



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PARA ATENDIMENTO DE DEMANDA APRESENTADA PELA(S) SECRETARIA(S) DE EDUCAÇÃO, ESPORTES E DA ASSISTENCIA SOCIAL PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS ÀS DEMANAS DESTAS SECRETARIAS.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

O presente Estudo Técnico Preliminar configura-se como parte integrante da instrução do processo licitatório já iniciado para atendimento de demanda da Secretaria de Educação, da Secretaria de Esporte e da Secretaria de Assistência Social do Município de Santo Amaro da Imperatriz para **Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a alimentação escolar da rede municipal de ensino infantil e ensino fundamental vinculados à Secretaria de Educação, alimentação dos atletas do Voleibol vinculados à Secretaria de Esporte e alimentação de crianças e adolescente que participam do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo – SCFV vinculado à Secretaria de Assistência Social, do município de Santo Amaro da Imperatriz/SC**, do município de Santo Amaro da Imperatriz e busca apontar o interesse público envolvido na contratação.

2. NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

Objeto da Secretaria de Educação: Aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar da rede municipal de ensino infantil e ensino fundamental do município de Santo Amaro da Imperatriz/SC.

Objeto da Secretaria de Esporte: Aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação aos atletas de voleibol da Secretaria de Esporte do município de Santo Amaro da Imperatriz/SC.

Objeto da Secretaria de Assistência Social- SCFV: Aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação das crianças e adolescentes que participam do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo, serviço este da Secretaria de Assistência Social do município de Santo Amaro da Imperatriz

Fundamentação/Justificativa da Secretaria de Educação: A aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar tem por finalidade contribuir para o crescimento e desenvolvimento da aprendizagem, com o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período do ano letivo e de ações de educação alimentar e nutricional. Desse modo, faz-se indispensável a atual contratação, visto que a alimentação escolar será disponibilizada, de forma exclusiva para as unidades escolares. Para tanto, estimou-se a necessidade de contratação da aquisição de gêneros alimentícios a serem especificados e licitados.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

Fundamentação/Justificativa da Secretaria de Esportes: A aquisição de gêneros alimentícios para os atletas da Secretaria de Esporte, tem por finalidade contribuir para o crescimento e desenvolvimento da aprendizagem, com o rendimento esportivo e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos atletas, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período do ano esportivo e de ações de educação alimentar e nutricional. Desse modo, faz-se indispensável a atual contratação, visto que a alimentação esportiva será disponibilizada, de forma exclusiva para os atletas de voleibol do município de Santo Amaro da Imperatriz, que representam a cidade em diversos eventos esportivos. Para tanto, estimou-se a necessidade de contratação da aquisição de gêneros alimentícios a serem especificados e licitados.

Fundamentação/Justificativa da Assistência Social: A aquisição de gêneros alimentícios para as crianças e adolescentes que participam do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) tem como objetivo fundamental contribuir para o crescimento, o desenvolvimento da aprendizagem e a garantia de condições básicas para o desenvolvimento integral desses indivíduos. A oferta de uma alimentação saudável e balanceada durante as atividades do SCFV é imprescindível para fortalecer os vínculos sociais e familiares, além de promover a saúde e o bem-estar dos participantes.

A alimentação adequada atua como um importante suporte para o sucesso das atividades do SCFV, visto que uma nutrição apropriada impacta diretamente no desempenho físico, cognitivo e emocional das crianças e adolescentes. Esse suporte nutricional garante uma participação mais ativa e engajada nas atividades, promovendo a inclusão social e a segurança alimentar, aspectos essenciais para indivíduos em situação de vulnerabilidade.

Dessa forma, a contratação para a aquisição de gêneros alimentícios torna-se indispensável para o sucesso das ações socioeducativas e para o fortalecimento de vínculos no SCFV. Para tanto, estimou-se a necessidade de contratação da aquisição de gêneros alimentícios a serem especificados e licitados.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Nos termos do art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal n. 14.133/2021, o levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis juntamente à justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar e é conteúdo a ser acrescido no Estudo Técnico Preliminar, mormente pois este deve “sondar e propor soluções e alternativas ao gestor, no intuito de melhor adimplir as necessidades públicas”, eis que “o problema a ser resolvido deve se dar com a indicação da melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação”.

Dito isto, foram analisadas contratações similares realizados por outros órgãos públicos, por meio de consulta no Portal Nacional de Compras Públicas, com o objetivo de identificar novas metodologias para o fornecimento de merenda escolar e alimentação para as demandas apresentadas pelas



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

secretarias demandantes deste processo. Apesar de buscar formas inovadoras e que sejam mais viáveis ao município, identificou-se que a contratação pretendida tem sido realizada com o mesmo formato de contratação por demais órgãos públicos, em todas as suas esferas, sendo através de aquisição dos itens e confecção da alimentação em local destinado para este fim disponibilizado pela própria municipalidade.

