



MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS
ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL
CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050
www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br
Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ANEXO I ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – Descrição da necessidade da contratação

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de suprir de forma regular, planejada e contínua as demandas operacionais, institucionais e preventivas das diversas Secretarias e Setores do Município de Rio dos Cedros.

O fornecimento de lanches prontos, água e gêneros alimentícios integra a infraestrutura de apoio indispensável para a execução regular de ações e serviços públicos essenciais, destacando-se:

- Atividades da Saúde e Assistência Social: Suporte alimentar a encontros e ações comunitárias, tais como reuniões de grupos terapêuticos, preventivos e educacionais promovidos pelas equipes de saúde do município;
- Ações Extraordinárias e Mutirões: Atendimento às equipes de servidores e colaboradores atuantes em campanhas de vacinação, mutirões de atendimento e jornadas de trabalho extraordinárias executadas fora do expediente ou em finais de semana;
- Capacitação e Desenvolvimento de Pessoas: Acompanhamento Logístico em cursos, treinamentos, workshops e reuniões institucionais voltados ao aperfeiçoamento dos servidores públicos;
- Cooperação e Segurança Pública: Suprimento alimentício de apoio aos órgãos e setores de segurança pública que atuam no município em regime de plantão ou operações continuadas;
- Recepção Institucional e Atendimento Continuado: Manutenção do fornecimento de água potável e itens básicos para o funcionamento diário das repartições públicas e atendimento aos cidadãos e visitantes.

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) justifica-se pela imprevisibilidade do quantitativo exato e pelo caráter fracionado do consumo ao longo do exercício, permitindo à Administração requisitar os itens estritamente conforme a necessidade, garantindo economicidade e evitando desperdícios de recursos públicos.

A contratação do fornecimento continuado e parcelado de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), nos botijões de 13 kg (P13) e cilindros de 45 kg (P45), é de natureza essencial e visa assegurar o pleno e ininterrupto funcionamento das unidades administrativas, operacionais e sociais do Município. O GLP constitui insumo energético indispensável para o preparo diário de refeições nas cozinhas de unidades administrativas, centros de convivência e demais equipamentos municipais de apoio comunitário; Manutenção das condições mínimas de habitabilidade e funcionamento dos prédios públicos municipais.

Por tratar-se de insumo de consumo contínuo e vital, a ausência de registro de preços vigente para o fornecimento de GLP acarretaria o risco iminente de paralisação de atividades essenciais. Assim, o registro de preços assegura o abastecimento sob demanda, com entrega parcelada, garantindo a segurança energética das instalações municipais com base nos princípios da eficiência e da continuidade do serviço público.

II – Da contratação e planejamento

A necessidade da presente contratação possui previsão no Plano de Contratações Anual, conforme Decreto nº 3.791, de 30 de janeiro de 2026, que Aprova e ratifica o planejamento realizado para o Plano de Contratações Anual (PCA) para o exercício de 2026, e dá outras providências.

III – Descrição dos Requisitos da Contratação

Tendo em vista que a classe de serviço a ser adquirido enquadra-se em serviço não contínuos, pois aqueles que impõem ao contratado o dever de realizar a prestação de um serviço específico em período predeterminado, por meio de especificações usuais de mercado nos termos do art. 6º, inciso XVII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para a ingressar no certame os participantes deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, com vigência plena na data fixada da sessão para a licitação:

a) Para o fornecimento dos bens/serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar a capacidade técnica demonstrando assim que atuam no ramo da atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos solicitados no edital para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

b) Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI (acompanhado do documento de identidade); e/ou

c) Registro comercial, no caso de empresa individual (acompanhado do documento de identidade); e/ou

d) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, ou a sua última consolidação, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores (acompanhado dos documentos de identidade dos administradores); e/ou

e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício (acompanhado dos documentos de identidade dos administradores); e/ou





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS
ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL
CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050
www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br
Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



f) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir; e/ou

g) Instrumento Particular de Mandato (Procuração) com firma reconhecida em cartório, ou Instrumento Público de Mandato, outorgando expressamente poderes para a prática de todos os atos pertinentes à licitação, nos casos em que o Licitante for representado por Procurador (acompanhado do documento de identidade).

O proponente que desejar fazer uso do direito da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 que trata de MICROEMPRESA e EMPRESA DE PEQUENO PORTE, deverá apresentar a Declaração que se enquadra na citada lei, conforme modelo contido no (ANEXO V), com assinatura do responsável, acompanhada do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI ou CERTIDÃO SIMPLIFICADA DA JUNTA COMERCIAL do Estado sede da licitante.

A empresa deverá ainda apresentar os seguintes documentos:

I – REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- b) Certidão Conjunta Negativa (ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa) de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- c) Certificado de Regularidade do FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal;
- d) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, expedida pela Secretaria do Estado da sede da proponente;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, expedida pela Prefeitura Municipal da sede da proponente;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

II – DAS QUALIFICAÇÕES ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de pedidos de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da empresa, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade.

Obs.: Para as licitantes sediadas em Santa Catarina, deverá ser obtida no site do TJSC através do link <https://certidoes.tjsc.jus.br/>

III – QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS

- a) Para os itens 43 e 44, apresentar:
 - Comprovação de Autorização de Operação para Revenda ou Distribuição de GLP, expedida e válida perante a Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (ANP), nos termos da Resolução ANP nº 958/2023;
 - Certificado/Atestado de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) válido para a sede/depósito do fornecedor;
 - Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o fornecimento regular e parcelado de GLP;

- b) Para os demais itens, apresentar mínimo de um (01) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA OU CERTIDÃO, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o PROPONENTE tenha fornecido/prestado bens/serviços compatíveis em características com o objeto desta licitação. O atestado deverá ser fornecido preferencialmente em papel timbrado, contendo razão social, CNPJ, endereço e telefone da pessoa jurídica que emitiu o atestado, data de emissão e identificação do responsável pela emissão do atestado (nome, cargo e assinatura).

IV – DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS

Deverá conter no Dossiê de habilitação declaração subscrita pelo representante legal da empresa proponente onde atende, conforme modelo constante do Anexo II (Declarações Obrigatórias) deste edital, no mínimo:

- a) para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal do Brasil, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menores de dezesseis anos. Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ();

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima

- b) que não foi declarada inidônea, suspensa, nem impedida para licitar ou contratar com a Administração Pública de qualquer natureza e esfera governamental;



MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS
ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL
CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050
www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br
Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



- c) que o ato constitutivo é vigente;
- d) que não é impedido de transacionar com a Administração Pública;
- e) que não possui em seu quadro societário servidores públicos da ativa, vereadores ou agentes políticos do Município de Rio dos Cedros/SC;
- f) que conhece e aceita todas as condições do referido edital e anexos;
- g) que atende todos os requisitos de Habilitação exigidos neste Edital.

V - LOCAL E PERIODICIDADE DA ENTREGA

- a) Os produtos deverão ser entregues conforme indicado na autorização de fornecimento/Ordem de Compra emitida para cada pedido.
- b) Além da entrega nos locais designados pela Secretaria/setor solicitante, deverá a contratada descarregar, armazenar e/ou empilhar os produtos no local indicado pelo servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.
- c) O Município não se responsabiliza por despesas relativas ao fornecimento de quantidades dos produtos acima das previstas nas autorizações de fornecimento/ordens de compras. Além disso, o Município reserva-se o direito de realizar alterações nos Cronogramas de Entregas ou nas quantidades destinadas por local, conforme a demanda, desde que o total não ultrapasse a quantidade licitada dos produtos.

IV - Estimativa das quantidades a serem contratadas

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as necessidades do município comparadas aos últimos certames com os mesmos objetos, realizadas por esta Administração (processos administrativos nº 116/2024 e nº 140/2024).

A inclusão de alguns itens novos deve-se a necessidade que não foi prevista nos certames supracitados.

V - Estimativa do valor da contratação

Estima-se para a contratação almejada o valor total de:

R\$ 567.532,50

conforme preços unitários referenciais a seguir:

ITEM	UNIDADE	QTDE	PRODUTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KG	500	AÇÚCAR REFINADO (PACOTE COM 1KG). DESCRIÇÃO DETALHADA: AÇÚCAR REFINADO DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO ESSENCIALMENTE POR SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR. PRODUTO DE ASPECTO HOMOGÊNEO, FINO, SOLÚVEL, DE COR BRANCA CARACTERÍSTICA, ODOR PRÓPRIO E SABOR SUAVEMENTE DOCE, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES, FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO: EMBALADO PRIMARIAMENTE EM PACOTE DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) ATÓXICO, RESISTENTE, FLEXÍVEL E HERMETICAMENTE SELADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG. A EMBALAGEM DEVE ASSEGURAR A PROTEÇÃO E INTEGRIDADE FÍSICA, HIGIÊNICO-SANITÁRIA E NUTRICIONAL DO ALIMENTO CONTRA CONTAMINAÇÕES E UMIDADE SOB CONDIÇÕES NORMAIS DE TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR IMPRESSA EXTERNAMENTE, DE FORMA CLARA, VISÍVEL E INDELÉVEL, AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E INMETRO), INCLUINDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, CNPJ, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO (1 KG), NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E MODO DE CONSERVAÇÃO.	R\$ 3,59	R\$ 1.795,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



2	CAIXA	40	AÇÚCAR REFINADO EM SACHÊ INDIVIDUAL DE 5G (CAIXA COM 5KG / 1.000 UNIDADES) DESCRIÇÃO DETALHADA: AÇÚCAR REFINADO DE 1ª QUALIDADE, OBTIDO DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR, MEDIANTE PROCESSOS INDUSTRIAIS ADEQUADOS DE PURIFICAÇÃO, CRISTALIZAÇÃO E REFINO. O PRODUTO DEVE SER 100% PURO, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS, SOLTOS E SEM GRUMOS. APRESENTAÇÃO EM SACHÊS INDIVIDUAIS. FORNECIDO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONTENDO 5 (CINCO) QUILOS DE PESO LÍQUIDO TOTAL, ACONDICIONANDO 1.000 (MIL) SACHÊS INDIVIDUAIS DE 5 (CINCO) GRAMAS CADA. ASPECTO: CRISTAIS FINOS, SECOS, HOMOGÊNEOS E SOLTOS; COR: BRANCA, LÍMPIDA E UNIFORME; ODOR E SABOR: DULÇOR PRÓPRIO E CARACTERÍSTICO DE AÇÚCAR REFINADO, ISENTO DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS; SOLUBILIDADE: RÁPIDA E TOTAL DISSOLUÇÃO EM LÍQUIDOS QUENTES OU FRIOS, SEM FORMAÇÃO DE RESÍDUOS, TURVAÇÃO OU PRECIPITADOS. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS LOTES QUE APRESENTAREM: SACHÊS RASGADOS, MAL SELADOS, ABERTOS, ÚMIDOS OU COM VAZAMENTO DE CONTEÚDO; AÇÚCAR EMPEDRADO, AMARELADO, COM UMIDADE EXCESSIVA OU GRUMOS RÍGIDOS; PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, TERRA, INSETOS, SUJIDADES, MOFO OU BOLOR; CAIXA EXTERNA RASGADA, AMASSADA, ESTUFADA, MOLHADA OU VIOLADA; ALTERAÇÕES NO SABOR OU ODOR; QUANTIDADE DE SACHÊS INFERIOR A 1.000 UNIDADES OU GRAMATURA INFERIOR A 5 GRAMAS POR SACHÊ. DEVE SER ACONDICIONAMENTO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA (SACHÊ) INDIVIDUAL ATÓXICO DE PAPEL PRÓPRIO OU FILME PLÁSTICO IMPERMEÁVEL, HERMETICAMENTE SELADO, COM CAPACIDADE PARA 5G, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, SUJIDADES E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (CAIXA): CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO RESISTENTE, LIMPA, LACRADA E IDENTIFICADA, CONTENDO EXATAMENTE 1.000 SACHÊS (5KG NO TOTAL), CAPAZ DE SUPORTAR O EMPILHAMENTO E TRANSPORTE SEM DANOS AO CONTEÚDO INTERNO. A ROTULAGEM, TANTO NOS SACHÊS INDIVIDUAIS QUANTO NA CAIXA COLETIVA, DEVE ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	R\$ 61,90	R\$ 2.476,00
3	CAIXA	100	ADOÇANTE DE MESA EM PÓ (SACHÊS - CAIXA COM 30G). DESCRIÇÃO DETALHADA: ADOÇANTE DE MESA EM PÓ, DE ORIGEM VEGETAL, ZERO CALORIAS, SEM LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. COMPOSTO OBRIGATORIAMENTE POR EDULCORANTE NATURAL (GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL E/OU TAUMATINA), ISOLADO OU EM ASSOCIAÇÃO COM OUTROS EDULCORANTES/VEÍCULOS AUTORIZADOS. ASPECTO HOMOGÊNEO, FINO, DE RÁPIDA DISSOLUÇÃO, COR BRANCA, ODOR INODORO OU CARACTERÍSTICO E SABOR DOCE, ISENTO DE SABOR RESIDUAL AMARGO ACENTUADO, MATÉRIAS ESTRANHAS OU SUJIDADES. APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM: ACONDICIONADO PRIMARIAMENTE EM SACHÊS/ENVELOPES INDIVIDUAIS INVOLÁVEIS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA CONTENDO O PESO LÍQUIDO TOTAL DE 30 G. AS EMBALAGENS (SACHÊ E CAIXA) DEVEM SER ATÓXICAS, RESISTENTES, SELADAS HERMETICAMENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, OXIDAÇÃO E CONTAMINAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA, VISÍVEL E INDELÉVEL, AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DA ANVISA, INCLUINDO: DENOMINAÇÃO COMERCIAL, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIAS OBRIGATÓRIAS (EX: "CONTÉM/NÃO CONTÉM GLÚTEN", "SEM LACTOSE"), LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	R\$ 14,90	R\$ 1.490,00
4	UNIDADE	6.000	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS (COPO DE NO MÍNIMO 200ML). DESCRIÇÃO DETALHADA: ÁGUA MINERAL NATURAL, POTÁVEL, SEM GÁS, PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO, HIPOTERMAL NA FONTE, DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA CONSTANTE E MICROBIOLOGICAMENTE PURA, OBTIDA DIRETAMENTE DE FONTE NATURAL OU SUBTERRÂNEA CAPTAÇÃO AUTORIZADA. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM INDIVIDUAL TIPO COPO, CONFECCIONADO EM MATERIAL PLÁSTICO (POLIPROPILENO OU POLIESTIRENO ATÓXICO E VIRGEM), RÍGIDO E RESISTENTE A IMPACTOS E DEFORMAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. VOLUME MÍNIMO: 200 ML (DUZENTOS MILILITROS). FECHAMENTO E SELAGEM: SELADO HERMETICAMENTE POR TAMPA-LACRE FLEXÍVEL DE ALUMÍNIO (TERMOFIXADA/TERMOSSOLDADA), INVOLÁVEL, COM ABA DE FÁCIL ABERTURA, QUE GARANTA A COMPLETA VEDAÇÃO, MANTENDO O PRODUTO ISENTO DE VAZAMENTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. ASPECTOS SENSORIAIS E FÍSICO-QUÍMICOS: LÍMPIDA, INCOLOR, INODORA E DE SABOR PRÓPRIO. ISENTA DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES OU SEDIMENTOS NO FUNDO DO RECIPIENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR IMPRESSAS EM LOCAL VISÍVEL E INDELÉVEL (NO COPO OU NO SELO DE ALUMÍNIO) AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA, CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO E NOME DA FONTE; COMPOSIÇÃO QUÍMICA E CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA ÁGUA; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, CNPJ, ENDEREÇO E REGISTRO DO PRODUTO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES; IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	R\$ 0,90	R\$ 5.400,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



5	UNIDADE	2.000	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS (GARRAFA DE NO MÍNIMO 500 ML) DESCRIÇÃO DETALHADA: ÁGUA MINERAL NATURAL, POTÁVEL, SEM GÁS, PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO, HIPOTERMAL NA FONTE, DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA CONSTANTE E MICROBIOLOGICAMENTE PURA, OBTIDA DIRETAMENTE DE FONTE NATURAL OU SUBTERRÂNEA COM CAPTAÇÃO DEVIDAMENTE AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES. ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL DESCARTÁVEL DO TIPO GARRAFA (PET VIRGEM, ATÓXICA E TRANSPARENTE), RÍGIDA, RESISTENTE A IMPACTOS E DEFORMAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. CAPACIDADE/VOLUME MÍNIMO DE 500 ML. FECHAMENTO E VEDAÇÃO: FECHAMENTO POR TAMPA PLÁSTICA DE ROSCA, DOTADA DE LACRE DE SEGURANÇA INVOLÁVEL (ANEL DE RETENÇÃO QUE SE ROMPE NA PRIMEIRA ABERTURA), GARANTINDO A PERFEITA VEDAÇÃO, A MANUTENÇÃO DAS PROPRIEDADES DO PRODUTO E A AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS OU CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. ASPECTOS SENSORIAIS E FÍSICO-QUÍMICOS: LÍMPIDA, INCOLOR, INODORA E DE SABOR PRÓPRIO. ISENTA DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES OU SEDIMENTOS NO FUNDO DO RECIPIENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR RÓTULO IMPRESSO EM LOCAL VISÍVEL, CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, NOME DA FONTE, COMPOSIÇÃO QUÍMICO-FLORÍSTICA, CNPJ, REGISTRO/PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	R\$ 1,59	R\$ 3.180,00
6	KG	500	BANANA BRANCA DE 1ª QUALIDADE (IN NATURA) DESCRIÇÃO DETALHADA: BANANA DA VARIEDADE BRANCA (OU PRATA), IN NATURA, FRESCA, DE 1ª QUALIDADE. FRUTOS INTACTOS, FIRMES, BEM DESENVOLVIDOS, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, INSETOS OU LESÕES MECÂNICAS (LIVRE DE BATIDAS, PERFURAÇÕES, CORTES E AMASSADOS). APRESENTAÇÃO EM GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO (DE VEZ/MADURA FIRME, ESTÁGIO 4 A 5 DA ESCALA DE MATURAÇÃO), COM COLORAÇÃO AMARELA UNIFORME, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE, SEM APRESENTAR PARTES MURCHAS, QUEIMADAS PELO FRIO OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. FRUTOS COM TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, DEVIDAMENTE DESPENCADOS EM BUQUÊS OU PENCAS ESTRUTURADAS, SEM PENCAS QUEBRADAS OU FRUTOS SOLTOS NO FUNDO DA EMBALAGEM. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS APROPRIADAS (CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZÁVEIS, CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO OU MONOBLOCOS), LIMPAS, ATÓXICAS E SECAS, QUE GARANTAM A PROTEÇÃO MECÂNICA E A AERAÇÃO DOS FRUTOS DURANTE O TRANSPORTE E O MANUSEIO.	R\$ 5,24	R\$ 2.620,00
7	KG	500	BANANA COMUM DE 1ª QUALIDADE (IN NATURA) DESCRIÇÃO DETALHADA: BANANA DA VARIEDADE COMUM (CATURRA/NANICA), IN NATURA, FRESCA, DE 1ª QUALIDADE. FRUTOS INTACTOS, FIRMES, BEM DESENVOLVIDOS, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, INSETOS OU LESÕES MECÂNICAS (LIVRE DE BATIDAS, PERFURAÇÕES, CORTES E AMASSADOS). APRESENTAÇÃO EM GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO (DE VEZ/MADURA FIRME, ESTÁGIO 4 A 5 DA ESCALA DE MATURAÇÃO), COM COLORAÇÃO AMARELA UNIFORME, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE, SEM APRESENTAR PARTES MURCHAS, QUEIMADAS PELO FRIO, COM PODRIDÃO OU MOFO. FRUTOS COM TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, DEVIDAMENTE DESPENCADOS EM BUQUÊS OU PENCAS ESTRUTURADAS, SEM PENCAS QUEBRADAS OU EXCESSO DE FRUTOS SOLTOS NO FUNDO DA EMBALAGEM. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS APROPRIADAS (CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZÁVEIS, CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO OU MONOBLOCOS), LIMPAS, ATÓXICAS E SECAS, QUE GARANTAM A PROTEÇÃO MECÂNICA E A AERAÇÃO DOS FRUTOS DURANTE O TRANSPORTE E O MANUSEIO.	R\$ 4,75	R\$ 2.375,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



