Planilha de Consolidação de Valores

	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 31/2025	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 6/2025	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 13/2026	ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 321/2025	ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 322/2025	VALOR MÉDIO
			VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO
1	**FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA** 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 Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	**Lata**	R$ 58,00		R$ 26,00	R$ 34,00		R$ 39,33
2	**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. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	**Lata**	R$ 58,00	R$ 38,77			R$ 36,81	R$ 44,52

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

Planilha de consolidação de valores

	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	ATA REGISTRO DE PREÇOS N° 18/2026 Lages	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 71/ 72 73/2025 Itapoá	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 34 / 2025 Apiúna	ATA FINAL Município de Vargem Bonita Registro de Preços Eletrônico - 44/2026	Ata de Realização do Pregão Eletrônico Número de Pregão Eletrônico: 38/2026 Rio dos Cedros	Banco de preço Arquivos em anexo	VALOR MÉDIO
			VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO
1	**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**	R$ 3,89	R$ 5,41	R$ 4,98	R$ 4,97			**R$ 4,46**
2	**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. ACELGA Descrição do**	**Kg**	R$ 3,49	R$ 5,11	R$ 4,85	R$ 6,16			**R$ 4,80**

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

	produto: Fresca, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme,peso mínimo de 1Kg. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.								
3	**ACELGA Descrição do produto: Fresca, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme,peso mínimo de 1Kg. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.**	**Kg**	4,14 unidade R$ 10,35 / Kg			R$ 7,26 / kg	R$ 5,80 / kg		**R$ 7,80**
4	**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**	2,79 un ± 300g R$ 9,3 / Kg		3,03 un ± 300g R$ 10,1 /Kg	4,76 un +-200g R$ 15,8 /kg			**R$ 8,95**
5	**ALHO Descrição do produto: Alho nobre, grupo branco, tipo especial, classe 6, em cabeça. De acordo com a Portaria nº 242, de**	**Kg**	R$ 23,59		R$ 30,43	R$ 28,45			**R$ 27,49**

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

	17/029/1992. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.								
6	**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 averificação no ato de entrega.**	**Kg**	R$ 2,37		R$ 4,80	R$ 5,96			**R$ 4,37**
7	**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**	R$ 2,49		R$ 4,04	R$ 5,78			**R$ 3,82**
8	**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**	R$ 2,74		R$ 3,79	R$ 5,91			**R$ 3,48**
9	**BETERRABA Descrição do produto: Beterraba sem folhas, bulbo**	**Kg**	R$ 2,44	R$ 4,86	R$ 4,39	R$ 5,59			**R$ 4,32**

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

	de tamanho médio, 1ª qualidade, pesando entre 200 e 300 gr, uniforme. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.								
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**	R$ 4,98 unidade 9,96 kg	R$ 7,96 unidade 15,92 kg	5,51 unidade 11,02 kg	R$ 7,40 unidade 14,80 kg			**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**	R$ 2,47	R$ 3,86	R$ 2,79	R$ 6,22			**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**	R$ 2,48	R$ 2,89	R$ 3,98	R$ 6,14			**R$ 3,87**

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

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**		2,86 maço 300g R$ 9,53	3,25 maço 200g R$ 16,25			R$ 20,07	**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**	R$ 4,98		R$ 3,66	R$ 4,88			**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**		3,77 unidade +- 500g	6,31 unidade +- 500g	8,52 unidade +- 500g			**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**	**Kg**	R$ 4,59 maço R$ 9,18			9,12 maço R$18,24	3,90 maço R$ 7,80 kg		**R$ 11,74**

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

	coloração amarelada. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.								
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**				10,01 maço R$ 20,02 / kg	4,00 maço R$ 8,00 / kg	17,41 / kg	**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**	R$ 3,79	R$ 2,92	R$ 4,26	R$ 5,89			**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**	R$ 4,89		R$ 7,10	R$ 8,90			**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**	**Kg**	R$ 5,59	R$ 4,50	R$ 10,51	R$ 8,70			**R$ 7,32**

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

	03/09/2002. Deve ter aroma e sabor da espécie. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.								
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**	R$ 4,89	R$ 4,11	R$ 8,30	R$ 10,08			**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**	**Kg**				R$ 11,71	R$ 10,90	R$ 10,97	**R$ 11,19**

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

	de inspeção estadual ou federal. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.								
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**					R$ 8,00	R$ 8,61 R$ 5,26	**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**	**Kg**	R$ 5,89		R$ 13,45	R$ 11,99			**R$ 10,44**

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

	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								
25	**REPOLHO ROXO Descrição do produto: Repolho roxo de tamanho médio, 1ª qualidade, cabeças fechadas. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.**	**Kg**						R$ 4,28 R$ 4,90 R$ 3,47	**R$ 4,22**
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**	R$ 4,89	R$ 3,22	R$ 3,90	R$ 5,70			**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**	**Kg**	R$ 4,98	R$ 5,14	R$ 5,85	R$ 9,79			**R$ 6,44**

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

	(redondo), tipo especial, pesando de 100 a 200 gr/unidade. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.								
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**	R$ 9.99			R$ 14,92	R$ 11,50		**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**	R$ 3.99		R$ 6.19	R$ 9,73			**R$ 6,63**

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

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**				R$ 12,33	R$ 9,95	R$ 7,93	**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**				R$ 11,16	R$ 8,50	R$ 7,74	**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**	**Kg**	R$ 4,98	R$ 4,36	R$ 6,75	R$ 9,39			**R$ 6,37**