Encontrou-se no mercado a possibilidade de contratar empresa que fornecesse diretamente a alimentação pronta. Contudo, não se identificou na pesquisa realizada, contratações públicas neste formato.

4. SOLUÇÃO PARA ATENDIMENTO DA DEMANDA

Após analisar as possíveis soluções que o mercado tem a nos oferecer, foi constatada que, a aquisição de gêneros alimentícios para produção dos cardápios das secretarias demandantes, é a opção mais viável para o município.

Os itens a serem licitados são de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado, dada a sua baixa complexidade de produção e estocagem, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda de gêneros alimentícios, não havendo, portanto, restrições de mercado. Além disto, as unidades escolares possuem estrutura física (cozinha) para manuseio/produção de merenda, e também recursos humanos (merendeira) de cargo contratada que são treinadas pela nutricionista, para que possam oferecer alimentos de qualidade e nutritivo, de acordo com o cardápio disponibilizado.

Sendo assim, a solução mais viável para o fornecimento de gêneros alimentícios passa a ser a aquisição dos itens por meio de fornecedores habilitados mediante Processo Licitatório a ser realizado por Pregão Eletrônico, por se tratarem de itens comuns. Com isso, o processo licitatório obedecerá ao Sistema de Registro de Preço por intermédio do Pregão Eletrônico.

5. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Não foi elaborado Plano de Contratações Anual para o ano de 2025.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente aquisição tem por finalidade contribuir para o crescimento e o desenvolvimento da aprendizagem, o rendimento escolar, o rendimento esportivo e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos e atletas, através de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período do ano letivo e no período do ano esportivo.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

A estimativa da quantidade para a **Secretaria de Educação** e para a **Secretaria de Assistência Social** foi baseada em três critérios principais: o número total de alunos matriculados na rede municipal, conforme Censo Escolar de 2024 e o Sistema Betha do Município e a provável quantidade de refeições que serão ofertadas nas unidades escolares durante o ano letivo (de acordo com o histórico de consumo de anos anteriores) e ainda, o cardápio elaborado pelas nutricionistas desta secretaria.

A estimativa da quantidade para a **Secretaria de Esporte** foi baseada em três critérios principais: o número total de atletas de rendimento do município, conforme levantamento municipal em 2024 e a provável quantidade de refeições que serão ofertadas durante o ano esportivo (de acordo com o histórico de consumo de anos anteriores).

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues, a contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, a compra de produtos sazonais ocorrerá enquanto durar a safra e, portanto, poderão não ser adquiridos durante todo o período da vigência do contrato.

A entrega deverá ser realizada conforme cronograma encaminhado pelo setor de alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação, da Secretaria de Esporte e da Secretaria de Assistência Social. O cronograma será enviado por e-mail pelas Secretarias, e cabe ao fornecedor manter o endereço atualizado.

Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, como taxa de entrega, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens, todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

Foi utilizado, como método para obtenção do preço estimado por item, a média aritmética ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, sobre um conjunto de no mínimo três preços. Optou-se em fazer média e mediana, para aproximar ao máximo o valor de mercado, eliminando a interferência de valores discrepantes. O critério de seleção entre o resultado da média e da mediana, será o de menor valor. Observando-se que não será o preço mais baixo orçado, e sim o melhor preço, levando em conta o custo/benefício do produto licitado.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Poderão participar desta licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País – inclusive consórcios de empresas, desde que atendidas as disposições do art. 15 da Lei Federal n. 14.133/2021, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas previstas nos documentos deste processo licitatório e nos regramentos e normativas existentes no Brasil sobre a área de fornecimento.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

A contratação pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e execução do contrato a ser formulado e os requisitos para a contratação constam também do próprio descritivo dos itens a serem licitados e nos descritivos dos itens presentes nos autos deste processo licitatório e que também estarão anexas ao edital.

É necessário manter as condições de habilitação exigidas na licitação e comprovar a regularidade fiscal e trabalhista junto ao Órgão Gerenciador.

Além disso, salienta-se a necessidade da Contratada em manter o cronograma/frequência de entrega, bem como a reposição imediata dos alimentos quando necessário, conforme descrição Anexo I deste termo.

O licitante vencedor deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

Deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade, devendo repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação.