8	KG	100	BISCOITO DOCE TIPO CASEIRO – SABORES: ARARUTA, ARARUTA COM COCO, ARARUTA COM AMENDOIM OU AMANTEIGADO (FORNECIMENTO EM KG) DESCRIÇÃO DETALHADA: BISCOITO DOCE TIPO CASEIRO, OBTIDO POR AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHAS/AMIDOS, GORDURA/MANTEIGA E AÇÚCARES. APRESENTADO NOS SABORES: ARARUTA, ARARUTA COM COCO, ARARUTA COM AMENDOIM OU AMANTEIGADO, A SER DEFINIDO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE NO ATO DA EMISSÃO DA ORDEM DE FORNECIMENTO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO FÍSICO HOMOGÊNEO, TEXTURA CROCANTE OU MACIA CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, COR UNIFORME, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E AGRAVÁVEIS, ISENTOS DE QUEIMADOS, SUJIDADES, MOFO, RANÇO OU SABORES E ODORES ESTRANHOS. ACONDICIONADO PRIMARIAMENTE EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E RESISTENTE (ESPESSURA MÍNIMA DE 0,10 MM), HERMETICAMENTE SELADA POR TERMOSSOLDAGEM, QUE GARANTA A INTEGRIDADE FÍSICA, A CROCÂNCIA E A VEDAÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES. O PRODUTO DEVE SER COTADO E FORNECIDO NA UNIDADE DE MEDIDA QUILOGRAMA (KG), PODENDO SER EMBALADO EM PACOTES FRACIONADOS DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E PESADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, VISÍVEL E INDELÉVEL, AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DA ANVISA, CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INDICAÇÃO DO SABOR, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERTAS DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS, PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE.	R\$ 27,00	R\$ 2.700,00
9	KG	50	BISCOITO DOCE TIPO ORELHA DE GATO / CUECA VIRADA (FORNECIMENTO EM KG) DESCRIÇÃO DETALHADA: BISCOITO DOCE TIPO CASEIRO, CONHECIDO POPULARMENTE COMO ORELHA DE GATO (OU CUECA VIRADA/CROSTOLI), OBTIDO POR MOLDAGEM E COZIMENTO/FRITURA CONVENIENTE DE MASSA ALIMENTÍCIA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, AÇÚCARES E GORDURA. APRESENTA TEXTURA MACIA ("MASSA FOFINHA"), POLVILHADA/PASSADA EXTERNAMENTE EM MISTURA EQUILIBRADA DE AÇÚCAR E CANELA EM PÓ. O PRODUTO DEVE APRESENTAR FORMATO CARACTERÍSTICO, COR AMARELADA/DOURADA UNIFORME, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, AGRAVÁVEIS E ACENTUADOS DE CANELA E AÇÚCAR, SENDO ISENTOS DE QUEIMADOS, SUJIDADES, MOFO, SABOR RESIDUAL DE ÓLEO RÂNCIO OU ODORES ESTRANHOS. ACONDICIONADO PRIMARIAMENTE EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO (POLIETILENO/POLIPROPILENO) VIRGEM, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE (ESPESSURA MÍNIMA RECOMENDADA DE 0,10 MM), HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA, MACIEZ E VEDAÇÃO CONTRA A UMIDADE. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO NA UNIDADE DE MEDIDA QUILOGRAMA (KG), PODENDO SER ENTREGUE EM PACOTES FRACIONADOS DEVIDAMENTE PESADOS E IDENTIFICADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, VISÍVEL E INDELÉVEL, AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA, INCLUINDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERTAS DE ALERGÊNICOS E GLÚTEN, PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE.	R\$ 28,00	R\$ 1.400,00
10	KG	30	BISCOITO TIPO COOKIE SEM OVOS, SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN, ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES (FORNECIMENTO EM KG) DESCRIÇÃO DETALHADA: BISCOITO TIPO COOKIE PARA DIETAS DE RESTRIÇÃO ALIMENTAR E INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES, ISENTOS DE OVOS, LACTOSE, GLÚTEN E CONSERVANTES QUÍMICOS SINTÉTICOS. FORMULADO COM ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES (SEM SACAROSE, GLICOSE, FRUTOSE OU XAROPES ADICIONADOS). APRESENTA TEXTURA CROCANTE, LEVE E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICA DE COOKIE, DEVENDO SER FORNECIDO NOS SABORES: CACAU COM QUINOA OU BANANA COM AMARANTO (SABOR A SER DEFINIDO FORMALMENTE NO ATO DO PEDIDO/EMIÇÃO DA ORDEM DE FORNECIMENTO). O PRODUTO DEVE APRESENTAR SABOR E AROMA AGRAVÁVEIS E CARACTERÍSTICOS DOS INGREDIENTES INDICADOS, ISENTOS DE SABOR RESIDUAL AMARGO SOBRESSALENTE DE EDULCORANTES, MOFO, SUJIDADES, QUEIMADOS OU GORDURA RÂNCIDA. DEVE SER ACONDICIONADO PRIMARIAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA/LAMINADA ATÓXICA, TRANSPARENTE OU METALIZADA, RESISTENTE, COM SELAGEM HERMÉTICA (TERMOSSOLDADA), GARANTINDO BARREIRA EFICIENTE CONTRA UMIDADE, AR E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. O FORNECIMENTO SERÁ COTADO NA UNIDADE DE MEDIDA QUILOGRAMA (KG), PODENDO SER FRACIONADO EM PACOTES DEVIDAMENTE PESADOS E IDENTIFICADOS. DEVERÁ APRESENTAR IMPRESSA, DE FORMA CLARA, VISÍVEL E INDELÉVEL AS DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS SEGUNDO AS NORMAS DA ANVISA, INCLUINDO A EXPRESSÃO "NÃO CONTÉM GLÚTEN", A ALEGAÇÃO "ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES", ALERTAS REFERENTES A ALERGÊNICOS, INDICAÇÃO DO SABOR, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FABRICANTE.	R\$ 72,00	R\$ 2.160,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



11	KG	30	BISCOITO TIPO COOKIE ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR (FORNECIMENTO EM KG) DESCRIÇÃO DETALHADA: BISCOITO TIPO COOKIE, ELABORADO PARA DIETAS DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES, COM FORMULAÇÃO ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES (SEM ADIÇÃO DE SACAROSE, GLICOSE, FRUTOSE OU XAROPES). DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE E AERADA CARACTERÍSTICA DE COOKIE, DEVENDO SER FORNECIDO NOS SABORES: AMÊNDOAS COM CASTANHAS DE CAJÚ E DO PARÁ OU AMEIXA COM COCO (SABOR A SER DEFINIDO FORMALMENTE NO ATO DO PEDIDO/EMISSION DA ORDEM DE FORNECIMENTO). O PRODUTO DEVE CONTER PEDAÇOS/OLEAGINOSAS/FRUTAS VISÍVEIS COERENTES COM O SABOR SELECIONADO, APRESENTANDO SABOR E AROMA AGRADÁVEIS E CARACTERÍSTICOS, SEM RESIDUAL AMARGO SOBRESSALIENTE DE EDULCORANTES, E ISENTO DE QUEIMADOS, MOFO, SUJIDADES OU GORDURA RÂNCIDA. DEVE ESTAR ACONDICIONADO PRIMARIAMENTE EM EMBALAGEM DE MATERIAL PLÁSTICO/LAMINADO ATÓXICO, TRANSPARENTE OU METALIZADO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADO POR TERMOSSOLDAGEM, QUE GARANTA BARREIRA CONTRA UMIDADE, LUZ E OXIGÊNIO PARA PRESERVAÇÃO DA CROCÂNCIA E ESTABILIDADE NUTRICIONAL. O FORNECIMENTO SERÁ NA UNIDADE DE MEDIDA QUILOGRAMA (KG), PODENDO SER ENTREGUE EM PACOTES FRACIONADOS DEVIDAMENTE PESADOS E IDENTIFICADOS. ROTULAGEM: DEVERÁ CONTER IMPRESSAS DE FORMA CLARA, VISÍVEL E INDELÉVEL AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, DESTACANDO A ALEGAÇÃO "ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES", ALÉM DA LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E ALERTAS LEGAIS REFERENTES A EDULCORANTES, GLÚTEN E ALERGÊNICOS (AMÊNDOA, CASTANHAS, ETC. CONFORME A VERSÃO).	R\$ 73,50	R\$ 2.205,00
12	UNIDADE	100	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE, PRONTO PARA CONSUMO, FRESCO (PREPARADO NO DIA DA ENTREGA), UNIDADE MÍNIMA 450G DESCRIÇÃO DETALHADA: BOLO SIMPLES PRONTO PARA CONSUMO, SABOR TRADICIONAL DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA. DEVE APRESENTAR BOA APARÊNCIA, PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 450G POR UNIDADE. A MASSA DEVE SER MACIA, LEVE, AERADA E BEM ASSADA, COM COBERTURA DE CHOCOLATE HOMOGÊNEA, BEM DISTRIBUÍDA E DE CONSISTÊNCIA ADEQUADA (SEM APRESENTAR ASPECTO DERRETIDO OU EXCESSIVAMENTE ENDURECIDO). PRODUZIDO RIGOROSAMENTE DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ISENTO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA (SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS), QUÍMICA OU BIOLÓGICA (FUNGOS, BOLORES E LEVEDURAS). É PROIBIDO O USO DE CONSERVANTES QUÍMICOS SINTÉTICOS, CORANTES ARTIFICIAIS SOBRESSALIENTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL DESTINADOS AO PROLONGAMENTO DA VIDA DE PRATELEIRA. TODOS OS BOLOS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSO PADRÃO DE UNIFORMIDADE E QUALIDADE SANITÁRIA E SENSORIAL. SERÃO PRONTAMENTE REJEITADOS NO ATO DO RECEBIMENTO OS PRODUTOS QUE SE APRESENTAREM: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS, EMBATUMADOS (MASSA SOLADA/PESADA), MOFADOS, COM COBERTURA ESCORRIDA/DANIFICADA POR MAU ACONDICIONAMENTO, OU QUE APRESENTEM QUAISQUER CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SABOR, ODOR, COR, TEXTURA) ANORMAIS OU DESAGRADÁVEIS. DEV SER ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS (PLÁSTICA TRANSPARENTE OU RETANGULAR RÍGIDA ATÓXICA), RESISTENTE E DEVIDAMENTE SELADA OU LACRADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO DA COBERTURA E IMPEDINDO CONTAMINAÇÕES NO TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER ROTULAGEM CLARA E LEGÍVEL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$ 20,50	R\$ 2.050,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



13	UNIDADE	600	BOLO SIMPLES PRONTO PARA CONSUMO, FRESCO (PREPARADO NO DIA DA ENTREGA), UNIDADE MÍNIMA 450G DESCRIÇÃO DETALHADA: BOLO SIMPLES PRONTO PARA CONSUMO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA. DEVE APRESENTAR BOA APARÊNCIA, FORMATO REDONDO COM FURO CENTRAL E PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 450G POR UNIDADE. A MASSA DEVE SER MACIA, LEVE, AERADA E BEM ASSADA. FORNECIDO NOS SABORES: FORMIGUEIRO, LARANJA, COCO, CHOCOLATE OU MESCLADO (SABOR A SER DEFINIDO NO ATO DA REQUISIÇÃO/ORDEN DE FORNECIMENTO). PRODUZIDO RIGOROSAMENTE DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ISENTO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA (SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS), QUÍMICA OU BIOLÓGICA (FUNGOS, BOLORES OU LEVEDURAS). PROIBIDO O USO DE CONSERVANTES QUÍMICOS SINTÉTICOS, CORANTES ARTIFICIAIS SOBRESSAIENTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL PARA PROLONGAMENTO DE VIDA DE PRATELEIRA. TODOS OS BOLOS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSO PADRÃO DE UNIFORMIDADE E QUALIDADE. SERÃO PRONTAMENTE REJEITADOS NO ATO DO RECEBIMENTO OS PRODUTOS QUE SE APRESENTAREM: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS, EMBATUMADOS, COM MASSA PESADA/SOLADA, MOFADOS OU QUE APRESENTEM QUAISQUER CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SABOR, ODOR, COR, TEXTURA) ANORMAIS OU DESAGRADÁVEIS. DEVE SER ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA/LAMINADA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA OU LACRADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO NO TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER ROTULAGEM CLARA E LEGÍVEL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$ 18,00	R\$ 10.800,00
14	UNIDADE	100	BOLO TIPO AIPIM COM COCO, PRONTO PARA CONSUMO, FRESCO (PREPARADO NO DIA DA ENTREGA), FORMATO REDONDO COM FURO NO MEIO, UNIDADE MÍNIMA 500G DESCRIÇÃO DETALHADA: BOLO SIMPLES PRONTO PARA CONSUMO, SABOR TRADICIONAL DE AIPIM COM COCO (MANDIOCA/MACAXEIRA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA. DEVE APRESENTAR BOA APARÊNCIA VISUAL, FORMATO REDONDO COM FURO CENTRAL E PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500G POR UNIDADE. A MASSA DEVE SER MACIA, LEVE, AERADA E BEM ASSADA (RESPEITANDO AS CARACTERÍSTICAS ÚMIDAS E ESTRUTURAIS PRÓPRIAS DO AIPIM COM COCO), DE COLORAÇÃO DOURADA E HOMOGÊNEA. PRODUZIDO RIGOROSAMENTE DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ISENTO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA (SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS), QUÍMICA OU BIOLÓGICA (FUNGOS, BOLORES E LEVEDURAS). É PROIBIDO O USO DE CONSERVANTES QUÍMICOS SINTÉTICOS, CORANTES ARTIFICIAIS SOBRESSAIENTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL DESTINADOS AO PROLONGAMENTO DA VIDA DE PRATELEIRA. TODOS OS BOLOS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSO PADRÃO DE UNIFORMIDADE E QUALIDADE SANITÁRIA E SENSORIAL. SERÃO PRONTAMENTE REJEITADOS NO ATO DO RECEBIMENTO OS PRODUTOS QUE SE APRESENTAREM: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS, EMBATUMADOS (MASSA SOLADA/PESADA FORA DO PADRÃO NATURAL DO INGREDIENTE), MOFADOS OU QUE APRESENTEM QUAISQUER CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SABOR, ODOR, COR, TEXTURA) ANORMAIS, AZEDAS OU DESAGRADÁVEIS. DEVE SER ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA/LAMINADA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA OU LACRADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO NO TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER ROTULAGEM CLARA E LEGÍVEL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$ 19,50	R\$ 1.950,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



15	UNIDADE	100	BOLO TIPO NEGA MALUCA RECHEADO COM BRIGADEIRO E COBERTURA DE CHOCOLATE, PRONTO PARA CONSUMO, FRESCO (PREPARADO NO DIA DA ENTREGA), FORMATO RETANGULAR, UNIDADE MÍNIMA 700G DESCRIÇÃO DETALHADA: BOLO CONFEITADO PRONTO PARA CONSUMO, SABOR TRADICIONAL TIPO NEGA MALUCA (CACAU/CHOCOLATE), RECHEADO COM BRIGADEIRO E FINALIZADO COM COBERTURA DE CHOCOLATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA. DEVE APRESENTAR EXCELENTE APARÊNCIA VISUAL, FORMATO RETANGULAR UNIFORME E PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 700G POR UNIDADE. A MASSA DEVE SER MACIA, FOFINHA, AERADA E BEM ASSADA, COM COLORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE RECHEIO E COBERTURA HOMOGÊNEAS. PRODUZIDO RIGOROSAMENTE DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ISENTO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA (SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS), QUÍMICA OU BIOLÓGICA (FUNGOS, BOLORES E LEVEDURAS). É PROIBIDO O USO DE CONSERVANTES QUÍMICOS SINTÉTICOS OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL PARA PROLONGAMENTO ARTIFICIAL DA VIDA DE PRATELEIRA. TODOS OS BOLOS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSO PADRÃO DE UNIFORMIDADE E QUALIDADE SANITÁRIA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL. SERÃO PRONTAMENTE REJEITADOS NO ATO DO RECEBIMENTO OS PRODUTOS QUE SE APRESENTAREM: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS, EMBATUMADOS (MASSA PESADA/SOLADA), MOFADOS, COM RECHEIO/COBERTURA AZEDOS OU COALHADOS, OU QUE APRESENTEM QUAISQUER CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SABOR, ODOR, COR, TEXTURA) ANORMAIS OU DESAGRADÁVEIS. DEVE SER ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA/RÍGIDA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ADEQUADA PARA BOLOS RECHEADOS, DEVIDAMENTE SELADA OU LACRADA PARA PROTEGER A INTEGRIDADE DO PRODUTO E DA COBERTURA DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER ROTULAGEM CLARA E LEGÍVEL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$ 27,75	R\$ 2.775,00
16	UNIDADE	200	BOLO TIPO NEGA MALUCA SIMPLES COM COBERTURA DE CHOCOLATE, PRONTO PARA CONSUMO, FRESCO (PREPARADO NO DIA DA ENTREGA), FORMATO RETANGULAR, UNIDADE MÍNIMA 500G DESCRIÇÃO DETALHADA: BOLO SIMPLES PRONTO PARA CONSUMO, SEM RECHEIO, SABOR TRADICIONAL TIPO NEGA MALUCA (CACAU/CHOCOLATE), COM COBERTURA DE CHOCOLATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA. DEVE APRESENTAR BOA APARÊNCIA VISUAL, FORMATO RETANGULAR UNIFORME E PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500G POR UNIDADE. A MASSA DEVE SER MACIA, FOFINHA, AERADA E BEM ASSADA, COM COLORAÇÃO E COBERTURA DE CHOCOLATE HOMOGÊNEAS. PRODUZIDO RIGOROSAMENTE DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ISENTO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA (SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS), QUÍMICA OU BIOLÓGICA (FUNGOS, BOLORES E LEVEDURAS). É PROIBIDO O USO DE CONSERVANTES QUÍMICOS SINTÉTICOS OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL DESTINADOS AO PROLONGAMENTO DA VIDA DE PRATELEIRA. TODOS OS BOLOS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSO PADRÃO DE UNIFORMIDADE E QUALIDADE SANITÁRIA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL. SERÃO PRONTAMENTE REJEITADOS NO ATO DO RECEBIMENTO OS PRODUTOS QUE SE APRESENTAREM: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS, EMBATUMADOS (MASSA PESADA/SOLADA), MOFADOS OU QUE APRESENTEM QUAISQUER CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SABOR, ODOR, COR, TEXTURA) ANORMAIS, AZEDAS OU DESAGRADÁVEIS. DEVE SER ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA/LAMINADA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA OU LACRADA PARA PROTEGER A INTEGRIDADE DO PRODUTO E DA COBERTURA DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER ROTULAGEM CLARA E LEGÍVEL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$ 22,25	R\$ 4.450,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