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

	variedade. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.								
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**	R$ 2,89		R$ 2,95	R$ 4,99			**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 sujidades parasitas, larvas e corpos estranhos Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produto sujeito a**	**Kg**	R$ 5,98	R$ 3,66		R$ 8,69			**R$ 6,11**

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

	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**	R$ 10,43		R$ 11,35	R$ 14,34			**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**	R$ 4,98	R$ 3,36	5,24	R$ 6,50			**R$ 5,02**

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

Planilha de consolidação de valores

	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 026 2026 – FME CAMBORIÚ – SC	ATA DE REGISTRO DE PREÇO nº 106/2026 MUNICÍPIO DE GUARUJÁ DO SUL - SC	Ata 111/2025 - 2027 Balneário Camboriú	PREÇO MÉDIO
	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**	R$ 4,87	R$ 5,26	R$ 5,30	R$ 5,14

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

Planilha de Consolidação de Valores

	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	Cotação Banco de Preços - Jaraguá do Sul	Ata Ponte Alta	Ata Camboriú	VALOR MÉDIO
	LOTE 09		**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR UNITÁRIO**
53	**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**	R$ 59,04	R$ 57,00	R$ 60,17	R$ 58,73

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO / NUTRIÇÃO

Planilha de consolidação de valores

PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	Banco de Preços	MÉDIA DOS PREÇOS
			VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO
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 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.	kg	R$ 4,86	**R$ 4,86**
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	R$ 8,96	**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	R$ 3,77	**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 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.	kg	R$ 3,40 por aprox 200g 15,85 por kg	**R$ 15,85**
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	R$ 6,89 por aprox 400g R$ 17,22 por kg	**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	R$ 90,20	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	R$ 2,37 por 30 g R$ 79,00 POR Kg	R$ 2,37 por 30 g R$ 79,00 POR Kg
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 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.	kg	R$ 17,67	R$ 17,67
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	R$ 9,24	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	R$ 4,28	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 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem 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.	kg	R$ 4,74	R$ 4,74
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	R$ 4,76	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	R$ 8,38	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 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	R$ 13,79	R$ 13,79
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	R$ 5,84	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:** embalagem 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	R$ 39,81	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 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.	Unidade	R$ 3,30	R$ 3,30
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 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	R$ 4,87 por 500g R$ 9,74 por kg	R$ 4,87 por 500g R$ 9,74 por kg
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: embalagem 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	R$ 8,76 por 500g 17,52 por Kg	R$ R$ 8,76 por 500g R$ 17,52 por Kg
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	R$ 2,86 por aprox 5g R$ 286 por kg	2,86 por aprox 5g R$ 286 por kg
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 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	kg	R$ 6,87 por 500g R$ 13,74 kg	R$ 6,87 por 500g R$ 13,74 kg
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	R$ 2,71 por 500g R$ 5,42 kg	R$ 2,71 por 500g R$ 5,42 kg
60	**MILHO VERDE EM CONSERVA** Descrição do objeto: milho de 1ª qualidade previamente debulhados, envasados, cozidos a vapor, reidratados, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado (água). Submetido a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas. Ingredientes do produto, milho e água, isento de sal. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor, sabor, aspecto e textura característicos do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sachê ou lata com sistema de fechamento através de lacre com peso drenado de 170 até 200g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	kg	R$ 3,11 por 200g R$ 15,55 por Kg	R$ 3,11 por 200g R$ 15,55 por Kg
61	**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.	kg	R$ 8,49	R$ 8,49
62	**ORÉGANO DESIDRATADO** 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	Kg	R$ 8,53 por 100g R$85,30 por Kg	R$ 8,53 por 100g R$85,30 por Kg
63	**SAL REFINADO** Descrição do objeto: cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado de antiumectante e iodo, com teor igual ou superior a 15mg até o limite máximo de 45 mg de iodo/Kg de produto. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes de polietileno transparente com volume de 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	kg	R$ 3,39	R$ 3,39
64	**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	R$ 7,14 500g 1kg= R$ 14,28	R$ 7,14 500g 1kg= R$ 14,28
65	**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	R$ 40,39	R$ 40,39
66	**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.	Unidade	R$ 5,99	R$ 5,99

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

Planilha de Consolidação de Valores

			SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INOVAÇÃO CULTURA ESPORTE E LAZER MUNICÍPIO DE GRAVATAL – SC	MAER - BASE AÉREA DE FLORIANÓPOLIS – SC	PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPOÁ – SC	VALOR MÉDIO
	ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR UNITÁRIO**
	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	R$ 30,60	R$ 30,21	R$ 35,52	R$ 32,11

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

Planilha de Consolidação de Valores

			ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 117/2026 (BAGÉ – RS)	Edital nº 73/2026 (Prefeitura Municipal de Campo Erê – SC)	Ata de Registro de Preços N.º 281/2026 (BLUMENAU – SC)	VALOR MÉDIO
	ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR UNITÁRIO**
	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. **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 no mínimo de 24 (vinte e quatro) horas, contado a partir da data de fabricação. O produto deve ser entregue até as 8 h nas escolas.	KG	R$ 14,70	R$ 14,01	R$ 14,67	R$ 14,46

Assinado por 1 pessoa: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959 e informe o código A61B-4428-5ABD-C959

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: A61B-4428-5ABD-C959

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA (CPF 013.XXX.XXX-83) em 20/10/2026 15:20:55 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://bc.1doc.com.br/verificacao/A61B-4428-5ABD-C959