As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

a. ATENDIMENTO ÀS NORMAS TÉCNICAS

Caberá à empresa contratada cumprir as normas técnicas que por ventura são ou vir a ser necessárias para o atendimento das demandas apresentadas neste estudo, e ainda responder por si e por seus prepostos, por danos causados ao Município, ao meio ambiente, ou a terceiros por sua culpa ou dolo, bem como indenizar imediatamente os que eventualmente venha causar.

b. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Não se aplica.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O objeto da contratação pode ser dividido em itens, sendo tecnicamente viável e economicamente vantajoso o seu parcelamento. As especificações de entrega e as frequências estão melhores descritas no Anexo I.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

9. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DA CONTRATAÇÃO

A estimativa prévia da quantidade para contratação está definida na tabela abaixo deste Estudo Técnico Preliminar, porém não se descarta a inclusão ou exclusão, por razões técnicas ou mercadológicas, de itens desta lista ao longo do processo seguinte à elaboração de descritivos, das cotações de mercado, de forma que a lista final consolidada será conhecida apenas no Termo de Referência.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estimativa do valor total da contratação: **R\$ 3.403.086,65 (três milhões, quatrocentos e três mil, oitenta e seis reais e sessenta e cinco centavos).**

O preço estimado é o resultado aferido através da pesquisa de preço conforme tabela abaixo:

Tabela: Estimativa de preço dos produtos alimentícios para alimentação escolar, dos atletas do voleibol e dos alunos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV).