17	UNIDADE	100	BOLO TIPO TOALHA FELPUDA, PRONTO PARA CONSUMO, FRESCO (PREPARADO NO DIA DA ENTREGA), FORMATO REDONDO COM FURO NO MEIO, UNIDADE MÍNIMA 500G DESCRIÇÃO DETALHADA: BOLO SIMPLES PRONTO PARA CONSUMO, SABOR TRADICIONAL TIPO TOALHA FELPUDA (MASSA UMEDECIDA COM CALDA DE LEITE DE COCO E COBERTURA DE COCO RALADO), DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA. DEVE APRESENTAR BOA APARÊNCIA VISUAL, FORMATO REDONDO COM FURO CENTRAL E PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500G POR UNIDADE. A MASSA DEVE SER MACIA, FOFINHA, AERADA E BEM ASSADA, COM UMIDADE ADEQUADA E DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DA COBERTURA DE COCO. PRODUZIDO RIGOROSAMENTE DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ISENTO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA (SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS), QUÍMICA OU BIOLÓGICA (FUNGOS, BOLORES E LEVEDURAS). É PROIBIDO O USO DE CONSERVANTES QUÍMICOS SINTÉTICOS OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL DESTINADOS AO PROLONGAMENTO DA VIDA DE PRATELEIRA. TODOS OS BOLOS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSO PADRÃO DE UNIFORMIDADE E QUALIDADE SANITÁRIA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL. SERÃO PRONTAMENTE REJEITADOS NO ATO DO RECEBIMENTO OS PRODUTOS QUE SE APRESENTAREM: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS, EMBATUMADOS (MASSA PESADA/SOLADA), MOFADOS OU QUE APRESENTEM QUAISQUER CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SABOR, ODOR, COR, TEXTURA) ANORMAIS, AZEDAS OU DESAGRADÁVEIS. DEVE SER ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PRÓPRIA (TIPO DOMO PLÁSTICO RÍGIDO OU SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, PRÓPRIO PARA CONTER A UMIDADE DO BOLO), DEVIDAMENTE SELADA OU LACRADA PARA PROTEGER A INTEGRIDADE DO PRODUTO E DA COBERTURA DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER ROTULAGEM CLARA E LEGÍVEL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$ 24,50	R\$ 2.450,00
18	UNIDADE	500	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO (SACHÊ COM NO MÍNIMO 185G) DESCRIÇÃO DETALHADA: CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO DE 1ª QUALIDADE, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELO PROCESSAMENTO DE GRÃOS DE CAFÉ TORRADOS E MOÍDOS. O PRODUTO DEVE SER 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CARAMELOS, CORANTES, AROMATIZANTES OU QUAISQUER OUTROS INGREDIENTES OU ADITIVOS QUÍMICOS. APRESENTAÇÃO EM FORMATO DE GRÂNULOS OU PÓ INSTANTÂNEO, DE DISSOLUÇÃO RÁPIDA E COMPLETA EM ÁGUA QUENTE OU LEITE FERVENTE, COM SABOR AROMA, COR E CORPO BEM DEFINIDOS E CARACTERÍSTICOS DE CAFÉ RECÉM-PASSADO. FORNECIDO EM EMBALAGEM FLEXÍVEL TIPO SACHÊ COM PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 185 (CENTO E OITENTA E CINCO) GRAMAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: GRANULADO OU PÓ SOLÚVEL UNIFORME E HOMOGÊNEO; COR: CASTANHO-ESCURO CARACTERÍSTICO DE CAFÉ TORRADO; AROMA: INTENSO, AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS OU DE QUEIMADO; SABOR: CARACTERÍSTICO DE CAFÉ, SEM AMARGOR EXCESSIVO, ADSTRINGÊNCIA ANORMAL OU RANÇO; RENDIMENTO E SOLUBILIDADE: DISSOLUÇÃO RÁPIDA E TOTAL, NÃO DEVENDO DEIXAR RESÍDUOS, BORRA OU GRUMOS NO FUNDO DO RECIPIENTE APÓS O PREPARO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS LOTES QUE APRESENTAREM: EMBALAGENS RASGADAS, FURADAS, MAL SELADAS, ÚMIDAS, ESTUFADAS OU COM SUJIDADES EXTERNAS; PRESENÇA DE GRUMOS PETRIFICADOS, EMPEDRAMENTO OU SINAIS DE UMIDADE INTERNA; PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, SUJEIRAS, INSETOS, FUNGOS OU BOLORES; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR DE MOFO, QUEIMADO, RANÇO OU SABOR ESTRANHO); ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CEVADA, CHICÓRIA OU QUALQUER OUTRO TIPO DE ADULTERANTE/CEVADA NO PRODUTO; CONTEÚDO LÍQUIDO INFERIOR A 185 GRAMAS POR SACHÊ. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA TIPO SACHÊ (POUCH) ALUMINIZADO, LAMINADO, ATÓXICO E HERMETICAMENTE SELADO, PRÓPRIO PARA PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, LUZ, OXIGÊNIO E ODORES EXTERNOS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO ATÉ O FINAL DO PRAZO DE VALIDADE. A ROTULAGEM IMPRESSA NO CORPO DA EMBALAGEM DEVE ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$ 30,95	R\$ 15.475,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



19	UNIDADE	2.500	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, 100% ARÁBICA, TIPO TRADICIONAL OU SUPERIOR, EMBALAGEM ALTO VÁCUO DE 500G DESCRIÇÃO DETALHADA: CAFÉ TORRADO E MOÍDO DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PÓ HOMOGÊNEO, CONSTITUÍDO 100% DE GRÃOS DE CAFÉ DA ESPÉCIE COFFEA ARABICA (100% ARÁBICA). TORRAÇÃO MÉDIA, BEBIDA PURA, APRESENTANDO SABOR INTENSO, EQUILIBRADO E SEM AMARGOR ACENTUADO OU INDESEJÁVEL. CLASSIFICAÇÃO DE QUALIDADE: TIPO TRADICIONAL OU SUPERIOR, COM NOTA GLOBAL / NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE (NMQ) DE 6,0 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL. DEVE OBRIGATORIAMENTE APRESENTAR O SELO DE PUREZA E/OU QUALIDADE EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ (ABIC). EMBALADO PRIMARIAMENTE A ALTO VÁCUO, EM PACOTE DE 500G, ATÓXICO, LIMPO, HERMETICAMENTE SELADO E COMPLETAMENTE ÍNTEGRO. SERÃO REJEITADAS EMBALAGENS COM RASGOS, FUIROS, AMASSADOS SEVEROS, TRINCAS, QUEBRAS, FERRUGEM OU ESTUFAMENTO (PERDA DE VÁCUO). É ESTRITAMENTE PROIBIDO O CONTATO DIRETO DO PRODUTO COM PAPELÃO, JORNAL, REVISTAS, PAPEL/PLÁSTICO RECICLADO OU QUALQUER MATERIAL NÃO HIGIÊNICO OU IMPRÓPRIO PARA EMBALAGEM DE ALIMENTOS, BEM COMO QUALQUER INJÚRIA FÍSICA QUE COMPROMETA O ACONDICIONAMENTO E A CONSERVAÇÃO DO CAFÉ. A ROTULAGEM DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DE VENDA, COMPOSIÇÃO (100% CAFÉ ARÁBICA), NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CNPJ, RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO FABRICANTE/PRODUTOR, INSTRUÇÕES/CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E PESO LÍQUIDO (500G). O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 29,99	R\$ 74.975,00
20	KG	200	CAQUI IN NATURA, TIPO CHOCOLATE OU FUYU, DE 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO CONDICIONADO À ÉPOCA DE SAFRA DESCRIÇÃO DETALHADA: CAQUI IN NATURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DAS VARIEDADES CHOCOLATE OU FUYU. AS FRUTAS DEVEM APRESENTAR-SE INTEIRAS, FIRMES E SÁS, COM DESENVOLVIMENTO E MATURAÇÃO FISIOLÓGICA ADEQUADOS. COR UNIFORME DA VARIEDADE, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO (DE MODO A PERMITIR O MANUSEIO, TRANSPORTE E CONSUMO SEM RÁPIDA DETERIORAÇÃO). ISENTOS DE DANOS MECÂNICOS (BATIDAS, PERFURAÇÕES, RACHADURAS OU AMASSADOS), SEM SUJIDADES, RESÍDUOS QUÍMICOS, PRAGAS, DOENÇAS, PODRIDÕES OU MOFO. O FORNECIMENTO DO ITEM FICARÁ EXPRESSAMENTE CONDICIONADO AO PERÍODO DE SAFRA DO PRODUTO. OS FRUTOS DEVERÃO SER COLHIDOS NA ÉPOCA CORRETA, APRESENTANDO CALIBRE UNIFORME E TAMANHO MÉDIO A GRANDE, LIMPAS E HIGIENIZADAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZÁVEIS, LIMPAS, ATÓXICAS E RESISTENTES, OU CAIXAS DE PAPELÃO APROPRIADAS PARA HORTIFRÚTI, QUE PROTEJAM ADEQUADAMENTE OS FRUTOS CONTRA ESMAGAMENTO E INJÚRIAS FÍSICAS DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS OU CAIXAS DE ENTREGA DEVERÃO CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DENOMINAÇÃO DA VARIEDADE, PESO LÍQUIDO E DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM VEÍCULO LIMPO E EXCLUSIVO OU APROPRIADO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS FRESCOS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	R\$ 14,79	R\$ 2.958,00
21	UNIDADE	1.000	CUCA TIPO ALEMÃ, PRONTA PARA CONSUMO, FRESCA (PREPARADA NO DIA DA ENTREGA), FORMATO RETANGULAR, UNIDADE APROXIMADA DE 650G DESCRIÇÃO DETALHADA: CUCA TIPO ALEMÃ PRONTA PARA CONSUMO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA. DEVE APRESENTAR EXCELENTE ASPECTO VISUAL, MASSA MACIA, AERADA, BEM ASSADA E FOFINHA. FORMATO RETANGULAR, COM PESO APROXIMADO DE 650G POR UNIDADE. DISPONÍVEL NOS SABORES: AMENDOIM, FAROFA, FAROFA COM NATA, COCO, BANANA, PÊSSEGO, ABACAXI, NATA, SONHO DE VALSA, CHOCOLATE E QUEIJINHO (SABOR A SER DEFINIDO NO ATO DA EMISSÃO DA ORDEM DE FORNECIMENTO/PEDIDO). PRODUZIDA RIGOROSAMENTE DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ISENTA DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E CONTAMINANTES BIOLÓGICOS (FUNGOS, MOFO E BOLORES). É PROIBIDO O USO DE CONSERVANTES QUÍMICOS SINTÉTICOS OU QUAISQUER OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL PARA PROLONGAMENTO DA VIDA ÚTIL. TODAS AS CUCAS ENTREGUES DEVERÃO MANter O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, SABOR, COR E TEXTURA. SERÃO REJEITADOS NO ATO DO RECEBIMENTO OS PRODUTOS QUE SE APRESENTAREM: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS, EMBATUMADOS (MASSA PESADA/SOLADA), COM MOFO/BOLOR, COM EXCESSO OU FALTA DE RECHEIO/COBERTURA, OU QUE APRESENTEM QUAISQUER CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, AZEDAS OU DESAGRADÁVEIS. DEVE SER ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PRÓPRIA (ESTOJO/PRATO COM TAMPAS PLÁSTICAS TRANSPARENTES OU SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E SELADO), LIMPA E ATÓXICA, QUE GARANTA A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE. ROTULAGEM CLARA E LEGÍVEL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$ 22,00	R\$ 22.000,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



22	UNIDADE	1.000	DOCE TIPO SONHO MINI, PRONTO PARA CONSUMO, FRESCO (PREPARADO NO DIA DA ENTREGA), PESO MÍNIMO DE 50G POR UNIDADE DESCRIÇÃO DETALHADA: DOCE TIPO SONHO TAMANHO MINI, PRONTO PARA CONSUMO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FABRICADO NO PRÓPRIO DIA DA ENTREGA. DEVE APRESENTAR EXCELENTE ASPECTO VISUAL, MASSA CROCANTE POR FORA, MACIA INTERNAMENTE, BEM FRITA E SEQUINHA (SEM EXCESSO DE ÓLEO). PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS POR UNIDADE. DISPONÍVEL NOS RECHEIOS: CREME DE CONFEITEIRO, DOCE DE LEITE OU GOIABADA (O RECHEIO ESPECÍFICO SERÁ DEFINIDO NO ATO DA EMISSÃO DA ORDEM DE FORNECIMENTO/PEDIDO). PRODUZIDO RIGOROSAMENTE DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E CONTAMINANTES BIOLÓGICOS (FUNGOS, MOFO E BOLORES). É PROIBIDO O USO DE CONSERVANTES QUÍMICOS SINTÉTICOS OU QUAISQUER OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL PARA PROLONGAMENTO DA VIDA ÚTIL. TODOS OS SONHOS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSO PADRÃO DE QUALIDADE, COR, SABOR, TEXTURA E PROPORÇÃO ADEQUADA DE RECHEIO. SERÃO REJEITADOS NO ATO DO RECEBIMENTO OS PRODUTOS QUE SE APRESENTAREM: MAL FRITOS, QUEIMADOS, ENCHARCADOS DE ÓLEO, AMASSADOS, ACHATADOS, EMBATUMADOS (MASSA PESADA/SOLADA/CRUA NO CENTRO), COM MOFO/BOLOR, COM FALTA OU VAZAMENTO EXCESSIVO DE RECHEIO, PESO INFERIOR AO ESPECIFICADO (MENOS DE 50G), OU QUE APRESENTEM QUAISQUER CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS OU RANÇOSAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA PARA ALIMENTOS (ESTOJOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES RÍGIDOS OU CAIXAS/SACOS PRÓPRIOS PARA CONFEITARIA ATÓXICOS), LIMPA E SELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA E IMPEDINDO O ESMAGAMENTO NO TRANSPORTE. ROTULAGEM CLARA E LEGÍVEL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$ 3,63	R\$ 3.630,00
23	UNIDADE	500	DOCE TIPO SONHO, PRONTO PARA CONSUMO, FRESCO (PREPARADO NO DIA DA ENTREGA), PESO MÍNIMO DE 100G POR UNIDADE DESCRIÇÃO DETALHADA: DOCE TIPO SONHO TAMANHO TRADICIONAL, PRONTO PARA CONSUMO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FABRICADO NO PRÓPRIO DIA DA ENTREGA. DEVE APRESENTAR EXCELENTE ASPECTO VISUAL, MASSA CROCANTE POR FORA, MACIA INTERNAMENTE, BEM FRITA E SEQUINHA (SEM EXCESSO DE ÓLEO). PESO MÍNIMO DE 100 GRAMAS POR UNIDADE. DISPONÍVEL NOS RECHEIOS: CREME DE CONFEITEIRO, DOCE DE LEITE OU GOIABADA (O RECHEIO ESPECÍFICO SERÁ DEFINIDO NO ATO DA EMISSÃO DA ORDEM DE FORNECIMENTO/PEDIDO). PRODUZIDO RIGOROSAMENTE DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E CONTAMINANTES BIOLÓGICOS (FUNGOS, MOFO E BOLORES). É PROIBIDO O USO DE CONSERVANTES QUÍMICOS SINTÉTICOS OU QUAISQUER OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL PARA PROLONGAMENTO DA VIDA ÚTIL. TODOS OS SONHOS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSO PADRÃO DE QUALIDADE, COR, SABOR, TEXTURA E PROPORÇÃO ADEQUADA DE RECHEIO. SERÃO REJEITADOS NO ATO DO RECEBIMENTO OS PRODUTOS QUE SE APRESENTAREM: MAL FRITOS, QUEIMADOS, ENCHARCADOS DE ÓLEO, AMASSADOS, ACHATADOS, EMBATUMADOS (MASSA PESADA/SOLADA/CRUA NO CENTRO), COM MOFO/BOLOR, COM FALTA OU VAZAMENTO EXCESSIVO DE RECHEIO, PESO INFERIOR AO ESPECIFICADO (MENOS DE 50G), OU QUE APRESENTEM QUAISQUER CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS OU RANÇOSAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA PARA ALIMENTOS (ESTOJOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES RÍGIDOS OU CAIXAS/SACOS PRÓPRIOS PARA CONFEITARIA ATÓXICOS), LIMPA E SELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA E IMPEDINDO O ESMAGAMENTO NO TRANSPORTE. ROTULAGEM CLARA E LEGÍVEL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$ 6,75	R\$ 3.375,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



24	UNIDADE	2.000	FOLHADO DOCE MINI TIPO CROISSANT DOCE, PRONTO PARA CONSUMO, FRESCO (PREPARADO NO DIA DA ENTREGA), PESO MÍNIMO DE 50G POR UNIDADE DESCRIÇÃO DETALHADA: FOLHADO DOCE TAMANHO MINI TIPO CROISSANT, PRONTO PARA CONSUMO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA. DEVE APRESENTAR EXCELENTE ASPECTO VISUAL, FEITO COM MASSA FOLHADA LEVE, FOLHADA, CROCANTE E BEM ASSADA. PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS POR UNIDADE. DISPONÍVEL NOS RECHEIOS: CREME DE CONFEITEIRO, CHOCOLATE, BRIGADEIRO OU COCO (O RECHEIO ESPECÍFICO SERÁ DEFINIDO NO ATO DA EMISSÃO DA ORDEM DE FORNECIMENTO/PEDIDO). PRODUZIDO RIGOROSAMENTE DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ISENTA DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E CONTAMINANTES BIOLÓGICOS (FUNGOS, MOFO E BOLORES). É PROIBIDO O USO DE CONSERVANTES QUÍMICOS SINTÉTICOS OU QUAISQUER OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL PARA PROLONGAMENTO DA VIDA ÚTIL. TODOS OS FOLHADOS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, FOLHEAMENTO, COR, SABOR, TEXTURA E PROPORÇÃO ADEQUADA DE RECHEIO. SERÃO REJEITADOS NO ATO DO RECEBIMENTO OS PRODUTOS QUE SE APRESENTAREM: MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS, EMBATUMADOS (MASSA PESADA/SOLADA/CRUA POR DENTRO), SEM LAMINAÇÃO/FOLHEAMENTO ADEQUADO, COM MOFO/BOLOR, COM FALTA OU VAZAMENTO EXCESSIVO DE RECHEIO, PESO INFERIOR AO ESPECIFICADO (MENOS DE 50G), OU QUE APRESENTEM QUAISQUER CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA PARA ALIMENTOS (ESTOJOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES RÍGIDOS OU CAIXAS/SACOS PRÓPRIOS PARA CONFEITARIA ATÓXICOS), LIMPA E SELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DO FOLHEAMENTO E IMPEDINDO O ESMAGAMENTO NO TRANSPORTE. ROTULAGEM CLARA E LEGÍVEL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$ 4,08	R\$ 8.160,00
25	KG	30	GRANOLA TRADICIONAL, COMPOSTA POR CEREAIS TORRADOS, ADOÇADA COM MEL OU AÇÚCAR MASCADO, COM FRUTAS E CASTANHAS (EMBALAGEM DE 500G OU 1KG) DESCRIÇÃO DETALHADA: GRANOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, CROCANTE, ISENTA DE QUEIMADO OU RANÇO. COMPOSTA POR MISTURA HOMOGÊNEA DE CEREAIS TORRADOS (AVEIA, ARROZ, TRIGO, MILHO E CENTEIO), ADOÇADA OBRIGATORIAMENTE COM MEL OU AÇÚCAR MASCADO, E ACRESCIDA DE UVAS-PASSAS, COCO DESIDRATADO, FLOCOS DE MAÇÃ E CASTANHAS. PRODUZIDA SOB BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS, MOFO, BOLORES E CONTAMINANTES FÍSICOS OU BIOLÓGICOS. O PRODUTO E/OU ESTABELECIMENTO FABRICANTE DEVE POSSUIR REGISTRO/REGULARIZAÇÃO PERANTE O MINISTÉRIO DA SAÚDE (ANVISA) E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA), CONFORME A LEGISLAÇÃO APLICÁVEL. DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, HERMETICAMENTE SELADA, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO FLEXÍVEL OU ALUMINIZADO ATÓXICO, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM BARREIRA CONTRA LUZ E UMIDADE. APRESENTAÇÃO EM PACOTES DE 500G OU 1KG (A DEFINIÇÃO DO TAMANHO DA EMBALAGEM SERÁ FEITA NO ATO DA EMISSÃO DA ORDEM DE FORNECIMENTO/PEDIDO). ROTULAGEM CLARA E LEGÍVEL CONTENDO A LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE (RAZÃO SOCIAL, CNPJ E ENDEREÇO), LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, TABELA NUTRICIONAL E ALERTAS OBRIGATÓRIOS (ALERGÊNICOS E GLÚTEN).	R\$ 28,99	R\$ 869,70





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodosc Cedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodosc Cedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



26	UNIDADE	50	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, SEM SABOR, SEM CORANTE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU ADITIVOS, PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 150G DESCRIÇÃO DETALHADA: IOGURTE NATURAL INTEGRAL, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS (LEVEMENTE ÁCIDO), SEM SABORIZADOR E SEM CORANTE. COMPOSIÇÃO RESTRITA EXCLUSIVAMENTE A LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO ESPECÍFICO (CULTURAS LÁCTICAS VIÁVEIS). ISENTO DE AÇÚCARES ADICIONADOS, ESPESSENTES, ESTABILIZANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER ADITIVOS ALIMENTARES INDUSTRIAIS. ELABORADO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE LEITES FERMENTADOS DO MAPA E ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO E O ESTABELECIMENTO PRODUTOR DEVEM OBRIGATORIAMENTE POSSUIR REGISTRO REGULAR NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), CONFORME A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVE SER MANTIDO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO CONTÍNUA (TEMPERATURA MÁXIMA DE 1º C A 10º C OU CONFORME INDICAÇÃO EXPRESSA DO FABRICANTE), GARANTINDO O FUNCIONAMENTO ININTERRUPTO DA CADEIA DE FRIO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA NO LOCAL DESIGNADO. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA INDIVIDUAL DE PLÁSTICO ALIMENTÍCIO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA (COPO PLÁSTICO COM TAMPAS SELADAS EM FOLHA DE ALUMÍNIO OU SIMILAR), COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 150 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR RÓTULO OFICIAL IMPRESSO, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF/SIE/SIM), LISTA DE INGREDIENTES, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, TABELA NUTRICIONAL E ALERTAS DE ALERGÊNICOS E LACTOSE.	R\$ 3,80	R\$ 190,00
27	KG	500	LAGRANJA COMUM IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, COM TAMANHO E MATURAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DESCRIÇÃO DETALHADA: LAGRANJA COMUM IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO (CALIBRE) E GRAU DE MATURAÇÃO UNIFORMES. CASCA ÍNTEGRA, COM COR CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, POLPA FIRME, SUCULENTA, DE SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE SUJIDADES, PRAGAS, MOFO, BOLOR, PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL, MARCAS DE GEADA OU AMASSADOS. O LOTE DEVE SER RIGOROSAMENTE ISENTO DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE COLHEITA, MANUSEIO, TRANSPORTE, IMPACTO OU ESMAGAMENTO. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS PERFORADOS, COM CORTES NA CASCA, RACHADOS OU COM LESÕES NA REGIÃO PEDUNCULAR. PRODUZIDA SOB BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS (BPA). ISENTA DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DOS LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS (LMR) DEFINIDOS PELA ANVISA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIMPO E PRÓPRIO PARA O CONSUMO APÓS HIGIENIZAÇÃO PRÉVIA. ENTREGUE EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA HORTIFRÚTI (CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZÁVEIS OU CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS E LIMPAS), QUE GARANTAM A PROTEÇÃO MECÂNICA E A AERAÇÃO ADEQUADA DOS FRUTOS DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM OU DOCUMENTO DE ACOMPANHAMENTO DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/PRODUTOR, DATA DE COLHEITA/EMBALAMENTO E PESO LÍQUIDO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE RASTREABILIDADE VIGENTES.	R\$ 4,45	R\$ 2.225,00
28	PACOTE	200	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO (PACOTE MÍNIMO 400G) DESCRIÇÃO DETALHADA: LEITE DE VACA INTEGRAL DESIDRATADO, INSTANTÂNEO, OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO E ADICIONADO DO EMULSIFICANTE LECITINA (DE SOJA OU GIRASSOL) PARA FACILIDADE DE DISSOLUÇÃO. O PRODUTO PODERÁ SER ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. APRESENTAÇÃO EM ASPECTO DE PÓ HOMOGÊNEO, ISENTO DE GRUMOS EMPEDRADOS, SUJIDADES, MATERIAL ESTRANHO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA (PACOTE FLEXÍVEL OU LAMINADO), ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO NO MÍNIMO 400G (QUATROCENTOS GRAMAS), HERMETICAMENTE VEDADA, LIMPA, RESISTENTE E ÍNTEGRA. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER OBRIGATORIAMENTE A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, INDICAÇÃO DE ALERGÊNICOS, MARCA E DADOS DO FABRICANTE, LOTE, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE EXPRESSOS EM LOCAL VISÍVEL, CONFORME AS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA. O PRODUTO DEVERÁ OBEDECER RIGOROSAMENTE AO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ) ESTABELECIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E POSSUIR SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL IMPRESSO NA EMBALAGEM (SIF, SIE OU SIM). NO ATO DA ENTREGA, O ITEM DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA CORRESPONDENTE A 2/3 DO SEU PRAZO TOTAL DE PRATELEIRA.	R\$ 17,99	R\$ 3.598,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



29	LT	600	LEITE INTEGRAL UHT LONGA VIDA, EMBALAGEM ASSÉPTICA (TETRA PAK / CARTONADA MULTICAMADAS) DESCRIÇÃO DETALHADA: LEITE FLUIDO INTEGRAL, SELECIONADO, SUBMETIDO A TRATAMENTO TÉRMICO DE ULTRA-ALTA TEMPERATURA (UHT/ULTRAPASTEURIZADO) E ENVASADO EM CONDIÇÕES ESTRITAMENTE ASSÉPTICAS. PRODUTO DE ASPECTO HOMOGÊNEO, COR BRANCA-CREMOSA, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE GRUMOS, COAGULAÇÕES OU SUJIDADES. TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 3,0%. O PRODUTO DEVE APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE IGUAL OU SUPERIOR A 120 (CENTO E VINTE) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA E RECEBIMENTO DEFINITIVO NO LOCAL DESIGNADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA LONGA VIDA (CARTONADA MULTICAMADAS / TETRA PAK OU SIMILAR), HERMETICAMENTE SELADA, PROTEGENDO O PRODUTO CONTRA A AÇÃO DA LUZ, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA ATÉ O FINAL DE SUA VALIDADE. CAIXA INDIVIDUAL DE 1 LITRO COM SISTEMA DE ABERTURA FÁCIL OU TAMPA ROSCÁVEL SANITÁRIA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS E LACRADAS. O PRODUTO E O ESTABELECIMENTO PRODUTOR DEVEM OBRIGATORIAMENTE POSSUIR REGISTRO REGULAR NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). RÓTULO OFICIAL CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CARIMBO DO SIF/SIE/SIM, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, TABELA NUTRICIONAL E ALERTAS OBRIGATÓRIOS DE ALERGÊNICOS ("CONTÉM LEITE") E LACTOSE ("CONTÉM LACTOSE").	R\$ 5,30	R\$ 3.180,00
30	LT	120	LEITE UHT ZERO LACTOSE (EMBALAGEM DE 1 LITRO) DESCRIÇÃO DETALHADA: LEITE DE VACA FLUIDO, TIPO UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE), INTEGRAL, DESNATADO OU SEMIDENATADO, SUBMETIDO AO PROCESSO DE HIDRÓLISE DA LACTOSE (ZERO LACTOSE/SEM LACTOSE). PRODUTO LÍQUIDO, FLUÍDO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA OPACA, SUBMETIDO A PROCESSO TÉRMICO DE ESTERILIZAÇÃO E PROCESSADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM CARTONADA ASSÉPTICA TIPO TETRA PAK (OU SIMILAR DE ALTA BARREIRA), ORIGINAL DE FÁBRICA, DE 1 (UM) LITRO, HERMETICAMENTE FECHADA, LIMPA, ÍNTEGRA E SEM DEFORMAÇÕES. DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESTAQUE PARA A AUSÊNCIA DE LACTOSE E ALERTA DE ALERGÊNICOS, MARCA E DADOS DO FABRICANTE, LOTE, PESO/VOLUME LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE EXPRESSOS EM LOCAL VISÍVEL, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL IMPRESSO NA EMBALAGEM (SIF, SIE OU SIM). NO MOMENTO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA CORRESPONDENTE A 2/3 DA VALIDADE TOTAL IMPRESSA NA EMBALAGEM PELO FABRICANTE.	R\$ 5,99	R\$ 718,80
31	KG	500	MAÇÃ FRESCA DE 1ª QUALIDADE (GALA OU FUJI) DESCRIÇÃO DETALHADA: MAÇÃ IN NATURA, VARIEDADE GALA OU FUJI, DE 1ª QUALIDADE (CLASSE I), EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO MÉDIO (FIRME, SEM ESTAR VERDE NEM EXCESSIVAMENTE MADURA), INTEIRA, SÃ E LIMPA. O FRUTO DEVE APRESENTAR FORMATO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, CASCA ÍNTEGRA E POLPA CONSISTENTE. PRODUTO RIGOROSAMENTE ISENTO DE DANOS MECÂNICOS (LIVRE DE BATIDAS, TRINCAS, CORTES OU AMASSADOS), PODRIDÃO, PICADAS DE INSETOS, DEFEITOS GRAVES, SUJIDADES OU PRESENÇA DE MATÉRIA ESTRANHA ADERIDA À CASCA. ENTREGUE EM CAIXAS APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE HORTIFRUTI (PLÁSTICAS HIGIENIZÁVEIS, DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO OU MONOBLOCOS), LIMPAS, SECAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, GARANTINDO A PROTEÇÃO FÍSICA DOS FRUTOS DURANTE O TRANSPORTE E O MANUSEIO. A EMBALAGEM DE TRANSPORTE OU LOTE DEVE CONTER ETIQUETA OU GRAVAÇÃO IDENTIFICANDO A VARIEDADE, A CLASSE/CATEGORIA DO PRODUTO, DADOS DO PRODUTOR/FORNECEDOR, PESO LÍQUIDO E DATA DE EMBALAMENTO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS NÍVEIS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ESTRITAMENTE DENTRO DOS LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS POR LEI. NO ATO DA ENTREGA, AS FRUTAS DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, COM ALTO GRAU DE FRESCOR.	R\$ 8,49	R\$ 4.245,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



32	UNIDADE	2.000	MASSINHA DOCE COBERTA COM FAROFA E CREME DE CONFEITEIRO (MÍNIMO 80G) DESCRIÇÃO DETALHADA: MASSINHA DOCE ASSADA, COBERTA COM FAROFA DOCE E CREME DE CONFEITEIRO, PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA COM TEXTURA MACIA, LEVE E AERADA, COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E AGRADÁVEIS. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O PADRÃO DE FRESCOR DO PRODUTO. PRODUZIDO EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE LIVRE DE SUJIDADES, INSETOS, MATERIAIS ESTRANHOS OU CONTAMINANTES BIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES QUÍMICOS OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. CADA UNIDADE DEVE POSSUIR O PESO MÍNIMO DE 80 (OITENTA) GRAMAS, DEVENDO O LOTE ENTREGUE APRESENTAR TOTAL UNIFORMIDADE DE TAMANHO E PADRÃO DE QUALIDADE. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: MASSA MAL ASSADA, CRUA, QUEIMADA, EMBATUMADA OU COM ASPECTO PESADO/SOLADO; UNIDADES AMASSADAS, ACHATADAS, DEFORMADAS OU COM DESPRENDIMENTO DA COBERTURA; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SABOR, ODOR, COR OU TEXTURA ANORMAIS); QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; PESO UNITÁRIO INFERIOR A 80 GRAMAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPA, LACRADA E QUE ASSEGURE A PROTEÇÃO DO PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DANOS FÍSICOS NO TRANSPORTE. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSA OU AFIXADA NA EMBALAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	R\$ 3,05	R\$ 6.100,00
33	UNIDADE	2.000	MASSINHA DOCE MINI COBERTA COM FAROFA E CREME DE CONFEITEIRO (MÍNIMO 40G) DESCRIÇÃO DETALHADA: MASSINHA DOCE ASSADA, TAMANHO MINI, COBERTA COM FAROFA DOCE E CREME DE CONFEITEIRO, PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA COM TEXTURA MACIA, LEVE E AERADA, COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E AGRADÁVEIS. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O PADRÃO DE FRESCOR DO PRODUTO. PRODUZIDO EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE LIVRE DE SUJIDADES, INSETOS, MATERIAIS ESTRANHOS OU CONTAMINANTES BIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES QUÍMICOS OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. CADA UNIDADE DEVE POSSUIR O PESO MÍNIMO DE 40 (QUARENTA) GRAMAS, DEVENDO O LOTE ENTREGUE APRESENTAR TOTAL UNIFORMIDADE DE TAMANHO E PADRÃO DE QUALIDADE. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: MASSA MAL ASSADA, CRUA, QUEIMADA, EMBATUMADA OU COM ASPECTO PESADO/SOLADO; UNIDADES AMASSADAS, ACHATADAS, DEFORMADAS OU COM DESPRENDIMENTO DA COBERTURA; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SABOR, ODOR, COR OU TEXTURA ANORMAIS); QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; PESO UNITÁRIO INFERIOR A 40 GRAMAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPA, LACRADA E QUE ASSEGURE A PROTEÇÃO DO PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DANOS FÍSICOS NO TRANSPORTE. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSA OU AFIXADA NA EMBALAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	R\$ 2,00	R\$ 4.000,00
34	KG	1.000	MELANCIA FRESCA DE 1ª QUALIDADE (IN NATURA) DESCRIÇÃO DETALHADA: MELANCIA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE (CLASSE I), FRUTOS INTEIROS, SÃOS, LIMPOS E EM PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. APRESENTAÇÃO DE TAMANHO/CALIBRE MÉDIO (MASSA ENTRE 6 KG E 10 KG POR UNIDADE). CASCA ÍNTEGRA, COM COLORAÇÃO, BRILHO E FIRMEZA CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, E POLPA CONSISTENTE, DE COR VERMELHA VIVA, SUCINTA E SEM CAVIDADES OCAS EXCESSIVAS. PRODUTO RIGOROSAMENTE LIVRE DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE (COMO RACHADURAS, BATIDAS, PERFURAÇÕES OU AMASSADOS), BEM COMO ISENTO DE PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL, MARCAS DE GEADA, PERFURAÇÕES DE INSETOS, SUJEIRAS ADERIDAS À CASCA OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS NOCIVAS EXTERNAS. TRANSPORTADA E ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZÁVEIS, MONOBLOCOS OU RECIPIENTES ADEQUADOS QUE PROTEJAM A INTEGRIDADE FÍSICA DOS FRUTOS DURANTE O DESCARREGAMENTO E MANUSEIO. NO ATO DO RECEBIMENTO, O LOTE DEVERÁ APRESENTAR UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, MANTENDO O PADRÃO DE FRESCOR EXIGIDO.	R\$ 4,65	R\$ 4.650,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodosc Cedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodosc Cedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



35	UNIDADE	1.000	MINI PIZZA PRONTA PARA CONSUMO (DIÂMETRO MÍNIMO DE 10 CM — SABORES: FRANGO, CALABRESA OU QUEIJO) DESCRIÇÃO DETALHADA: MINI PIZZA ASSADA, PRONTA PARA CONSUMO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA LEVE, MACIA NO MIOLO E LEVEMENTE CROCANTE NAS BORDAS, BEM ASSADA, COM MOLHO DE TOMATE TEMPERADO E RECHEIO ABUNDANTE, SABOROSO E BEM DISTRIBUÍDO. DEVE APRESENTAR DIÂMETRO MÍNIMO DE 10 (DEZ) CENTÍMETROS. PRODUZIDA EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, DEVENDO ESTAR TOTALMENTE ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER OUTROS TIPOS DE CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, COMO FUNGOS E BOLORES. SABORES (DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO): FRANGO: FRANGO COZIDO E DESFIADO, BEM TEMPERADO, COBERTO/MISTURADO COM QUEIJO TIPO MUSSARELA OU REFORMATADO CREMOSO (REQUEIJÃO); CALABRESA: LINGUIÇA TIPO CALABRESA FATIADA OU MOÍDA DE 1ª QUALIDADE, COBERTA COM QUEIJO TIPO MUSSARELA E ORÉGANO; OU, QUEIJO: QUEIJO TIPO MUSSARELA DERRETIDO, DE BOA FATIABILIDADE E DERRETIMENTO, FINALIZADO COM ORÉGANO. TODAS AS MINI PIZZAS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSAMENTE O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, FORMATO E DIÂMETRO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: MINI PIZZAS AMASSADAS, QUEBRADAS, DEFORMADAS, QUEIMADAS OU COM A MASSA CRUA/EMBATUMADA; DIÂMETRO INFERIOR A 10 (DEZ) CENTÍMETROS; RECHEIO ESCASSO, QUEIMADO, RESSECADO OU DESLOCADO DO CENTRO DA MASSA; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR E SABOR AZEDO, RANÇO, ASPECTO MURCHO OU RESSECADO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA (MOFO, BOLOR OU SUJIDADES); FALTA DE PADRONIZAÇÃO ENTRE AS UNIDADES DO LOTE. DEVE SER ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE OU EM EMBALAGEM PRÓPRIA ATÓXICA PARA ALIMENTOS (FILME PLÁSTICO TERMOENCOLHÍVEL, PLÁSTICO PVC TRANSPARENTES OU CAIXA/BANDEJA ALIMENTÍCIA PRÓPRIA), FIRMEMENTE VEDADA PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, RESSECAMENTO E DANOS NO TRANSPORTE. O TRANSPORTE E A ENTREGA DEVERÃO SER EFETUADOS EM CONDIÇÕES TÉRMICAS ADEQUADAS (EM RECIPIENTES TÉRMICOS OU VEÍCULO APROPRIADO), GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO E SUA SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA.	R\$ 5,38	R\$ 5.380,00
36	UNIDADE	1.000	MINI X-BURGUER PRONTO PARA CONSUMO DESCRIÇÃO DETALHADA: MINI X-BURGUER (MINI HAMBÚRGUER COM QUEIJO) PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA DO PÃO FRESCA, MACIA E DE BOA APARÊNCIA, HAMBÚRGUER BEM ASSADO/GRELHADO E QUEIJO DERRETIDO DE FORMA HOMOGÊNEA. DEVE SER PREPARADO E MONTADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR E CONSERVAÇÃO DOS INGREDIENTES. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS: PÃO: 1 (UM) PÃO TIPO MINI HAMBÚRGUER, MACIO E FRESCO, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 30 (TRINTA) GRAMAS; HAMBÚRGUER: CARNE BOVINA TIPO HAMBÚRGUER DE 1ª QUALIDADE, BEM ASSADA/GRELHADA, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 30 (TRINTA) GRAMAS; QUEIJO: 1 (UMA) FATIA DE QUEIJO TIPO MUSSARELA OU PRATO DE APROXIMADAMENTE 10 A 15 GRAMAS, DEVIDAMENTE DERRETIDA SOBRE A CARNE. TODOS OS MINI SANDUÍCHES ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSAMENTE O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, MONTAGEM E PESO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: MINI SANDUÍCHES AMASSADOS, ACHATADOS, DEFORMADOS OU COM PÃO RESSECADO/EMBATUMADO; GRAMATURA DO PÃO INFERIOR A 30 GRAMAS OU DO HAMBÚRGUER BOVINO INFERIOR A 30 GRAMAS; HAMBÚRGUER CRU, QUEIMADO, RESSECADO OU COM EXCESSO DE GORDURA/ÓLEO; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR E SABOR AZEDO, RANÇO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA (MOFO, BOLOR OU SUJIDADES); FALTA DE PADRONIZAÇÃO ENTRE AS UNIDADES DO LOTE. DEVE SER ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE OU EM EMBALAGENS COLETIVAS TÉRMICAS/ATÓXICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS (FILME PLÁSTICO PVC TRANSPARENTE, SACOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS OU CAIXAS TÉRMICAS COM SEPARAÇÃO), DEVIDAMENTE VEDADO PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO EXTERNA E PERDA DE TEMPERATURA/UMIDADE DURANTE O TRANSPORTE. O TRANSPORTE E A ENTREGA DEVEM SER EFETUADOS EM RECIPIENTES TÉRMICOS OU VEÍCULO APROPRIADO QUE PRESERVE A TEMPERATURA DE CONSUMO E A INTEGRIDADE DO PRODUTO.	R\$ 5,13	R\$ 5.130,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