| Alimento | Especificação | UND | Quant. Total | Valor Unitário R\$ | Valor total R\$ |
|----------------|--|-----|--------------|--------------------|-----------------|
| Abacate | Abacate manteiga - Características Técnicas: casca verde escura brilhante, lisa, fina, polpa cremosa aveludada cor amarela claro. De primeira qualidade, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. | Kg | 400,00 | 9,55 | 3820,00 |
| Abacaxi | Abacaxi pérola - Características Técnicas: Frutos perfeitos, são, forma piramidal arredondada e cheia, a polpa consistente, isentos de danos mecânicos. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. | Kg | 1092,00 | 10,28 | 11225,76 |
| Abóbora Menina | Aboóbora Menina - Características Técnicas: Tamanho médio. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e | Kg | 48,00 | 6,51 | 312,48 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|---------|-------|----------|
| | doenças e estar em perfeitas condições e conservação e maturação. Obs.: Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei, conforme Resolução CNNPA 12/78 e Decreto Lei 986 de 21/10/69. Embalagem: acondicionadas em sacos de polietileno ou propileno II, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91 | | | | |
| Abobrinha italiana | Abobrinha - Características Técnicas: Casca fina e de cor verde, sempre brilhante e firme, haste aparada, peso entre 200 a 500 gramas; polpa deverá ser amarelo claro. Não poderá apresentar casca suja ou manchada, polpa amolecida ou mofada. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. | Kg | 800,00 | 6,51 | 5208,00 |
| Açúcar Refinado | Açúcar Refinado - Açúcar refinado - Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação açúcar refinado. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses. | Kg | 3900,00 | 5,47 | 21333,00 |
| Água de coco 100% natural | Água de coco 100% natural. Sem adição de conservadores artificiais e açúcar (menos de 1% para padronização do produto). Embalagem Tetra Pak de 200 a 250 mL. | Und | 4000,00 | 4,18 | 16720,00 |
| Aipim/Mandioca (descascado) | Aipim (mandioca) pré-elaborado, higienizado congelado. Características Técnicas: Aipim descascado, picado e congelado. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Deverá ser entregue em saco plástico transparente próprio para alimentos e selado. Embalagens normalmente contendo 1kg. | Kg | 908,00 | 10,11 | 9179,88 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|---|--|---------|---------|-------|-----------|
| Alface | Alface - Características Técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN D | 480,00 | 3,99 | 1915,20 |
| Alho | Alho Nobre - Características Técnicas: tipo especial, classe 6, Portaria nº 242 de 17/09/92 e Portaria nº 127 de 04/10/91, do Ministério da Agricultura e Reforma agrária. Devem apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Observação: Apresentar Certificado de Classificação de Vegetais, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura em modelo oficial e de acordo com a legislação específica. | Kg | 517,00 | 37,00 | 19129,00 |
| Almôndega (bolinho) de carne bovina com aveia | Almôndega bovina com aveia – Almôndega de carne bovina moída (acém), limpa e magra, sem mistura de outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos naturais (cominho, cebola, alho, ...), sal máximo de 1%. Congeladas, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SIF, SIE ou SIM | Kg | 4500,00 | 30,08 | 135360,00 |
| Amido de milho | Amido de milho - fabricado a partir de matérias primas sãs - Amido de milho - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, isento de umidade, fermentação e ranço. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Ingrediente: amido de milho. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente, termossoldado, pacotes de 1 kg. | Kg | 384,00 | 10,35 | 3974,40 |
| Arroz branco | Arroz branco - tipo 1 - Arroz branco - tipo 1 Arroz branco, tipo 1, longo fino; polido; grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega, em embalagem de 1 kg. | Kg | 800,00 | 5,53 | 4424,00 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|-----------------------|--|----|----------|-------|-----------|
| Arroz integral | Arroz integral - Arroz integral – Características: classe: longo, fino, tipo I integral. Deve apresentar grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas e não deverá apresentar-se empapado após o preparo. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Validade mínima de 8 meses na data da entrega | Kg | 1200,00 | 5,84 | 7008,00 |
| Arroz parboilizado | Arroz parboilizado - Arroz parboilizado. Características técnicas: beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária : sacos de polietileno, transparente, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de Validade mínimo de 6 meses. | Kg | 13876,00 | 5,34 | 74097,84 |
| Aveia em flocos finos | Aveia em flocos finos - Aveia em flocos finos - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalada em polietileno atóxico com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem com capacidade mínima de 100g e máxima de 500g. | Kg | 260,00 | 18,00 | 4680,00 |
| Banana branca | Banana branca - Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg | 13960,00 | 7,36 | 102745,60 |
| Banana nanica | Banana nanica – Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de maturação). Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm). | Kg | 12000,00 | 7,36 | 88320,00 |
| Batata doce | Batata doce – Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem brotos, rachaduras | Kg | 144,00 | 3,56 | 512,64 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|-----------------------------|--|----|---------|-------|----------|
| | ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. | | | | |
| Batata inglesa | Batata inglesa - suja grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg | 8730,00 | 6,21 | 54213,30 |
| Berinjela | Berinjela - Características Técnicas: de tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa. Tamanho e coloração uniformes típicos da variedade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, são, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, apodrecimento e livres de umidade externa anormal. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. | Kg | 500,00 | 8,00 | 4000,00 |