37	UNIDADE	200	NÉCTAR DE FRUTA (CAIXA TETRA PAK 1 LITRO — SABORES: LARANJA, UVA, MANGA OU PÊSSEGO) DESCRIÇÃO DETALHADA: NÉCTAR DE FRUTA PRONTO PARA O CONSUMO, OBTIDO PELA DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL DE SUÇO CONCENTRADO OU POLPA DE FRUTA DE 1ª QUALIDADE, COM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. PRODUTO ESTERILIZADO E PROCESSADO TERMICAMENTE POR TRATAMENTO ASEPTIC/UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE), MANTENDO O AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA E LIVRE DE FRAGMENTOS INDESEJÁVEIS DA MATÉRIA-PRIMA. FORNECIDO EM EMBALAGEM LONGA VIDA CARTONADA ASSÉPTICA TIPO TETRA PAK COM CAPACIDADE LÍQUIDA DE 1 (UM) LITRO. SABORES (DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO): LARANJA; UVA; MANGA; OU, PÊSSEGO. TEOR DE FRUTA: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ESTRITAMENTE AOS PERCENTUAIS MÍNIMOS DE SUÇO/POLPA DE FRUTA EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) PARA NÉCTARES (NO MÍNIMO 30% A 50% DE POLPA/SUÇO, DE ACORDO COM O SABOR ESPECIFICADO). AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES: ISENTO DE SUJEIRAS, INSETOS, SUJIDADES, LEVEDURAS, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS OU TÓXICAS. CONSERVAÇÃO: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓOLICO E SEM ADIÇÃO DE CORANTES OU CONSERVANTES QUÍMICOS ARTIFICIAIS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM: CARTONADA ASSÉPTICA MULTILAMINADA (TETRA PAK) DE 1 LITRO, HERMETICAMENTE FECHADA, LIMPA, ÍNTEGRA, SEM AMASSADOS, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS OU PERFURAÇÕES. SISTEMA DE ABERTURA: A EMBALAGEM DEVE POSSUIR TAMPA ROSQUEÁVEL DE PLÁSTICO OU LACRE/DISPOSITIVO DE FÁCIL ABERTURA (PUXE/ABRE). VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA REMANESCENTE DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NO ÓRGÃO SOLICITANTE. A ROTULAGEM IMPRESSA NO CORPO DA EMBALAGEM DEVE ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM AS NORMAS DO MAPA E DA ANVISA, CONTENDO: DENOMINAÇÃO CLARA DO PRODUTO ("NÉCTAR DE LARANJA", "NÉCTAR DE UVA", "NÉCTAR DE MANGA" OU "NÉCTAR DE PÊSSEGO"); TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES DETALHADOS; ALERTA DE ALERGÊNICOS; DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL; RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO DO FABRICANTE E SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR (SAC).	R\$ 10,20	R\$ 2.040,00
38	UNIDADE	500	PÃO DE QUEIJO ASSADO (MÍNIMO 80G) DESCRIÇÃO DETALHADA: PÃO DE QUEIJO SABOR TRADICIONAL, ASSADO E PRONTO PARA O CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA LEVE, TEXTURA INTERNA MACIA/AERADA E CROSTA EXTERNA CROCANTE, COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E MARCANTES DE QUEIJO. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O PADRÃO DE FRESCOR DO PRODUTO. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). SEM USO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. CADA UNIDADE DEVE POSSUIR O PESO MÍNIMO DE 80 (OITENTA) GRAMAS, DEVENDO O LOTE ENTREGUE APRESENTAR RIGOROSA UNIFORMIDADE DE TAMANHO, PESO E APARÊNCIA. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: MASSA MAL ASSADA, CRUA, QUEIMADA, EMBATUMADA OU COM ASPECTO PESADO/SOLADO; UNIDADES AMASSADAS, ACHATADAS, DEFORMADAS OU QUEBRADAS; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR, SABOR, COR OU TEXTURA ANORMAIS, RANÇO OU AZEDO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; PESO UNITÁRIO INFERIOR A 80 GRAMAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPA, LACRADA E RESISTENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DANOS FÍSICOS NO TRANSPORTE. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	R\$ 3,68	R\$ 1.840,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



39	UNIDADE	4.000	PÃO DE QUEIJO MINI ASSADO (MÍNIMO 30G) DESCRIÇÃO DETALHADA: PÃO DE QUEIJO SABOR TRADICIONAL, MINI, ASSADO E PRONTO PARA O CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA LEVE, TEXTURA INTERNA MACIA/AERADA E CROSTA EXTERNA CROCANTE, COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E MARCANTES DE QUEIJO. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O PADRÃO DE FRESCOR DO PRODUTO. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). SEM USO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. CADA UNIDADE DEVE POSSUIR O PESO MÍNIMO DE 30 (TRINTA) GRAMAS, DEVENDO O LOTE ENTREGUE APRESENTAR RIGOROSA UNIFORMIDADE DE TAMANHO, PESO E APARÊNCIA. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: MASSA MAL ASSADA, CRUA, QUEIMADA, EMBATUMADA OU COM ASPECTO PESADO/SOLADO; UNIDADES AMASSADAS, ACHATADAS, DEFORMADAS OU QUEBRADAS; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR, SABOR, COR OU TEXTURA ANORMAIS, RANÇO OU AZEDO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; PESO UNITÁRIO INFERIOR A 30 GRAMAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPA, LACRADA E RESISTENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DANOS FÍSICOS NO TRANSPORTE. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	R\$ 2,13	R\$ 8.520,00
40	KG	500	PÃO TIPO FRANCÊS (UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50G) DESCRIÇÃO DETALHADA: PÃO DE SAL, TIPO FRANCÊS, PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, PREPARADO E ASSADO OBRIGATORIAMENTE NO PRÓPRIO DIA DA ENTREGA, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR PESTANA BEM DEFINIDA, CASCA CROCANTE DE COR AMARELO-DOURADA UNIFORME E MIOLO MACIO, AERADO, DE COR BRANCO-CREME. PRODUZIDO SOB ESTRITAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS E AGRADÁVEIS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, RANÇO, QUEIMADOS, MIOLO SOLADO/EMBATUMADO, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE CONTAMINAÇÃO POR FUNGOS E BOLORES. CADA UNIDADE DEVE POSSUIR PESO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 50 (CINQUENTA) GRAMAS, MANTENDO A UNIFORMIDADE DE PESO E TAMANHO EM TODO O LOTE FORNECIDO. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE, DESCARTÁVEL, ATÓXICA, LIMPA, LACRADA E RESISTENTE, APROPRIADA PARA O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE PROTEGER O PRODUTO CONTRA A PERDA DE CROCÂNCIA, CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	R\$ 15,70	R\$ 7.850,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodosc Cedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodosc Cedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



41	UNIDADE	2.000	PASTEL ASSADO DE FORNO MINI (DIVERSOS SABORES — MÍNIMO 50G) DESCRIÇÃO DETALHADA: PASTEL ASSADO DE FORNO MINI, PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA ASSADA DE TEXTURA LEVE E CROCANTE, RECHEIO SABOROSO E BEM DISTRIBUÍDO, COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E MARCANTES DE ACORDO COM O RECHEIO SOLICITADO. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O MÁXIMO FRESCOR E PADRÃO ARTESANAL/PADARIA. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES), SEM USO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. CADA UNIDADE DEVE POSSUIR O PESO MÍNIMO DE 50 (CINQUENTA) GRAMAS, SENDO O LOTE ENTREGUE APRESENTAR RIGOROSA UNIFORMIDADE DE TAMANHO, PESO E APARÊNCIA. SABORES DO RECHEIO (DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO): PIZZA (QUEIJO MUÇARELA, PRESUNTO E ORÉGANO); FRANGO (FRANGO DESFIADO COM TEMPEROS NATURAIS); CARNE (CARNE MOÍDA TEMPERADA); CALABRESA (LINGUÇA CALABRESA MOÍDA OU FATIADA COM TEMPEROS); OU, BRÓCOLIS COM REQUEIJÃO CREMOSO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: MASSA MAL ASSADA, CRUA, QUEIMADA, EMBATUMADA OU COM ASPECTO DE MASSA PESADA/SOLADA; UNIDADES AMASSADAS, ACHATADAS, VAZANDO RECHEIO OU DEFORMADAS; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR, SABOR, COR OU TEXTURA ANORMAIS, RANÇO OU AZEDO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; PESO UNITÁRIO INFERIOR A 50 GRAMAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPA, LACRADA E RESISTENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DANOS FÍSICOS NO TRANSPORTE.	R\$ 3,90	R\$ 7.800,00
42	RECARGA	800	RECARGA DE ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS (GALÃO RETORNÁVEL 20 LITROS) DESCRIÇÃO DETALHADA: SERVIÇO DE RECARGA DE ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, POTÁVEL, LÍMPIDA, INCOLOR, INODORA, DE SABOR PRÓPRIO E ISENTA DE MATÉRIA EM SUSPENSÃO. FORNECIDA EM GARRAFÃO/GALÃO RETORNÁVEL COM CAPACIDADE DE 20 (VINTE) LITROS, CONFECCIONADO EM RESINA TERMOPLÁSTICA ATÓXICA NA COLORAÇÃO AZUL, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPO, SEM RANHURAS EXCESSIVAS, TRINCAS OU AMASSADOS. O GARRAFÃO DEVERÁ POSSUIR TAMPA PLÁSTICA SOB PRESSÃO, DEVIDAMENTE VEDADA COM LACRE DE SEGURANÇA PLÁSTICO TERMOENCOLHÍVEL OU SIMILAR, INTACTO, QUE GARANTA A INVIOABILIDADE DO PRODUTO ATÉ A SUA ABERTURA. A ÁGUA DEVERÁ TER SIDO ENVASADA HÁ NO MÁXIMO 2 (DOIS) MESES ANTERIORES À DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA REMANESCENTE DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA AO ÓRGÃO SOLICITANTE. A ROTULAGEM OU O CORPO DA EMBALAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL E INDELÉVEL: DATA DE FABRICAÇÃO/ENVASAMENTO E DATA DE VALIDADE; NOME E IDENTIFICAÇÃO DA FONTE DE EXTRAÇÃO/ORIGEM; COMPOSIÇÃO QUÍMICA DETALHADA DA ÁGUA; RAZÃO SOCIAL, CNPJ E ENDEREÇO DO ENVASADOR/DISTRIBUIDOR.	R\$ 15,99	R\$ 12.792,00
43	RECARGA	200	RECARGA DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) — BOTIJÃO DE 13 KG (P-13) DESCRIÇÃO DETALHADA: SERVIÇO DE RECARGA DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP), COMERCIALMENTE PURO, COMPOSTO PREDOMINANTEMENTE POR UMA MISTURA DE HIDROCARBONETOS (PROPANO E BUTANO), ODORIZADO COM MERCAPTANA PARA RÁPIDA DETECÇÃO DE VAZAMENTOS. O FORNECIMENTO REFERE-SE À RECARGA/TROCA DE BOTIJÃO P-13, CONTENDO A MASSA LÍQUIDA DE 13 KG (TREZE QUILOGRAMAS) DE GÁS POR UNIDADE. BOTIJÃO (P-13): O GÁS DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM BOTIJÃO DE AÇO FABRICADO, TESTADO E REQUALIFICADO SEGUNDO AS NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS). OS RECIPIENTES ENTREGUES (EM SISTEMA DE TROCA BASE POR BASE) DEVERÃO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E SEGURANÇA, ISENTOS DE VAZAMENTOS, AMASSADOS PROFUNDOS, CORROSÃO EXCESSIVA OU DANOS NAS ALÇAS, PÉS E VÁLVULAS. A VÁLVULA DO BOTIJÃO DEVERÁ VIR PROTEGIDA POR LACRE PLÁSTICO DE SEGURANÇA, ATÓXICO, INVIOLÁVEL E GRAVADO COM A MARCA DA DISTRIBUIDORA AUTORIZADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE, A PROCEDÊNCIA E A PESAGEM CORRETA DO PRODUTO NO MOMENTO DA ENTREGA. CADA RECIPIENTE DEVE APRESENTAR ETIQUETA ADESIVA DE INSTRUÇÃO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME/MARCA DA EMPRESA DISTRIBUIDORA; TELEFONE DE EMERGÊNCIA DA DISTRIBUIDORA; INSTRUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA, MANUSEIO E ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO E PESO BRUTO ESTAMPADOS NO RECIPIENTE OU NA ETIQUETA. A DISTRIBUIDORA E/OU REVENDEDORA DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE CADASTRADA, AUTORIZADA E REGULARIZADA JUNTO À AGÊNCIA NACIONAL DO PETRÓLEO, GÁS NATURAL E BIOCOMBUSTÍVEIS (ANP).	R\$ 125,00	R\$ 25.000,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



44	RECARGA	300	RECARGA DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) — BOTIJÃO DE 45 KG (P-45) DESCRIÇÃO DETALHADA: SERVIÇO DE RECARGA DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP), COMERCIALMENTE PURO, COMPOSTO PREDOMINANTEMENTE POR UMA MISTURA DE HIDROCARBONETOS (PROPANO E BUTANO), ODORIZADO COM MERCAPTANA PARA RÁPIDA DETECÇÃO DE VAZAMENTOS. O FORNECIMENTO REFERE-SE À RECARGA/TROCA DE BOTIJÃO P-45, CONTENDO A MASSA LÍQUIDA DE 45 KG (QUARENTA E CINCO QUILOGRAMAS) DE GÁS POR UNIDADE. BOTIJÃO (P-45): O GÁS DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM BOTIJÃO DE AÇO FABRICADO, TESTADO E REQUALIFICADO SEGUNDO AS NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS). OS RECIPIENTES ENTREGUES (EM SISTEMA DE TROCA BASE POR BASE) DEVERÃO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E SEGURANÇA, ISENTOS DE VAZAMENTOS, AMASSADOS PROFUNDOS, CORROSÃO EXCESSIVA OU DANOS NAS ALÇAS, PÉS E VÁLVULAS. A VÁLVULA DO BOTIJÃO DEVERÁ VIR PROTEGIDA POR LACRE PLÁSTICO DE SEGURANÇA, ATÓXICO, INVIOLEÁVEL E GRAVADO COM A MARCA DA DISTRIBUIDORA AUTORIZADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE, A PROCEDÊNCIA E A PESAGEM CORRETA DO PRODUTO NO MOMENTO DA ENTREGA. CADA RECIPIENTE DEVE APRESENTAR ETIQUETA ADESIVA DE INSTRUÇÃO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME/MARCA DA EMPRESA DISTRIBUIDORA; TELEFONE DE EMERGÊNCIA DA DISTRIBUIDORA; INSTRUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA, MANUSEIO E ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO E PESO BRUTO ESTAMPADOS NO RECIPIENTE OU NA ETIQUETA. A DISTRIBUIDORA E/OU REVENDEDORA DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE CADASTRADA, AUTORIZADA E REGULARIZADA JUNTO À AGÊNCIA NACIONAL DO PETRÓLEO, GÁS NATURAL E BIOCOMBUSTÍVEIS (ANP).	R\$ 455,00	R\$ 136.500,00
45	UNIDADE	1.000	ROSCA DOCE TIPO DONUTS COM AÇÚCAR E CANELA (70G) DESCRIÇÃO DETALHADA: ROSCA DOCE FRITA OU ASSADA TIPO DONUT, PRONTA PARA O CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR FORMATO ANELAR (DE ROSCA) BEM DEFINIDO, MASSA LEVE, MACIA, BEM AERADA E FOFA, COM SABOR E AROMA DOCE E AGRADÁVEIS. APRESENTA ACABAMENTO E FINALIZAÇÃO COM COBERTURA UNIFORME DE AÇÚCAR E CANELA EM PÓ. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR, CROCÂNCIA DA COBERTURA E MACIEZ DA MASSA. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, DEVENDO ESTAR TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, TAIS COMO FUNGOS E BOLORES. COMPOSIÇÃO E GRAMATURA: MASSA DOCE FERMENTADA TIPO DONUTS, DE TEXTURA MACIA, MASSA HOMOGÊNEA, BOA EXPANSÃO E COR DOURADA CARACTERÍSTICA; PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 70 (SETENTA) GRAMAS POR UNIDADE; POLVILHADA HOMOGENEAMENTE COM MISTURA PROPORCIONAL DE AÇÚCAR (DE CONFEITEIRO OU REFINADO) E CANELA EM PÓ DE BOA QUALIDADE. TODOS OS DONUTS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSAMENTE O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, PESO, FORMATO E ACABAMENTO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: ROSCA AMASSADA, ACHATADA, DEFORMADA, SOLADA, CRUA NO MIOLO OU QUEIMADA; PESO LÍQUIDO UNITÁRIO INFERIOR A 70 (SETENTA) GRAMAS; ABSORÇÃO EXCESSIVA DE ÓLEO (NO CASO DE MASSA FRITA), APRESENTANDO ASPECTO GORDUROSO OU ENCHARCADO; COBERTURA DE AÇÚCAR E CANELA UMEDECIDA, DERRETIDA, EMPELOTADA OU DISTRIBUÍDA DE FORMA IRREGULAR/ESCASSA; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR E SABOR AZEDO, RANÇO DE GORDURA, AUSÊNCIA DE AROMA DE CANELA); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA (MOFO, BOLOR, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS); FALTA DE PADRONIZAÇÃO VISUAL E DE TAMANHO ENTRE AS UNIDADES DO LOTE. DEVE SER ACONDICIONADO EMBALAGEM ATÓXICA DE PLÁSTICO FILME (PVC) OU SACO/POTE PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, HERMETICAMENTE SELADO, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA PERDA DE UMIDADE, CONTAMINAÇÃO EXTERNA E DANOS MECÂNICOS NO TRANSPORTE. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERÁ SER FEITO EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO, EM CAIXAS RÍGIDAS ATÓXICAS E HIGIENIZADAS QUE IMPEÇAM O ESMAGAMENTO DAS UNIDADES NAS CAMADAS INFERIORES.	R\$ 3,38	R\$ 3.380,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



46	UNIDADE	1.000	SALADA DE FRUTAS FRESCA (POTE MÍNIMO 100G — COM COLHER) DESCRIÇÃO DETALHADA: SALADA DE FRUTAS PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO, ELABORADA A PARTIR DO MIX DE, NO MÍNIMO, 4 (QUATRO) VARIEDADES DE FRUTAS DA ÉPOCA, LIMPAS, DESCASCADAS, HIGIENIZADAS E PICADAS EM TAMANHOS UNIFORMES. PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, FORMULADO RIGOROSAMENTE SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ADOÇANTES OU CALDAS CONSERVANTES. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E O FRESCOR DAS FRUTAS, TOTALMENTE LIVRE DE SUJIDADES, CASCAS, SEMENTES INDESEJADAS, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA (COMO FUNGOS, BOLORES OU FERMENTAÇÃO). O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA LÍQUIDA/PESAGEM MÍNIMA DE 100 (CEM) GRAMAS POR UNIDADE. ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM POTE PLÁSTICO DESCARTÁVEL, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E COM TAMPA DE VEDAÇÃO HERMÉTICA, IMPEDINDO VAZAMENTOS DO SUÇO NATURAL E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS DURANTE O TRANSPORTE. ACOMPANHADO OBRIGATORIAMENTE 1 (UMA) COLHER DESCARTÁVEL POR POTE, DE PLÁSTICO RESISTENTE, EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM SAQUINHO PLÁSTICO LACRADO DE FÁBRICA. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR ROTULAGEM IMPRESSA OU ETIQUETA ADESIVA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE DEVIDAMENTE REFRIGERADO (EM CAIXAS TÉRMICAS OU VEÍCULO REFRIGERADO EM TEMPERATURA ENTRE 1 °C E 8 °C), SOB PENA DE RECUSA DO LOTE EM CASO DE ALTERAÇÃO DE TEMPERATURA, OXIDAÇÃO ACENTUADA DAS FRUTAS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO.	R\$ 5,99	R\$ 5.990,00
47	UNIDADE	2.000	SALGADO MINI ASSADO FOLHADO (DIVERSOS SABORES — MÍNIMO 30G) DESCRIÇÃO DETALHADA: SALGADO MINI ASSADO DE FORNO, ELABORADO COM MASSA FOLHADA LEVE, FOLHADA, CROCANTE E LAMINADA, PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR RECHEIO ABUNDANTE, SABOROSO E BEM DISTRIBUÍDO, COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO RECHEIO SOLICITADO. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O MÁXIMO FRESCOR E PADRÃO ARTESANAL/PADARIA. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). SEM USO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. CADA UNIDADE DEVE POSSUIR O PESO MÍNIMO DE 30 (TRINTA) GRAMAS, DEVENDO O LOTE ENTREGUE APRESENTAR RIGOROSA UNIFORMIDADE DE TAMANHO, PESO E APARÊNCIA. SABORES DO RECHEIO (DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO): BRÓCOLIS COM REQUEIJÃO CREMOSO; CALABRESA (MOÍDA OU FATIADA COM TEMPEROS); FRANGO (FRANGO DESFIADO TEMPERADO); CARNE (CARNE MOÍDA TEMPERADA). SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: MASSA MAL ASSADA, CRUA, QUEIMADA, EMBATUMADA OU COM ASPECTO PESADO/SOLADO (SEM A ESTRATIFICAÇÃO CARACTERÍSTICA DA MASSA FOLHADA); UNIDADES AMASSADAS, ACHATADAS, VAZANDO RECHEIO OU DEFORMADAS; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR, SABOR, COR OU TEXTURA ANORMAIS, RANÇO OU AZEDO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; PESO UNITÁRIO INFERIOR A 30 GRAMAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPA, LACRADA E RESISTENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DANOS FÍSICOS NO TRANSPORTE. A ROTULAGEM DEVERÁ IMPRESSA OU AFIXADA NA EMBALAGEM, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO SABOR FORNECIDO, LISTA DE INGREDIENTES, INDICAÇÃO DE ALERGÊNICOS, DADOS DO FABRICANTE/PADARIA RESPONSÁVEL, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO TOTAL E PRAZO DE VALIDADE.	R\$ 3,65	R\$ 7.300,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