| Beterraba | Beterraba - Características Técnicas: Sem folhas. Tamanho médio, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, não lenhosa, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg | 240,00 | 3,68 | 883,20 |
| Broa de polvilho sem glúten | Broa de polvilho sem glúten - Polvilho de mandioca, amido de milho, açúcar, ovos, margarina vegetal e fermento químico. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termosoldado, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem com capacidade mínima de 100g e máxima de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data da entrega. | Kg | 70,00 | 37,40 | 2618,00 |
| Brócolis | Brócolis - Com tamanho médio, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg | 1738,00 | 18,75 | 32587,50 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|-----------------------|---|---------|---------|--------------|-----------|
| Cacau em pó 70% | Cacau em pó 70% - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - Cacau em pó 70% - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Cacau em pó, sem adição de adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter açúcar, vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C. Não pode conter lactose e proteínas do leite. Não pode ser cacau alcalino. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg. | Kg | 1300,00 | 89,92 | 116896,00 |
| Cacau em pó 98 - 100% | Cacau em pó 98 - 100% - Mistura para o preparo de chocolate fonte de vitaminas - Cacau em pó 98-100% - Mistura para o preparo de chocolate fonte de vitaminas em pó entre 98% - 100% cacau - formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Cacau em pó, sem adição de açúcar, adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C). Não pode ser cacau alcalino. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg. | Kg | 150,00 | 82,50 | 12375,00 |
| Café | Café - Café em pó, torrado e moído, de primeira qualidade (top de linha), tipo extra forte, com selo de pureza e qualidade ABIC. Embalagem: pacotes de poliéster metalizado com 500 gramas do produto, reembalados em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses. | PC T | 1746,00 | 37,44 | 65370,24 |
| Canela em pó | Canela em pó 25 a 30 g - Canela em pó - Ingredientes: canela em pó. Não pode conter adição de açúcar e aroma artificial. Validade: de 24 (vinte e quatro) meses. Embalagem de 25 a 30 g. | Un d | 236,00 | 3,75 | 885,00 |
| Caqui | Caqui - Caqui café ou chocolate. Características Técnicas: Grupo doce, cor alaranjada, Classe ou Calibre 7 ou 8 (variando de 8 a 9 cm), tipo ou categoria 1, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Cada unidade deverá pesar entre 150 e 250 gramas. Os frutos devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade. | Kg | 300,00 | 11,11 | 3333,00 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|----------------------|---|-------|---------|--------------|-----------|
| Carne bovina em isca | Carne bovina em iscas - Paleta, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervroses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. (da Paleta inteira ou moída). Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 (um) kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. | Kg | 6480,00 | 43,04 | 278899,20 |
| Carne bovina moída | Carne bovina moída (acém): limpa e magra. Congelada, embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg. Contendo até 10% de gordura, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SIF, SIE ou SIM. | Kg | 6680,00 | 39,19 | 261789,20 |
| Cebola | Cebola de cabeça - Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg | 5444,00 | 6,67 | 36311,48 |
| Cebolinha verde | Cebolinha verde - Características: Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto. | Molho | 384,00 | 3,48 | 1336,32 |
| Cenoura | Cenoura - sem folhas, classe: médio. Tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg | 96,00 | 5,05 | 484,80 |
| Chá de camomila | Chá de camomila (sachê) - Chá de camomila (sachê) – Flores de Camomila. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica | Caixa | 100,00 | 3,99 | 399,00 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|----------------------------|--|-------|--------|------|--------|
| | (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega. | | | | |
| Chá de erva doce | Chá de erva doce (sachê) - Chá de erva doce (sachê) – Sementes de erva doce. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega. | Caixa | 100,00 | 4,46 | 446,00 |
| Chá de erva/capim cidreira | Chá de erva/capim cidreira (sachê) - Chá de erva/capim cidreira (sachê) – Folhas e ramos de Erva Cidreira. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega. | Caixa | 100,00 | 3,69 | 369,00 |
| Chá de funcho | Chá de funcho (sachê) - Chá de funcho (sachê) – Frutos de funcho. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega. | Caixa | 100,00 | 4,61 | 461,00 |
| Chá de hortelã | Chá de hortelã (sachê) - Chá de hortelã (sachê) – Folhas e ramos de hortelã (mentha Piperita). Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica | Caixa | 100,00 | 4,33 | 479,00 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|--|---|-------|--------|-------|---------|
| | (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega. | | | | |
| Chá de melissa | Chá de melissa (sachê) - Chá de melissa (sachê) – Folhas e ramos de melissa (Melissa Officina). Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega. | Caixa | 100,00 | 4,99 | 499,00 |
| Chuchu | Chuchu – classe média tipo especial, pesando entre 300 a 400 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg | 48,00 | 4,36 | 209,28 |
| Colorau - Colorífico em pó fino | Colorífico em pó fino - homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos saudáveis, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, acondicionados em pacotes de 500g, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. | Kg | 384,00 | 12,30 | 4723,20 |
| Cominho em pó | Cominho em pó - Aspecto pó homogêneo fino, com cor e odor característicos e sabor próprio. Sem aromas e corantes artificiais. Embalagem contendo no mínimo 30 gramas. Validade mínima de 18 meses após data de entrega. | Und | 500,00 | 4,56 | 2280,00 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|-----|---------|-------|-----------|
| Couve-flor | Couve-flor – - Couve - Flor Comum- tamanho médio, cabeça com diâmetro maior. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg | 288,00 | 15,60 | 4492,80 |
| Coxa e sobrecoxa de frango sem osso | Coxa e Sobrecoxa de frango desossada: Coxa e sobrecoxa de frango. Características Técnicas: Coxa e Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: saco de polietileno, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente ou bandeja de poliestireno envolvido com filme plástico, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 01 Kg. Especificar prazo de validade. | Kg | 6580,00 | 24,40 | 160552,00 |
| Doce de frutas de banana sem açúcar | Doce de frutas de banana sem açúcar - Características técnicas: produto feito à base de banana, sem adição de açúcar. Não deve conter corantes e aromas artificiais, nem adoçantes no geral. Embalagem contendo 400 a 500 gramas. Validade mínima de 8 meses após data de entrega. | Und | 550,00 | 22,23 | 12226,50 |
| Doce de frutas em pasta | Doce de frutas em pasta - Características Técnicas: produto cremoso, obtido pela mistura e processamento adequado de polpa de frutas, açúcar deverá possuir cor, odor e sabor próprios da fruta. Embalagem primária potes ou baldes de polietileno fechados hermeticamente com lacre de segurança, potes com 400 gr, com embalagem secundária: caixa de papelão reforçadas. A entrega deverá ser realizada com sabores variados /Registro do Produto no Ministério da Saúde/Alvará sanitário. | Und | 1300,00 | 4,49 | 5837,00 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|---------------------|--|----|---------|--------------|---------|
| Espinafre | Espinafre - Características Técnicas: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. | Kg | 300,00 | 21,00 | 6300,00 |
| Farinha de arroz | Farinha de arroz - Características Técnicas: Produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de arroz polido, previamente selecionados. Moagem por intermédio de desintegrador de cereais, utilizado exclusivamente para arroz e seus subprodutos, evitando assim a contaminação por glúten. Produto com aroma, sabor e valor nutricional característicos de arroz. Embalagem primária: Saco de polietileno resistente termossoldado, atóxico, transparente ou leitoso. Com rótulo de acordo com legislação vigente. Pacotes com capacidade de 1kg. Observação: Não devem conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. | Kg | 100,00 | 6,98 | 698,00 |
| Farinha de mandioca | Farinha de Mandioca - Características Técnicas: Grupo: farinha seca. Subgrupo: extra-fina. Classe: branca. Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses. | Kg | 1520,00 | 5,25 | 7980,00 |
| Farinha de milho | Farinha de milho - Farinha de milho pré-cozido - Características Técnicas: Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, pacotes de 1 kg. Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no Máximo de 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. | Kg | 492,00 | 4,35 | 2140,20 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|---------------------------|--|----|---------|------|----------|
| Farinha de trigo | Farinha de trigo especial - Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser de papel resistente, lacrado, com Informação Nutricional, com 01 kg. Embalagem secundária: deverá ser sacos de polipropileno ou sacos de papel reforçados e lacrados, com fitas adesivas plastificadas, identificadas com o nome da empresa, com capacidade para no máximo 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação. Data de Fabricação do Produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de Validade: mínimo 06 (seis) meses. | Kg | 3240,00 | 3,95 | 12798,00 |
| Farinha de trigo integral | Farinha de trigo integral - Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Obtida através de moagem de grãos de trigo integral incluindo o farelo, endosperma e gérmen, conservadas todas as características nutricionais do grão de trigo. Embalagem: a embalagem primária deverá ser de papel resistente, lacrado, com Informação Nutricional, com 01 kg. Embalagem secundária: deverá ser sacos de polipropileno ou sacos de papel reforçados e lacrados, com fitas adesivas plastificadas, identificadas com o nome da empresa, com capacidade para no máximo 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação. Data de Fabricação do Produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de solicitação de entrega. Prazo de Validade: de no mínimo 06 (seis) meses. | Kg | 700,00 | 6,00 | 4200,00 |
| Feijão preto | Feijão preto - Grupo I/ Tipo I - isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de Fabricação do Produto: máximo de 30 dias Data de validade : 12 meses | Kg | 5268,00 | 8,98 | 47306,64 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|-----------------------------|---|---------|---------|--------------|-----------|
| Feijão vermelho | Feijão vermelho - Características Técnicas: Grupo 1 - Feijão Comum, Classe vermelho e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Data de validade : 12 meses. | Kg | 108,00 | 14,89 | 1608,12 |
| Fermento biológico | Fermento Biológico - Fermento biológico (p/ pão). Características Técnicas: Seco, instantâneo, 100% natural. No rótulo deve constar as denominações: Fermento Biológico Seco e Conservar em lugar fresco e seco. Embalagem Primária: Embalado à vácuo em pacotes de 125 gramas. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. | PC T | 42,00 | 7,20 | 302,40 |
| Fermento químico | Fermento em pó químico - Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações Fermento Químico e Conservar em lugar fresco e seco. Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: Lata de papelão resistente com parte superior e inferior aluminizada, com capacidade para 100gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. | Un d | 1920,00 | 3,25 | 6240,00 |
| Filé de frango tipo sassami | Filé de peito de frango do tipo sassami - Filé de peito de frango do tipo sassami - Características técnicas: Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC nº 13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo | Kg | 6480,00 | 24,80 | 160704,00 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|---|---|----------|--------|-------|----------|
| | impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. | | | | |