48	UNIDADE	2.000	SALGADO MINI ASSADO TIPO CROISSANT (DIVERSOS SABORES — MÍNIMO 30G) DESCRIÇÃO DETALHADA: SALGADO MINI ASSADO DE FORNO, FORMATO TIPO CROISSANT, PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA FOLHADA/SEMI-FOLHADA MACIA, LEVE E COM BOA APARÊNCIA, RECHEIO ABUNDANTE E BEM DISTRIBUÍDO, COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO RECHEIO SOLICITADO. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O MÁXIMO FRESCOR E PADRÃO ARTESANAL/PADARIA. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). SEM USO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. CADA UNIDADE DEVE POSSUIR O PESO MÍNIMO DE 30 (TRINTA) GRAMAS, DEVENDO O LOTE ENTREGUE APRESENTAR RIGOROSA UNIFORMIDADE DE TAMANHO, PESO E APARÊNCIA. SABORES DO RECHEIO (DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO): CALABRESA (MOÍDA OU FATIADA COM TEMPEROS); FRANGO (FRANGO DESFIADO TEMPERADO); OU, CARNE (CARNE MOÍDA TEMPERADA). SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: MASSA MAL ASSADA, CRUA, QUEIMADA, EMBATUMADA OU COM ASPECTO DE MASSA PESADA/SOLADA; UNIDADES AMASSADAS, ACHATADAS, VAZANDO RECHEIO OU DEFORMADAS; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR, SABOR, COR OU TEXTURA ANORMAIS, RANÇO OU AZEDO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; PESO UNITÁRIO INFERIOR A 30 GRAMAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPA, LACRADA E RESISTENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DANOS FÍSICOS NO TRANSPORTE. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	R\$ 3,65	R\$ 7.300,00
49	UNIDADE	2.000	SALGADO MINI ASSADO TIPO PÃO DE BATATA (DIVERSOS SABORES — MÍNIMO 30G) DESCRIÇÃO DETALHADA: SALGADO MINI ASSADO DE FORNO, TIPO PÃO DE BATATA, PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA LEVE, MACIA, AERADA E DE TEXTURA SUAVE (CARACTERÍSTICA DA ADIÇÃO DE BATATA NA FORMULAÇÃO), RECHEIO ABUNDANTE E BEM DISTRIBUÍDO, COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO RECHEIO SOLICITADO. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O MÁXIMO FRESCOR E PADRÃO ARTESANAL/PADARIA. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). SEM USO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. CADA UNIDADE DEVE POSSUIR O PESO MÍNIMO DE 30 (TRINTA) GRAMAS, DEVENDO O LOTE ENTREGUE APRESENTAR RIGOROSA UNIFORMIDADE DE TAMANHO, PESO E APARÊNCIA. SABORES DO RECHEIO (DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO): BRÓCOLIS COM REQUEIJÃO CREMOSO; CALABRESA (MOÍDA OU FATIADA COM TEMPEROS); FRANGO (FRANGO DESFIADO TEMPERADO); OU, CARNE (CARNE MOÍDA TEMPERADA). SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: MASSA MAL ASSADA, CRUA, QUEIMADA, EMBATUMADA OU COM ASPECTO DE MASSA PESADA/SOLADA; UNIDADES AMASSADAS, ACHATADAS, VAZANDO RECHEIO OU DEFORMADAS; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR, SABOR, COR OU TEXTURA ANORMAIS, RANÇO OU AZEDO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; PESO UNITÁRIO INFERIOR A 30 GRAMAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPA, LACRADA E RESISTENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DANOS FÍSICOS NO TRANSPORTE. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	R\$ 3,65	R\$ 7.300,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



50	UNIDADE	3.000	SALGADO MINI FRITO TIPO COQUETEL (DIVERSOS TIPOS E SABORES — APROXIMADAMENTE 30G) DESCRIÇÃO DETALHADA: SALGADOS MINI FRITOS TIPO COQUETEL, PRONTOS PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CASCA/MASSA EXTERNA SEQUINHA E CROCANTE, RECHEIO SABOROSO, BEM TEMPERADO E BEM DISTRIBUÍDO, COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO TIPO E RECHEIO SOLICITADOS. DEVE SER PREPARADO E FRITO POUCO ANTES DA ENTREGA, GARANTINDO O MÁXIMO FRESCOR, CROCÂNCIA E TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONSUMO IMEDIATO. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE EXCESSO DE ÓLEO/ENGORDURADO, SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). SEM USO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. CADA UNIDADE DEVE POSSUIR O PESO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 30 (TRINTA) GRAMAS, DEVENDO O LOTE ENTREGUE APRESENTAR RIGOROSA UNIFORMIDADE DE TAMANHO, PESO E APARÊNCIA. TIPOS E SABORES (DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO): COXINHA DE FRANGO; CROQUETE DE CARNE; RISOLE (FRANGO OU CARNE); BOLINHA DE QUEIJO; PASTEL FRITO (CARNE, FRANGO OU PIZZA). SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: SALGADOS MAL FRITOS, CRUS POR DENTRO, QUEIMADOS, ENCHARCADOS DE ÓLEO OU EMBATUMADOS (ASPECTO DE MASSA PESADA/SOLADA); UNIDADES AMASSADAS, EXECUTADAS SEM PADRÃO, VAZANDO RECHEIO OU DEFORMADAS; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR DE ÓLEO RANÇOSO/REUTILIZADO, SABOR, COR OU TEXTURA ANORMAIS); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; VARIAÇÃO EXCESSIVA DO PESO MÉDIO ESTIPULADO DE 30 GRAMAS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS AQUECIDOS/FRITOS (CAIXAS HIGIÊNICAS E ATÓXICAS PARA SALGADOS OU RECIPIENTES ADEQUADOS COM RESPIRO PARA EVITAR QUE O VAPOR UMEDEÇA A MASSA), LIMPA, LACRADA E RESISTENTE. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	R\$ 1,08	R\$ 3.240,00
51	UNIDADE	2.000	SANDUÍCHE COM PICADINHO DE FRIOS DESCRIÇÃO DETALHADA: SANDUÍCHE SALGADO FRIO, MONTADO E PRONTO PARA O CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA DO PÃO FRESCA, MACIA E DE BOA APARÊNCIA, RECHEADA COM UMA MISTURA CREMOSA E BEM DISTRIBUÍDA DE PICADINHO DE FRIOS E VEGETAIS EM CONSERVA. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O MÁXIMO FRESCOR E CONSERVAÇÃO DOS INGREDIENTES. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS: DUAS FATIAS DE PÃO FATIADO DE MASSA MACIA E FRESCA, NOS TIPOS: PÃO DE MISTURA, PÃO INTEGRAL OU PÃO DE LEITE (A ESCOLHER NO ATO DO PEDIDO); RECHEIO (MÍNIMO DE 30G POR UNIDADE): MISTURA HOMOGÊNEA DE RECHEIO TIPO "PICADINHO DE FRIOS", COMPOSTA OBRIGATORIAMENTE POR: QUEIJO (TIPO MUSSARELA OU PRATO) PICADO/RALADO; PRESUNTO PICADO/RALADO; PEPINO EM CONSERVA (TIPO PICLES) FINAMENTE PICADO; CENOURA EM CONSERVA FINAMENTE PICADA; MAIONESE DE 1ª QUALIDADE PARA DAR A LIGA CREMOSA AO RECHEIO. TODOS OS SANDUÍCHES ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSAMENTE O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, MONTAGEM E PROPORÇÃO DE RECHEIO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: SANDUÍCHES AMASSADOS, ACHATADOS, DEFORMADOS OU COM O PÃO MURCHO/RESSECADO; QUANTIDADE DE RECHEIO INFERIOR A 30 (TRINTA) GRAMAS POR UNIDADE; RECHEIO LÍQUIDO/VAZANTE, COM EXCESSO DE ACIDEZ OU MAIONESE COM ASPECTO TALHADO/SEPARADO; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR E SABOR AZEDO, RANÇO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA (MOFO, BOLOR OU SUJIDADES); FALTA DE PADRONIZAÇÃO ENTRE AS UNIDADES DO LOTE. DEVEM SER ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM ATÓXICA DE PLÁSTICO FILME (PVC TRANSPARENTE) OU SACO PLÁSTICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, FIRMEMENTE VEDADO PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, RESSECAMENTO E MANUSEIO DIRETO. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. DEVIDO AO USO DE MAIONESE, QUEIJO E PRESUNTO, O TRANSPORTE E A ENTREGA DEVEM SER EFETUADOS OBRIGATORIAMENTE SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (CAIXAS TÉRMICAS COM GELO RÍGIDO OU VEÍCULO REFRIGERADO).	R\$ 5,63	R\$ 11.260,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



52	UNIDADE	2.000	SANDUÍCHE MINI COM PICADINHO DE FRIOS DESCRIÇÃO DETALHADA: SANDUÍCHE SALGADO FRIO, MONTADO E PRONTO PARA O CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA DO PÃO FRESCA, MACIA E DE BOA APARÊNCIA, RECHEADA COM UMA MISTURA CREMOSA E BEM DISTRIBUÍDA DE PICADINHO DE FRIOS E VEGETAIS EM CONSERVA. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O MÁXIMO FRESCOR E CONSERVAÇÃO DOS INGREDIENTES. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS: UM PÃO DE MINUTO (COM MÍNIMO DE 25 GRAMAS) DE MASSA MACIA E FRESCA; RECHEIO (MÍNIMO DE 15G POR UNIDADE); MISTURA HOMOGÊNEA DE RECHEIO TIPO "PICADINHO DE FRIOS", COMPOSTA OBRIGATORIAMENTE POR: QUEIJO (TIPO MUSSARELA OU PRATO) PICADO/RALADO; PRESUNTO PICADO/RALADO; PEPINO EM CONSERVA (TIPO PICKLES) FINAMENTE PICADO; CENOURA EM CONSERVA FINAMENTE PICADA; MAIONESE DE 1ª QUALIDADE PARA DAR A LIGA CREMOSA AO RECHEIO. TODOS OS SANDUÍCHES ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSAMENTE O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, MONTAGEM E PROPORÇÃO DE RECHEIO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: SANDUÍCHES AMASSADOS, ACHATADOS, DEFORMADOS OU COM O PÃO MURCHO/RESSECADO; QUANTIDADE DE RECHEIO INFERIOR A 15 (QUINZE) GRAMAS POR UNIDADE; RECHEIO LÍQUIDO/VAZANTE, COM EXCESSO DE ACIDEZ OU MAIONESE COM ASPECTO TALHADO/SEPARADO; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR E SABOR AZEDO, RANÇO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA (MOFO, BOLOR OU SUJIDADES); FALTA DE PADRONIZAÇÃO ENTRE AS UNIDADES DO LOTE. DEVEM SER ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM ATÓXICA DE PLÁSTICO FILME (PVC TRANSPARENTE) OU SACO PLÁSTICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, FIRMEMENTE VEDADO PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, RESSECAMENTO E MANUSEIO DIRETO. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. DEVIDO AO USO DE MAIONESE, QUEIJO E PRESUNTO, O TRANSPORTE E A ENTREGA DEVEM SER EFETUADOS OBRIGATORIAMENTE SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (CAIXAS TÉRMICAS COM GELO RÍGIDO OU VEÍCULO REFRIGERADO).	R\$ 3,13	R\$ 6.260,00
53	UNIDADE	2.000	SANDUÍCHE MINI DE FRANGO PRONTO (EMBALADO INDIVIDUALMENTE) DESCRIÇÃO DETALHADA: SANDUÍCHE NATURAL MINI DE FRANGO, PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOA APARÊNCIA, PÃO DE MASSA MACIA E RECHEIO CREMOSO, FRESCO E HIGIENIZADO. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O PADRÃO DE FRESCOR DO PRODUTO. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). COMPOSIÇÃO DO SANDUÍCHE: PÃO: 1 (UM) PÃO TIPO MINUTO COM PESO DE APROXIMADAMENTE 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS, DE MASSA FRESCA E MACIA; RECHEIO DE FRANGO: APROXIMADAMENTE 20 (VINTE) GRAMAS DE FRANGO COZIDO, DESFIADO E TEMPERADO; BASE CREMOSA: MISTURADO AO FRANGO, 1 (UMA) COLHER DE SOPA DE REQUEIJÃO CREMOSO OU CREME DE RICOTA (APROXIMADAMENTE 15 GRAMAS); VEGETAIS: 1 (UMA) FOLHA DE ALFACE FRESCA, LIMPA E HIGIENIZADA + 1 (UMA) RODELA DE TOMATE FRESCO, FIRME E HIGIENIZADO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: SANDUÍCHES AMASSADOS, ACHATADOS, DEFORMADOS OU COM O PÃO RESSECADO/UMEDECIDO EM EXCESSO PELO RECHEIO; VEGETAIS MURCHOS, QUEIMADOS PELO FRIO, AMARELADOS OU MAL HIGIENIZADOS; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR AZEDO, SABOR ALTERADO OU SINAIS DE MOFO/DETERIORAÇÃO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; FALTA DE PADRONIZAÇÃO NA MONTAGEM E NA PROPORÇÃO DOS INGREDIENTES ENTRE AS UNIDADES DO LOTE. DEVE SER ACONDICIONADO OBRIGATORIAMENTE EM EMBALAGEM INDIVIDUAL ATÓXICA DE PLÁSTICO FILME (PVC TRANSPARENTE E PRÓPRIO PARA ALIMENTOS), FIRMEMENTE VEDADO PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, RESSECAMENTO E MANUSEIO DIRETO. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E INSTRUÇÃO DE CONSERVAÇÃO (MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 1 °C E 5 °C).	R\$ 3,53	R\$ 7.060,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



54	UNIDADE	2.000	SANDUÍCHE MINI DE QUEIJO PRONTO (EMBALADO INDIVIDUALMENTE) DESCRIÇÃO DETALHADA: SANDUÍCHE NATURAL MINI DE QUEIJO, PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO BOA APARÊNCIA E MASSA DE PÃO MACIA. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O MÁXIMO FRESCOR E CONSERVAÇÃO DOS INGREDIENTES. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, DEVENDO ESTAR TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER OUTROS TIPOS DE CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, COMO FUNGOS E BOLORES. COMPOSIÇÃO DO SANDUÍCHE: PÃO: 1 (UM) PÃO TIPO MINUTO COM PESO DE APROXIMADAMENTE 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS, DE MASSA MACIA E FRESCA; QUEIJO: 1 (UMA) FATIA DE QUEIJO TIPO MUSSARELA OU TIPO PRATO COM PESO DE APROXIMADAMENTE 20 (VINTE) GRAMAS; VEGETAIS: 1 (UMA) FOLHA DE ALFACE FRESCA, LIMPA E HIGIENIZADA + 1 (UMA) RODELA DE TOMATE FRESCO, FIRME E HIGIENIZADO. TODOS OS SANDUÍCHES ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSAMENTE O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, PESO E MONTAGEM. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: SANDUÍCHES AMASSADOS, ACHATADOS, DEFORMADOS OU COM O PÃO RESSECADO/UMEDECIDO EM EXCESSO; VEGETAIS MURCHOS, QUEIMADOS PELO FRIO, AMARELADOS OU MAL HIGIENIZADOS; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR AZEDO, SABOR ALTERADO OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO/DETERIORAÇÃO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; FALTA DE PADRONIZAÇÃO ENTRE AS UNIDADES DO LOTE. DEVE SER ACONDICIONADO OBRIGATORIAMENTE EM EMBALAGEM INDIVIDUAL ATÓXICA DE PLÁSTICO FILME (PVC TRANSPARENTE E PRÓPRIO PARA ALIMENTOS), FIRMEMENTE VEDADO PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, RESSECAMENTO E MANUSEIO DIRETO. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 1 °C E 5 °C).	R\$ 3,38	R\$ 6.760,00
55	UNIDADE	2.000	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO PRONTO (EMBALADO INDIVIDUALMENTE) DESCRIÇÃO DETALHADA: SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO, PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOA APARÊNCIA, PÃO MACIO E RECHEIO CREMOSO, FRESCO E HIGIENIZADO. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O MÁXIMO FRESCOR E CONSERVAÇÃO DOS INGREDIENTES. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). COMPOSIÇÃO DO SANDUÍCHE: PÃO (2 FATIAS): PÃO FATIADO, DE MASSA MACIA E FRESCA, NOS TIPOS: PÃO INTEGRAL, PÃO DE MISTURA OU PÃO DE LEITE (A ESCOLHER NO ATO DO PEDIDO); RECHEIO DE FRANGO: APROXIMADAMENTE 20 (VINTE) GRAMAS DE FRANGO COZIDO, DESFIADO E TEMPERADO; BASE CREMOSA: MISTURADO AO FRANGO, 1 (UMA) COLHER DE SOPA DE REQUEIJÃO CREMOSO OU CREME DE RICOTA (APROXIMADAMENTE 15 GRAMAS); VEGETAIS: 1 (UMA) FOLHA DE ALFACE FRESCA, LIMPA E HIGIENIZADA + 1 (UMA) RODELA DE TOMATE FRESCO, FIRME E HIGIENIZADO. TODOS OS SANDUÍCHES ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSAMENTE O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, PESO E MONTAGEM. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: SANDUÍCHES AMASSADOS, ACHATADOS, DEFORMADOS OU COM O PÃO RESSECADO/UMEDECIDO EM EXCESSO PELO RECHEIO; VEGETAIS MURCHOS, QUEIMADOS PELO FRIO, AMARELADOS OU MAL HIGIENIZADOS; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR AZEDO, SABOR ALTERADO OU SINAIS DE MOFO/DETERIORAÇÃO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; FALTA DE PADRONIZAÇÃO NA MONTAGEM E NA PROPORÇÃO DOS INGREDIENTES ENTRE AS UNIDADES DO LOTE. DEVE SER ACONDICIONADO OBRIGATORIAMENTE EM EMBALAGEM INDIVIDUAL ATÓXICA DE PLÁSTICO FILME (PVC TRANSPARENTE E PRÓPRIO PARA ALIMENTOS), FIRMEMENTE VEDADO PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, RESSECAMENTO E MANUSEIO DIRETO. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E INSTRUÇÃO DE CONSERVAÇÃO (MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 1 °C E 5 °C).	R\$ 6,25	R\$ 12.500,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