| Fórmula Infantil de partida - 0-6 | Fórmula Infantil de partida - Fórmula infantil padrão de 400g para recém nascidos de 0 a 6 meses. A fonte de carboidrato de ser de lactose predominantemente, como fonte proteica deve conter proteínas do soro de leite e caseína e como fonte lipídica a predominância deve ser de gorduras de origem vegetal e com acréscimo de ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa: docosahexaenóico (DHA) e araquidônico (ARA). Deve conter acréscimo de vitaminas e minerais e ser ausente de glúten. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. | Lat a | 100,00 | 42,45 | 4245,00 |
| Fórmula Infantil de seguimen to - 6 - 12meses | Fórmula Infantil de seguimento - Fórmula infantil padrão de seguimento de 400g, indicada para lactentes a partir de 6 meses de idade com proteínas lácteas adequadas para idade. A fonte de carboidrato de ser de lactose predominantemente, como fonte proteica deve conter proteínas do soro de leite e caseína e como fonte lipídica a predominância deve ser de gorduras de origem vegetal e com acréscimo de ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa: docosahexaenóico (DHA) e araquidônico (ARA). Deve conter acréscimo de vitaminas e minerais e ser ausente de glúten. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. | Lat a | 800,00 | 45,75 | 36600,00 |
| Fórmula infantil de seguimen to à base de proteína de soja - 6- 12meses | Fórmula Infantil de seguimento à base de proteína isolada de soja - Fórmula infantil de 400g à base de proteína isolada de soja enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Indicado para lactentes a partir de 6 meses de idade com alergia a proteína do leite de vaca e intolerância à lactose ou em outras situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. | Lat a | 24,00 | 69,00 | 1656,00 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|------------------------------|---|-------|----------|-------|-----------|
| Goiaba vermelha | Goiaba vermelha. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de maturação). Apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. | Kg | 300,00 | 9,56 | 2868,00 |
| logurte natural (sem açúcar) | logurte natural (sem açúcar) - Ingredientes básicos: leite, soro de leite, fermentos lácteos. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Embalagem plástica, contendo 1 litro, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. | Litro | 1800,00 | 12,94 | 23292,00 |
| Kiwi | Kiwi - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, sã, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. | Kg | 350,00 | 27,82 | 9737,00 |
| Laranja | Laranja Pera - Grupo I, classe 2 a 4 (de 85 a 92mm), tipo especial, Portaria M.A. 125 de 15/05/81. Deve estar de conformidade com a Portaria M.A. nº 529 de 18/03/97. Deve apresentar características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg | 16630,00 | 7,85 | 130545,50 |
| Leite em pó | Leite em pó integral: Características Técnicas: Instantâneo, contendo no mínimo 25% de proteína e no máximo de 27% de lipídios. Umidade máxima de 3,5%. Somente será aceito produto de origem nacional (IN nº 11 de 09/09/1999 - MAA). Embalagem: Sacos de poliéster metalizado, pacotes com | Kg | 6110,00 | 46,43 | 283687,30 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|-------------------------|--|-------|--------|-------|----------|
| | capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. | | | | |
| Leite sem lactose em pó | Leite sem lactose em pó - Leite de vaca em pó, com 0% de lactose, com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. Sem adição de açúcar e aromas artificiais. Embalagem: Sacos de poliéster metalizado OU embalagem pouch OU em lata, com capacidade de 300g a 500g. Deve conter data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega. | Kg | 200,00 | 53,87 | 10774,00 |
| Leite Vegetal | Leite vegetal - Características Técnicas: Bebida vegetal, vegano sem glúten e sem lactose, sem soja e zero colesterol. Sem adição de açúcar. Embalagem: caixa tetra pak de 1 litro, com data de fabricação e validade especificados e demais itens de acordo com a legislação vigente. Ingrediente base: Aveia OU Amêndoa OU Castanha de Caju OU Coco. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega. | Litro | 200,00 | 23,16 | 4632,00 |
| Lentilha | Lentilha - Características Técnicas: Classe graúda, tipo 1, conforme a Portaria nº 65, de 16/02/93. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser da safra corrente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor, odor e sabor próprios. Apresentação: Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, contendo de 400 a 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. | Kg | 300,00 | 24,38 | 7314,00 |
| Limão Thaiti | Limão Thaiti - Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, uniforme, com casca firme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Pertencer à classe 50 ou 53 (calibre entre 50 e 56 mm), bem desenvolvido e maduro, com suco. | Kg | 800,00 | 7,95 | 6360,00 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|-------------------------|--|---------|----------|--------------|-----------|
| Maçã | Maçã fuji - Grupo Rajada, classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2, Portaria M.A n.º 122 de 30/03/93. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg | 14600,00 | 10,05 | 146730,00 |
| Macarrão cabelo de anjo | Macarrão cabelo de anjo - Massa para sopa tipo cabelo de anjo - ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma. Deve conter ferro mínimo de 3mg e cálcio mínimo de 17mg. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes de 500 g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | PC T | 350,00 | 5,70 | 1995,00 |
| Macarrão de arroz | Macarrão de arroz - Massa de arroz sem glúten - espagete ou parafuso Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz, 100% natural. Não deve conter glúten e nem conservantes. Cortes: espagete ou parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, cúrcuma e/ou urucum, água. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500g. | PC T | 100,00 | 5,48 | 548,00 |
| Macarrão de letrinhas | Macarrão de letrinha/Alfabeto - Macarrão com ovos, formato de letrinhas. Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, podendo conter corante natural (cúrcuma, urucum...). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, data de fabricação e validade. Pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. | PC T | 200,00 | 4,79 | 958,00 |