56	UNIDADE	2.000	SANDUÍCHE PRONTO DE QUEIJO (EMBALADO INDIVIDUALMENTE) DESCRIÇÃO DETALHADA: SANDUÍCHE NATURAL DE QUEIJO, PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOA APARÊNCIA, PÃO MACIO E RECHEIO FRESCO E HIGIENIZADO. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O MÁXIMO FRESCOR E CONSERVAÇÃO DOS INGREDIENTES. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). COMPOSIÇÃO DO SANDUÍCHE: PÃO (2 FATIAS); PÃO FATIADO, COM MASSA MACIA E FRESCA, NOS TIPOS: PÃO INTEGRAL, PÃO DE MISTURA OU PÃO DE LEITE (A ESCOLHER NO ATO DO PEDIDO); QUEIJO (1 FATIA); FATOR RECHEIO COM APROXIMADAMENTE 20 (VINTE) GRAMAS DE QUEIJO TIPO MUSSARELA OU TIPO PRATO; VEGETAIS: 1 (UMA) FOLHA DE ALFACE FRESCA, LIMPA E HIGIENIZADA + 1 (UMA) RODELA DE TOMATE FRESCO, FIRME E HIGIENIZADO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: SANDUÍCHES AMASSADOS, ACHATADOS, DEFORMADOS OU COM O PÃO RESSECADO/UMEDIDO EM EXCESSO; VEGETAIS MURCHOS, QUEIMADOS PELO FRIO, AMARELADOS OU MAL HIGIENIZADOS; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR AZEDO, SABOR ALTERADO OU MOFO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; FALTA DE PADRONIZAÇÃO NA MONTAGEM E NO PESO DAS FATIAS ENTRE AS UNIDADES DO LOTE. DEVE SER ACONDICIONADO OBRIGATORIAMENTE EM EMBALAGEM INDIVIDUAL ATÓXICA DE PLÁSTICO FILME (PVC TRANSPARENTE E PRÓPRIO PARA ALIMENTOS), FIRMEMENTE VEDADO PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, RESSECAMENTO E MANUSEIO DIRETO. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E INSTRUÇÃO DE CONSERVAÇÃO (MANTER SOB REFRIGERAÇÃO).	R\$ 5,88	R\$ 11.760,00
57	UNIDADE	200	SANDUÍCHE PRONTO TIPO X-SALADA (EMBALADO EM RECIPIENTE DE ISOPOR COM SACHÊS) DESCRIÇÃO DETALHADA: SANDUÍCHE PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO TIPO X-SALADA, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR EXCELENTE APRESENTAÇÃO VISUAL, PÃO MACIO E RECHEIO QUENTE, SABOROSO E BEM MONTADO. DEVE SER OBRIGATORIAMENTE FABRICADO/PREPARADO NA HORA, GARANTINDO O MÁXIMO FRESCOR, TEMPERATURA ADEQUADA E CONSERVAÇÃO DOS INGREDIENTES. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). COMPOSIÇÃO E GRAMATURAS MÍNIMAS DO LANCHE: PÃO: 1 (UM) PÃO DE HAMBÚRGUER/X-SALADA COM PESO DE APROXIMADAMENTE 90 (NOVENTA) GRAMAS, FRESCO E MACIO; HAMBÚRGUER: CARNE BOVINA TIPO HAMBÚRGUER COM PESO MÍNIMO DE 100 (CEM) GRAMAS, BEM ASSADA/GRELHADA; QUEIJO: 1 (UMA) FATIA DE QUEIJO TIPO MUSSARELA DE APROXIMADAMENTE 20 (VINTE) GRAMAS; PRESUNTO: 1 (UMA) FATIA DE PRESUNTO DE APROXIMADAMENTE 20 (VINTE) GRAMAS; VEGETAIS: 2 (DUAS) FOLHAS DE ALFACE FRESCAS, LIMPAS E HIGIENIZADAS + 2 (DUAS) RODELAS DE TOMATE FRESCO, FIRMES E HIGIENIZADAS. ACOMPANHAMENTOS OBRIGATÓRIOS (CONDIMENTOS): CADA LANCHE DEVERÁ VIR ACOMPANHADO, POR CONTA DA CONTRATADA, DE: 2 (DOIS) SACHÊS DE MAIONESE COM NO MÍNIMO 6 (SEIS) GRAMAS CADA; 2 (DOIS) SACHÊS DE KETCHUP COM NO MÍNIMO 7 (SETE) GRAMAS CADA. (OS CONDIMENTOS DEVEM SER DE MARCAS CONSOLIDADAS NO MERCADO, DEVIDAMENTE REGISTRADOS NA ANVISA/MAPA E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE). TODOS OS LANCHES ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSAMENTE O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, MONTAGEM E PESO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: SANDUÍCHES AMASSADOS, ACHATADOS, FRIO/GELADOS OU COM O PÃO MURCHO/RESSECADO; HAMBÚRGUER CRU, QUEIMADO OU COM EXCESSO DE GORDURA/ÓLEO; VEGETAIS MURCHOS, QUEIMADOS PELO CALOR DA CARNE, AMARELADOS OU MAL HIGIENIZADOS; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR AZEDO, RANÇO OU SABOR ALTERADO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; AUSÊNCIA OU DESACORDO NA QUANTIDADE/GRAMATURA DOS SACHÊS DE MOLHO E DO RECIPIENTE ESPECIFICADO. DEVE SER ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM RECIPIENTE ADEQUADO DE ISOPOR (EPS) TIPO MARMITA/LANCHEIRA COM TAMPA DE FECHAMENTO FIRME, FORNECIDO INTEGRALMENTE PELA EMPRESA FORNECEDORA, GARANTINDO O ISOLAMENTO TÉRMICO, HIGIENE E INTEGRIDADE FÍSICA DO LANCHE DURANTE O TRANSPORTE.	R\$ 18,25	R\$ 3.650,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



58	UNIDADE	2.000	SANDUÍCHE SIMPLES TIPO BAURU PRONTO (EMBALADO INDIVIDUALMENTE) DESCRIÇÃO DETALHADA: SANDUÍCHE SIMPLES TIPO BAURU, MONTADO E PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOA APARÊNCIA, PÃO DE SAL/FRANCÊS COM CASCA CROCANTE E MIOLO MACIO, RECHEIO FRESCO E HIGIENIZADO. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O MÁXIMO FRESCOR E CONSERVAÇÃO DOS INGREDIENTES. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). COMPOSIÇÃO E GRAMATURA DO SANDUÍCHE: PÃO: 1 (UMA) UNIDADE DE PÃO FRANCÊS DE APROXIMADAMENTE 50 (CINQUENTA) GRAMAS, DE MASSA E CASCA CARACTERÍSTICAS; MANTEIGA: 1 (UMA) COLHER DE CHÁ DE MANTEIGA ESPALHADA DE FORMA UNIFORME; QUEIJO: 1 (UMA) FATIA DE QUEIJO TIPO MUSSARELA OU TIPO PRATO DE APROXIMADAMENTE 20 (VINTE) GRAMAS; APRESUNTADO: 1 (UMA) FATIA DE APRESUNTADO DE APROXIMADAMENTE 20 (VINTE) GRAMAS; VEGETAIS: 1 (UMA) FOLHA DE ALFACE FRESCA, LIMPA E HIGIENIZADA + 2 (DUAS) RODELAS DE TOMATE FRESCO, FIRMES E HIGIENIZADAS. TODOS OS SANDUÍCHES ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSAMENTE O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, PESO E MONTAGEM. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: SANDUÍCHES AMASSADOS, ACHATADOS, DEFORMADOS OU COM O PÃO MURCHO/RESSECADO; VEGETAIS MURCHOS, QUEIMADOS PELO FRIJO, AMARELADOS OU MAL HIGIENIZADOS; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR AZEDO, SABOR ALTERADO, RANÇO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; FALTA DE PADRONIZAÇÃO NA MONTAGEM E NO PESO DOS INGREDIENTES ENTRE AS UNIDADES DO LOTE. DEVE SER ACONDICIONADO OBRIGATORIAMENTE EM EMBALAGEM INDIVIDUAL ATÓXICA DE PLÁSTICO FILME (PVC TRANSPARENTE E PRÓPRIO PARA ALIMENTOS), FIRMEMENTE VEDADO PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PERDA DE CROCÂNCIA E MANUSEIO DIRETO. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E INSTRUÇÃO DE CONSERVAÇÃO (MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 1 °C E 5 °C).	R\$ 6,13	R\$ 12.260,00
59	UNIDADE	2.000	SANDUÍCHE TIPO MISTO FRIO PRONTO (EMBALADO INDIVIDUALMENTE) DESCRIÇÃO DETALHADA: SANDUÍCHE TIPO MISTO FRIO, MONTADO E PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOA APARÊNCIA E MASSA DE PÃO MACIA E FRESCA. DEVE SER PREPARADO/FABRICADO EM PRAZO QUE GARANTA O MÁXIMO FRESCOR NA ENTREGA, GARANTINDO O MÁXIMO FRESCOR E CONSERVAÇÃO DOS INGREDIENTES. PRODUZIDO EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS E BOLORES). COMPOSIÇÃO DO SANDUÍCHE: PÃO (2 FATIAS); PÃO FATIADO, DE MASSA MACIA E FRESCA, NOS TIPOS: PÃO DE MISTURA, PÃO INTEGRAL OU PÃO DE LEITE (A ESCOLHER NO ATO DO PEDIDO); CREME BASE: 1 (UMA) COLHER DE SOBREMESA DE REQUEIJÃO CREMOSO; QUEIJO: 1 (UMA) FATIA DE QUEIJO TIPO MUSSARELA OU TIPO PRATO DE APROXIMADAMENTE 20 (VINTE) GRAMAS; APRESUNTADO: 1 (UMA) FATIA DE APRESUNTADO DE APROXIMADAMENTE 20 (VINTE) GRAMAS. TODOS OS SANDUÍCHES ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSAMENTE O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, PESO E MONTAGEM. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: SANDUÍCHES AMASSADOS, ACHATADOS, DEFORMADOS OU COM O PÃO RESSECADO/MURCHO; FATIAS DE QUEIJO OU APRESUNTADO RESSECADAS, SUADAS OU COM ALTERAÇÃO DE COR; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR AZEDO, SABOR ALTERADO, RANÇO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA; FALTA DE PADRONIZAÇÃO NA MONTAGEM E NO PESO DOS INGREDIENTES ENTRE AS UNIDADES DO LOTE. DEVE SER ACONDICIONADO OBRIGATORIAMENTE EM EMBALAGEM INDIVIDUAL ATÓXICA DE PLÁSTICO FILME (PVC TRANSPARENTE E PRÓPRIO PARA ALIMENTOS), FIRMEMENTE VEDADO PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, RESSECAMENTO E MANUSEIO DIRETO. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E INSTRUÇÃO DE CONSERVAÇÃO (MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 1 °C E 5 °C).	R\$ 6,13	R\$ 12.260,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



60	KG	500	TANGERINA FRESCA DE 1ª QUALIDADE DESCRIÇÃO DETALHADA: TANGERINA FRESCA DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO COMERCIAL ENTRE 60% E 70% NO MOMENTO DA ENTREGA, TAMANHO MEDIANO E UNIFORME. AS FRUTAS DEVEM APRESENTAR CASCA DE COR AMARELADA-LARANJADA CARACTERÍSTICA DO CULTIVAR, COM APARÊNCIA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, ALÉM DE POLPA FIRME, SUCULENTA E INTACTA. OS FRUTOS DEVEM SER BEM DESENVOLVIDOS E PROVENIENTES DE COLHEITA RECENTE. O FORNECIMENTO ESTARÁ CONDICIONADO AO PERÍODO DE SAFRA DO PRODUTO. AS FRUTAS DEVERÃO ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTAS DE: ENFERMEDADES, FUNGOS, PODRIDÃO, PARASITAS OU PRESENÇA DE LARVAS; MATERIAL TERROSO, POEIRAS, DEJETOS OU QUAISQUER SUJIDADES ADERIDAS À CASCA; RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS, FERTILIZANTES OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU COLISÃO RESULTANTES DE COLHEITA, ACONDICIONAMENTO, MANUSEIO E TRANSPORTE (COMO CORTES, RACHADURAS, AMASSADOS, PERFURAÇÕES OU ESCORIAÇÕES). SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS LOTES QUE APRESENTAREM: FRUTOS VERDES (GRAU DE MATURAÇÃO INFERIOR A 60%) OU EXCESSIVAMENTE MADUROS/PASSADOS; FRUTOS MURCHOS, DESIDRATADOS, COM CASCA RÍGIDA/SECA OU POLPA MOLE/ESPONJOSA; SINAIS DE CONTAMINAÇÃO POR PRAGAS, BOLORES OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO; DANOS MECÂNICOS GRAVES QUE EXPONHAM A POLPA INTERNA; FALTA DE PADRONIZAÇÃO NO TAMANHO E COLORAÇÃO DO LOTE. DEVE SER ACONDICIONADA EM CAIXAS HIGIÊNICAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE HORTIFRÚTI (PLÁSTICAS RETORNO-HIGIENIZÁVEIS OU DE PAPELÃO ESTRUTURADO NOVO), LIMPAS E SECAS, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO, A CIRCULAÇÃO DE AR E IMPEÇAM O ESMAGAMENTO DAS FRUTAS NAS CAMADAS INFERIORES. O TRANSPORTE DEVE SER EFETUADO EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO OU COM LONA DE PROTEÇÃO, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE.	R\$ 7,70	R\$ 3.850,00
61	UNIDADE	50	TORTA ALEMÃ PRONTA PARA CONSUMO (MÍNIMO 500G) DESCRIÇÃO DETALHADA: TORTA ALEMÃ PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO, ELABORADA COM INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE E MONTAGEM IMPECÁVEL. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CAMADAS INTERCALADAS DE BISCOITO TIPO MAIZENA COM CREME SUAVE E AVELUDADO À BASE DE NATA E CHANTILLY, FINALIZADA COM UMA CAMADA GENEROSA E UNIFORME DE COBERTURA DE BRIGADEIRO. DEVE SER PRODUZIDA E MONTADA EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS, BOLORES OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO). O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO EM PEÇA/UNIDADE COM PESO MÍNIMO DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS. COMPOSIÇÃO BÁSICA: BASE/CORPO: BISCOITO/BOLACHA TIPO MAIZENA; CREME INTERMEDIÁRIO: CREME CREMOSO COMPOSTO POR NATA E CHANTILLY; COBERTURA: BRIGADEIRO DE CHOCOLATE SUAVE E CREMOSO. TODAS AS UNIDADES ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSAMENTE O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, APRESENTAÇÃO E PESO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: TORTAS AMASSADAS, ACHATADAS, DERRETIDAS, DESMORONADAS OU DEFORMADAS DEVIDO AO TRANSPORTE OU ACONDICIONAMENTO INADEQUADO; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR E SABOR AZEDO, RANÇO, ASPECTO CRISTALIZADO/COALHADO OU EXCESSIVAMENTE RESSECADO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA (MOFO, BOLOR, PRESENÇA DE GELO EXCESSIVO OU SUJIDADES); PESO LÍQUIDO INFERIOR A 500 GRAMAS POR UNIDADE. DEVE SER ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA TORTAS E DOCES, ATÓXICA, LIMPA, RESISTENTE E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DANOS FÍSICOS NO TRANSPORTE. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E INSTRUÇÕES EXPRESSAS DE CONSERVAÇÃO (MANTER OBRIGATORIAMENTE SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 1 °C e 5 °C). O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (EM CAIXAS TÉRMICAS COM GELO RÍGIDO OU VEÍCULO REFRIGERADO), DE MODO A PRESERVAR A ESTRUTURA DO CREME, CHANTILLY E NATA.	R\$ 33,50	R\$ 1.675,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodosc Cedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodosc Cedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



62	UNIDADE	50	TORTA SALGADA TIPO "PÃO PICANTE" PRONTA PARA CONSUMO (MÍNIMO 2KG) DESCRIÇÃO DETALHADA: TORTA SALGADA FRIA TIPO "PÃO PICANTE", PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR EXCELENTE APRESENTAÇÃO VISUAL, ESTRUTURA BEM MONTADA E RECHEIO ABUNDANTE, SABOROSO E CREMOSO. DEVE SER PRODUZIDA E MONTADA EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS, BOLORES OU SINAIS DE ACIDIFICAÇÃO/DETERIORAÇÃO). CADA UNIDADE DEVE POSSUIR O PESO MÍNIMO DE 2 (DOIS) QUILOGRAMAS. COMPOSIÇÃO E INGREDIENTES: BASE: PÃO TIPO PÃO DE LEITE FATIADO, MACIO E FRESCO; RECHEIO E MISTURA CREMOSA: FRANGO COZIDO, DESFIADO E TEMPERADO, COMBINADO COM CENOURA COZIDA PICADA/RALADA, MILHO VERDE COZIDO, ERVILHA COZIDA, PEPINO TIPO PICLES PICADO E MAIONESE DE 1ª QUALIDADE PARA DAR A LIGA CREMOSA CARACTERÍSTICA; COBERTURA/ACOMPANHAMENTO: FINALIZADA COM CAMADA DE MAIONESE E COBERTA HOMOGENEAMENTE POR BATATA PALHA CROCANTE. TODAS AS TORTAS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSAMENTE O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, APRESENTAÇÃO E PESO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: TORTAS AMASSADAS, DESMORONADAS, ACHATADAS OU DEFORMADAS DEVIDO AO TRANSPORTE OU MANUSEIO INADEQUADO; BATATA PALHA MURCHA, EXCESSIVAMENTE UMEDECIDA OU COM ODOR DE ÓLEO RANÇOSO; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR E SABOR AZEDO, RECHEIO TALHADO OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO/DETERIORAÇÃO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA (MOFO, BOLOR OU SUJIDADES); PESO LÍQUIDO INFERIOR A 2 KG POR UNIDADE. DEVE SER ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA TORTAS, LIMPA E RESISTENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, DEFORMIDADES E DANOS NO TRANSPORTE. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E INSTRUÇÕES EXPRESSAS DE CONSERVAÇÃO (MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 1 °C e 5 °C). DEVIDO AO USO DE MAIONESE E DERIVADOS PROTEICOS, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO, TRANSPORTADO E ENTREGUE OBRIGATORIAMENTE SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (CAIXAS TÉRMICAS REFRIGERADAS OU VEÍCULO COM BAÚ REFRIGERADO), GARANTINDO A SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA.	R\$ 120,00	R\$ 6.000,00
63	UNIDADE	50	TORTA SALGADA TIPO "PÃO QUENTE" PRONTA PARA CONSUMO (MÍNIMO 2KG) DESCRIÇÃO DETALHADA: TORTA SALGADA QUENTE TIPO "PÃO QUENTE", PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR EXCELENTE APRESENTAÇÃO VISUAL, SUPERFÍCIE UNIFORMEMENTE GRATINADA, RECHEIO CREMOSO, ÚMIDO E BEM DISTRIBUÍDO ENTRE AS CAMADAS. DEVE SER PRODUZIDA E MONTADA EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS, BOLORES OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO). CADA UNIDADE DEVE POSSUIR O PESO MÍNIMO DE 2 (DOIS) QUILOGRAMAS. COMPOSIÇÃO E INGREDIENTES: BASE: PÃO DE LEITE FATIADO OU EM CAMADAS, DE MASSA MACIA E FRESCA; RECHEIO E MOLHO: MOLHO BRANCO TIPO BÉCHAMEL CREMOSO, INTERCALADO COM FATIAS DE QUEIJO E FATIAS DE APRESUNTADO; COBERTURA: COBERTA POR BATATA PALHA E FINALIZADA COM ACABAMENTO GRATINADO. TODAS AS TORTAS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSAMENTE O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, APRESENTAÇÃO E PESO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: TORTAS AMASSADAS, DESMORONADAS, ACHATADAS OU DEFORMADAS DEVIDO AO TRANSPORTE OU MANUSEIO INADEQUADO; SUPERFÍCIE EXCESSIVAMENTE QUEIMADA OU, AO CONTRÁRIO, MAL GRATINADA E SEM COR CARACTERÍSTICA; BATATA PALHA MURCHA, ENCHARCADA OU COM ODOR DE ÓLEO RANÇOSO; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR E SABOR AZEDO, RECHEIO COALHADO OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO/DETERIORAÇÃO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA (MOFO, BOLOR OU SUJIDADES); PESO LÍQUIDO INFERIOR A 2 KG POR UNIDADE. DEVE SER ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS QUENTES OU ASSADOS, LIMPA E SEGURA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, DEFORMIDADES E DANOS NO TRANSPORTE. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. TRANSPORTE E A ENTREGA DEVEM ASSEGURAR A INTEGRIDADE DO PRODUTO, RESPEITANDO AS EXIGÊNCIAS TÉRMICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR.	R\$ 120,00	R\$ 6.000,00





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050
www.riodosc Cedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodosc Cedros.sc.gov.br
Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



64	UNIDADE	50	TORTA SALGADA TIPO "PASTELÃO" PRONTA PARA CONSUMO (MÍNIMO 2KG) DESCRIÇÃO DETALHADA: TORTA SALGADA ASSADA TIPO "PASTELÃO", PRONTA PARA CONSUMO IMEDIATO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR EXCELENTE APRESENTAÇÃO VISUAL, MASSA BEM ASSADA, DOURADA E MACIA/QUEBRADIÇA (MASSA PODRE, FOLHADA OU TRADICIONAL DE PASTELÃO ASSADO), COM RECHEIO ABUNDANTE, BEM TEMPERADO, CONSISTENTE E BEM DISTRIBUÍDO. DEVE SER PRODUZIDA E MONTADA EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTANDO TOTALMENTE ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (COMO FUNGOS, BOLORES OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO). CADA UNIDADE DEVE POSSUIR O PESO MÍNIMO DE 2 (DOIS) QUILOGRAMAS. COMPOSIÇÃO E INGREDIENTES: MASSA: COBERTA E BASE COMPOSTAS POR MASSA ASSADA CARACTERÍSTICA (TIPO MASSA PODRE, EMPADÃO OU PASTELÃO ASSADO), BEM ASSADA, LEVE E DE SABOR AGRADÁVEL; RECHEIO: FRANGO COZIDO E DESFIADO DE 1ª QUALIDADE, COMBINADO COM PALMITO PICADO E TEMPEROS NATURAIS (EX.: ALHO, CEBOLA, CHEIRO-VERDE E CONDIMENTOS PRÓPRIOS), APRESENTANDO UMIDADE ADEQUADA (CREMOSO SEM SER LÍQUIDO/VAZANTE). TODAS AS TORTAS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR RIGOROSAMENTE O MESMO PADRÃO DE QUALIDADE, APRESENTAÇÃO E PESO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADOS OS PRODUTOS QUE APRESENTAREM: TORTAS AMASSADAS, DESMORONADAS, ACHATADAS, QUEBRADAS OU DEFORMADAS DEVIDO AO TRANSPORTE OU MANUSEIO INADEQUADO; MASSA CRUA, EMBATUMADA, QUEIMADA OU EXCESSIVAMENTE RESSECADA/DURA; ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ODOR E SABOR AZEDO, PALMITO AMARGO/ÁCIDO FORA DO PADRÃO OU RECHEIO COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO/DETERIORAÇÃO); PRESENÇA DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA (MOFO, BOLOR, SUJIDADES OU FIAPOS INDESEJADOS); PESO LÍQUIDO INFERIOR A 2 KG POR UNIDADE. DEVE SER ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA TORTAS/SALGADOS ASSADOS, LIMPA E SEGURA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, DEFORMIDADES E DANOS NO TRANSPORTE. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O TRANSPORTE E A ENTREGA DEVEM SER EFETUADOS EM CONDIÇÕES DE HIGIENE ADEQUADAS (EM RECIPIENTES TÉRMICOS OU VEÍCULO APROPRIADO), ASSEGURANDO A PRESERVAÇÃO DA INTEGRIDADE FÍSICA E SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DO PRODUTO.	R\$ 125,00	R\$ 6.250,00
----	---------	----	--	------------	--------------

VI - Alternativa disponível em mercado

Para o atendimento das necessidades operacionais do Município de Rio dos Cedros quanto ao fornecimento de lanches prontos, gêneros alimentícios e gás liquefeito de petróleo (GLP), foram analisadas as seguintes alternativas disponíveis no mercado:

a) Lanches Prontos e Gêneros Alimentícios (incluindo Água)

Alternativa A: Produção Própria / Fabricação Interna (Cozinha Comunitária ou Central do Município)

Análise: Requereria a construção de uma cozinha para tal fim, a contratação direta de profissionais (cozinheiros, padeiros, auxiliares), aquisição e manutenção de maquinários industriais, adequação rigorosa de infraestrutura física às normas da ANVISA e compra de insumos em grande escala. Inviabilidade/Descarte: A alternativa apresenta custo elevado de implantação e manutenção contínua, pouca flexibilidade logística para atender a eventos descentralizados (ações nos bairros, mutirões, treinamentos) e aumento significativo do passivo administrativo do Município.

Alternativa B: Pagamento de Diárias / Verba Indenizatória para os Servidores Comprarem Alimentação

Análise: Consistiria no reembolso ou concessão de valores individuais para que cada servidor ou setor adquirisse os alimentos necessários em cada evento ou reunião.

Inviabilidade/Descarte: Dificulta a padronização e o controle do gasto público, gera fragmentação de despesas (risco de fracionamento indevido de licitação) e inviabiliza o fornecimento unificado em ações coletivas ou eventos com público externo/comunitário.

Alternativa C (Solução Escolhida): Contratação de Empresa Especializada via Sistema de Registro de Preços (SRP) para Fornecimento Sob Demanda

Análise: Permite a aquisição e entrega fracionada dos produtos, com especificações técnicas e sanitárias padronizadas, conforme a demanda exata de cada secretaria.

Justificativa da Escolha: É a opção tecnicamente mais viável e economicamente mais vantajosa. O Sistema de Registro de Preços (SRP) evita a necessidade de estoque de produtos perecíveis e reduz os custos operacionais da Administração.



MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS
ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL
CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050
www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br
Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



b) Gás Liquefeito de Petróleo (GLP - P13 e P45)

Alternativa A: Substituição Integral da Fonte Energética (Conversão para Rede Elétrica / Energia Solar)

Análise: Substituição de todos os fogões, fornos e aquecedores de água por equipamentos 100% elétricos nas escolas, creches e demais prédios públicos.

Inviabilidade/Descarte: Exigiria investimento financeiro imediato altíssimo para adequação de toda a rede elétrica predial das unidades, substituição de acervo de equipamentos em pleno funcionamento e aumento no consumo continuado de energia elétrica. Além disso, em casos de picos ou quedas de energia na rede local, os serviços essenciais de alimentação seriam paralisados.

Alternativa B: Aquisição Spot / Compras Diretas Pontuais sem Registro de Preços

Análise: Realização de compras diretas à medida que os botijões fossem acabando.

Inviabilidade/Descarte: Alto risco de desabastecimento de insumo vital para o preparo de refeições e funcionamento dos prédios públicos, além de contrariar os princípios do planejamento e da ampla competitividade.

Alternativa C (Solução Escolhida): Aquisição Parcelada de GLP (P13 e P45) via Registro de Preços de Recarga/Troca de Botijões

Análise: Contratação de fornecedor credenciado para a entrega e troca de recipientes (com comodato/uso dos cascos pelo município e fornecimento regular das recargas).

Justificativa da Escolha: Garante a continuidade ininterrupta das atividades municipais com total segurança operacional, permitindo o reabastecimento imediato sob demanda sem a necessidade de grande mobilização de capital inicial em infraestrutura.

c) Conclusão da Análise de Mercado

Diante do exposto, a combinação do fornecimento por demanda parcelada mediante Sistema de Registro de Preços (SRP) para lanches, gêneros e GLP consolida-se como a solução mais eficiente, econômica e vantajosa para o Município de Rio dos Cedros, garantindo a racionalização do uso dos recursos públicos e a continuidade da prestação dos serviços à população.

Neste sentido, segue indicação de potenciais fornecedores/prestadores de serviços:

EMPRESAS	CNPJ
WALBER SOUZA DA SILVA - MEI	52.749.643/0001-36
CLEDSON VALDIR PEDRON ME	10.956.695/0001-33
MARLENE MILLNITZ FORMIGARI ME	06.953.381/0001-00
MOSSMANN DOCES E SALGADOS LTDA	45.282.581/0001-30
DISTRIBUIDORA DE GÁS DADAM	14.596.030/0001-17
CLEITON LUIS MOSSMANN MEI	32.943.868/0001-11

VII- Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento parcelado de lanches prontos, gêneros alimentícios (incluindo água) e recarga de Gás Liquefeito de Petróleo - GLP (em botijões P13 e P45), mediante o Sistema de Registro de Preços (SRP), visando atender às demandas operacionais, institucionais e administrativas de diversas Secretarias do Município de Rio dos Cedros/SC.

A solução abrange o ciclo completo de fornecimento, englobando a disponibilização dos produtos, a logística de transporte, a entrega nos locais indicados e o cumprimento dos padrões sanitários e de segurança vigentes.

A contratação será formalizada via Ata de Registro de Preços, com entregas parceladas e sob demanda, mediante a emissão prévia de Ordens de Fornecimento/Serviço por parte das secretarias requisitantes. Não haverá obrigação de compra do quantitativo total registrado, garantindo que o Município despenda recursos financeiros estritamente para o que for efetivamente consumido.





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS

ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL

CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050

www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br

Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



Lanches Prontos e Gêneros Alimentícios: Devem ser entregues diretamente nos locais, datas e horários indicados em cada Ordem de Fornecimento (sejam prédios públicos, centros de eventos, unidades de saúde ou locais de cursos e mutirões). Os produtos deverão estar adequadamente embalados, higienizados e acondicionados em recipientes térmicos (quando aplicável), de forma a garantir a integridade, o frescor e a segurança alimentar. Todos os alimentos e lanches fornecidos deverão cumprir rigorosamente a legislação sanitária vigente (ANVISA/Vigilância Sanitária local), garantindo condições adequadas de fabricação, manipulação, validade e acondicionamento.

Em relação a aquisição Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) nos formatos P13 (13 kg) e P45 (45 kg) para os prédios públicos, sendo que a(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) entregar os itens no prazo máximo de até 24 horas após a solicitação do objeto, em horário de expediente, no local indicado na AF/Ordem de Compra, ficando a critério da Secretaria requisitante disponibilizar um prazo superior a esse.

Os objetos deverão ser entregues conforme a necessidade da municipalidade, que procederá à solicitação nas quantidades que lhe convier, através de autorizações de fornecimento - AF, que serão encaminhadas dentro do prazo de vigência da ATA de Registro de Preços.

A entrega dos Materiais solicitados deverá ser efetuada CONFORME LOCAL MENCIONADO NA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO, em horário de expediente, ou seja, de segunda-feira a sexta-feira, das 08h às 12h e das 13:30h às 17h. Podendo ser solicitada entregas em feriados ou finais de semanas em caso de emergência.

O fornecimento ocorrerá no sistema de troca de recipientes (recarga), devendo a contratada realizar o transporte, o descarregamento e o posicionamento dos botijões/cilindros nos locais indicados pelas unidades municipais (escolas, creches, unidades operacionais), respeitando rigorosamente as normas de segurança da ANP, ANTT e do Corpo de Bombeiros. Caso a unidade não tiver o botijão, o fornecedor será responsável por disponibilizar o GLP em botijões padronizados de 13 kg (P13) e 45 kg (P45), de acordo com as necessidades específicas de cada unidade. Será de responsabilidade da empresa fornecedora zelar pela segurança, pelo perfeito estado de conservação e pelas condições plenas de uso dos materiais, enquanto estiver sob sua guarda. Caso não for entregue em perfeitas condições, a empresa que tiver a guarda do mesmo terá que substituir imediatamente o objeto e/ou arcará com todas as despesas, conforme decisão da Administração Municipal.

Os botijões e demais equipamentos utilizados no processo estarão de acordo com as especificações técnicas exigidas, assegurando que todos os padrões de qualidade e segurança sejam atendidos.

O fornecedor deverá implementar um sistema de controle de qualidade que inclua a inspeção regular dos botijões, garantindo que estejam em perfeitas condições de uso, lacrados corretamente e atendendo às normas de segurança. Caso sejam identificados problemas, a empresa se compromete a realizar a troca imediata dos botijões defeituosos, sem custos adicionais para o contratante.

VIII- Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Nos termos do art. 47, inciso II, e art. 40, § 2º da Lei nº 14.133/2021, a regra geral para as contratações públicas é o parcelamento do objeto, devendo ser adotado quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas a ampliar a competitividade do certame e aproveitar as peculiaridades do mercado fornecedor, sem perda de economia de escala.

Diante da análise da natureza dos produtos que compõem esta demanda, opta-se pelo PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO (Divisão por Itens Independentes), pelas razões técnicas, econômicas e mercadológicas a seguir expostas:

O objeto engloba produtos pertencentes a segmentos econômicos e regulatórios completamente distintos: Gêneros Alimentícios e Lanches Prontos e Gás Liquefeito de Petróleo (GLP). Admitir o fornecimento de ambos os grupos por uma única empresa (lote único) exigiria que uma padaria/buffet possuísse autorização da ANP, ou que um revendedor de gás manipulasse alimentos. Essa exigência restringiria indevidamente a competitividade do certame, infringindo o princípio da ampla concorrência.

Para atender com eficiência o Município e garantir ampla participação de fornecedores regionais e locais (incluindo Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - ME/EPP), o certame será dividido em itens.

O parcelamento em itens não trará qualquer prejuízo à integridade do fornecimento, nem causará perda de economia de escala. Pelo contrário: a adjudicação por itens atrai fornecedores especializados em cada segmento, permitindo à Administração a obtenção de propostas mais vantajosas e preços mais competitivos em cada nicho de mercado. Dessa forma, o parcelamento do objeto apresenta-se como a medida tecnicamente adequada, juridicamente correta e economicamente mais vantajosa, garantindo o cumprimento do princípio da proporcionalidade, da competitividade e da ampliação do mercado fornecedor no Município de Rio dos Cedros.





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS
ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL
CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050
www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br
Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



IX – Resultados pretendidos

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção das propostas aptas a gerar as contratações mais vantajosas para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição buscando o menor preço bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A (s) contratação (ões) decorrente (s) do presente processo licitatório exigirá da (s) contratada (s) o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

O fornecimento de lanches e gêneros alimentícios prontos para consumo desempenham um papel fundamental no fornecimento de alimentação durante eventos e campanhas, o que se torna mais atrativo para os participantes e, ao mesmo tempo, gratificante para os profissionais envolvidos.

Além disto, os lanches prontos e frutas são fornecidos para o setores de segurança pública, como bombeiros e polícia, que necessitam prontamente de alguns dentre os itens listados.

Os resultados pretendidos com a contratação de fornecimento de gás liquefeito de petróleo (13kg - p13) e (45kg - p45) visa atender às demandas das diversas secretarias e setores, com foco em:

Fornecimento Contínuo e Regular: Garantir o abastecimento contínuo de gás GLP para atender as diversas secretarias e setores municipais, evitando interrupções nas atividades administrativas e operacionais. Estabelecer uma cadeia de fornecimento ágil e eficiente, com entregas programadas de acordo com a demanda de cada setor, assegurando que não falte nenhum dos itens essenciais.

Eficiência Operacional: Melhorar a eficiência operacional dos setores que dependem do gás GLP para o funcionamento de suas atividades, como cozinhas de escolas, hospitais, e outras unidades públicas, proporcionando segurança e continuidade no fornecimento.

Economia de Recursos Públicos: Obter a melhor relação custo-benefício na contratação, assegurando que o município adquira os produtos de forma econômica e eficiente, dentro dos parâmetros da legislação de compras públicas. Reduzir os custos com compras esporádicas ou emergenciais, consolidando o fornecimento através de um contrato unificado que atenda a todas as secretarias.

4. Conformidade com Normas de Qualidade e Segurança: Assegurar que o fornecimento de gás GLP esteja em conformidade com todas as normas técnicas, sanitárias, de segurança e ambientais aplicáveis, garantindo que os produtos fornecidos estejam dentro dos padrões exigidos pelos órgãos reguladores. Minimizar riscos relacionados ao armazenamento e transporte de produtos perigosos, como o gás GLP, com a contratação de fornecedores qualificados e capacitados para o manuseio seguro dos botijões.

X – Providências prévias ao contrato

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

XI – Contratações correlatas e/ou interdependentes

Este estudo não identificou a necessidade de contratações acessórias para a perfeita execução do objeto.

Os bens/serviços que se pretende, portanto, são autônomos e não prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.





MUNICÍPIO DE RIO DOS CEDROS
ESTADO DE SANTA CATARINA - BRASIL
CNPJ 83.102.806/0001-18 - FONE/FAX: (47) 3386-1050
www.riodoscedros.sc.gov.br - E-mail: prefeitura@riodoscedros.sc.gov.br
Rua Nereu Ramos, 205 - 89121-000 - RIO DOS CEDROS - SC



XII– Possíveis Impactos Ambientais

Em atendimento ao art. 18, § 1º, inciso XII da Lei nº 14.133/2021, foram identificados os possíveis impactos ambientais decorrentes da execução do objeto, bem como estabelecidas as respectivas medidas preventivas e mitigadoras que deverão ser observadas pela Administração e pelas empresas contratadas.

a) Lanches Prontos e Gêneros Alimentícios (incluindo Água)

Impacto Ambiental Identificado:

Geração expressiva de resíduos sólidos recicláveis e não recicláveis (embalagens plásticas, copos descartáveis, papéis, marmite de alumínio ou isopor, garrafas PET e lacres).

Potencial desperdício de alimentos perecíveis em caso de acondicionamento ou transporte inadequado.

Medidas Mitigadoras e Diretrizes Sustentáveis:

Priorização de Materiais Recicláveis/Biodegradáveis: Exigência de que as embalagens dos lanches e gêneros alimentícios sejam, preferencialmente, de materiais recicláveis ou de menor impacto ambiental, evitando o uso excessivo de plásticos de uso único.

Gestão de Resíduos no Evento/Repartição: Recomendação aos setores requisitantes para que realizem a triagem e correta destinação dos resíduos gerados nos encontros, cursos e eventos municipais, direcionando os recicláveis para a coleta seletiva municipal.

Fracionamento e Planejamento do Consumo: Utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP) para solicitar apenas as quantidades estritamente necessárias para cada evento, evitando a sobra de alimentos e o consequente descarte indevido.

Acondicionamento Higiênico: Exigência de caixas térmicas e recipientes adequados no transporte para evitar a deterioração prematura e o desperdício dos alimentos.

b) Gás Liquefeito de Petróleo (GLP - P13 e P45)

Impacto Ambiental e Operacional Identificado:

Risco de emissão indesejada de substâncias voláteis na atmosfera em caso de vazamento na troca de botijões.

Descarte inadequado de recipientes (botijões/cilindros) deteriorados ou inservíveis.

Emissão de poluentes decorrentes do transporte rodoviário do fornecedor até as unidades municipais.

Medidas Mitigadoras e Requisitos de Segurança:

Logística Reversa dos Recipientes (Casco): O fornecimento funcionará no regime de troca de recipientes (recarga). A contratada é integralmente responsável por recolher os botijões/cilindros vazios e dar-lhes a destinação final ambientalmente adequada, bem como proceder com a requalificação técnica periódica exigida pela ANP/INMETRO.

Estanqueidade e Integridade do Sistema: Exigência de que todas as recargas entregues venham acompanhadas de lacres de segurança invioláveis na válvula e em perfeito estado de conservação, prevenindo vazamentos e emissões gasosas.

Regularidade do Transporte de Produtos Perigosos: Exigência de que o transporte do GLP cumpra rigorosamente as diretrizes da ANTT para o transporte de produtos perigosos, garantindo veículos vistoriados e condutores habilitados para minimizar riscos de acidentes ecológicos.

c) Conclusão da Análise Ambiental

Os impactos ambientais identificados são de baixa a média complexidade e plenamente controláveis mediante o cumprimento de regras de sustentabilidade, controle logístico e legislação sanitária e regulatória (ANP/ANVISA/ANTT).

XIII– Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é **VIÁVEL**, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Rio dos Cedros, 21 de agosto de 2026.

Paulo Bindelli
Secretário de Fazenda



Prefeitura Rio dos Cedros
Assinado digitalmente por:
PAULO BINDELLI
***.387.987-**
24/08/2026 14:01:10
Assinado eletronicamente com certificado virtual