| Macarrão espagete | Macarrão espagete - Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico, ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. | PC T | 168,00 | 3,18 | 534,24 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|----------------------------------|---|---------|---------|-------|----------|
| Macarrão parafuso | Macarrão Parafuso com ovos. Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. | PC T | 6468,00 | 3,83 | 24772,44 |
| Macarrão parafuso Tricolor | Macarrão parafuso tricolor. Macarrão parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado de ovos. Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais como cúrcuma e urucum, podendo ser colorido com beterraba desidratada (3%), espinafre desidratado (3%) e/ou tomate desidratado. Características gerais: o macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turva-la antes da cocção. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Embalagem primária: embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. | PC T | 3000,00 | 5,70 | 17100,00 |
| Mamão | Mamão comum - tamanho médio, pesando entre 1000g e 1200g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg | 5692,00 | 12,45 | 70865,40 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|-----------------|---|---------|---------|-------|----------|
| Manga | Manga Tommy - Características Técnicas: Fruto de formato oval e coloração da casca laranja/amarela coberta com vermelho e púrpura. Polpa firme e coloração amarela. As frutas deverão ser de primeira qualidade de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, com características bem definidas, sãs, inteiras, isentas de enfermidades, parasitas, larvas e sujidades. Não deve apresentar danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Grau de maturação que permita o consumo imediato. Período de fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade. | Kg | 800,00 | 11,17 | 8936,00 |
| Manteiga | Manteiga - Manteiga sem sal - Características técnicas: Tipo: 1ª qualidade sem sal. Embalagem: Devem estar íntegras, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagens de 200g. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. Data de fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de validade: conforme fabricante. | Tablete | 2760,00 | 14,30 | 39468,00 |
| Melancia | Melancia . Características: Melancia redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. | Kg | 6700,00 | 5,42 | 36314,00 |
| Melão | Melão amarelo - Características Técnicas: fruta de primeira qualidade, consistência firme, tamanho e coloração uniforme, devendo se bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, livres de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. | Kg | 800,00 | 8,97 | 7176,00 |
| Milho de pipoca | Milho de pipoca - Milho de pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% da umidade. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 400 a 500g. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. | Kg | 431,00 | 7,33 | 3159,23 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|--------------------------------|---|--------|---------|-------|----------|
| Milho verde espiga (sem palha) | Milho verde (espiga) - Características Técnicas: In natura, espiga sem palha. Grãos dentados amarelos, espigas grandes e cilíndricas, sabugo branco, firme. Peso aproximado da espiga de 200 gramas. Não poderá apresentar grãos envelhecidos e mofados. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. | Espiga | 5000,00 | 3,05 | 15250,00 |
| Morango | Morango - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, são, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sinais de fungos e apodrecimento. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde e munida de cálice e pedúnculo verde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. | Kg | 500,00 | 29,56 | 14780,00 |
| Óleo de soja | Óleo de soja - Óleo refinado de soja. Característica Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: embalagens plásticas resistentes atóxicas contendo 900 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, com as abas inferiores e superiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada e identificada com o nome do fabricante, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: Máximo 30 (trinta) dias. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses. | PE T | 2994,00 | 9,64 | 28862,16 |
| Orégano | Orégano. Característica: Deve ser constituído de folhas, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 500g a 1kg, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. | Kg | 52,00 | 72,00 | 3744,00 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|----------------------------------|--|-------|---------|--------------|-----------|
| Ovo de galinha | Ovo de galinha - fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega./Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal na data das amostras. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fitas adesivas plastificada, identificada com o nome do fabricante. | Dúzia | 8740,00 | 14,80 | 129352,00 |
| Pão doce liso (50g) | Pão doce liso (50g) - Pao doce liso, sem farofa, sem creme sem recheio (50g gr). Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias. | Kg | 342,00 | 17,90 | 6121,80 |
| Pão fatia sem glúten e sem leite | Pão fatia sem glúten e sem leite - Características técnicas: produto a base de farinha sem glúten (farinha de arroz, amido de milho, fécula de batata), fatiado, de variados sabores (batata, aipim, cenoura). Não deve conter glúten, lactose, aromas e corante artificiais. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25g cada, isento de gordura trans, fresco, macio. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 14 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 300 a 450g. | Und | 50,00 | 18,03 | 901,50 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|--|--|----|---------|-------|-----------|
| Pão liso tipo bisnaguinha integral (25g) | Pão liso tipo bisnaguinha integral (25g) – Pão liso tipo bisnaguinha integral – Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, com mínimo de 8% de fibras, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá pesar no mínimo 25 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias. | Kg | 950,00 | 35,73 | 33943,50 |
| Pão liso tipo cachorro- quente integral (50g) | Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g) - Pão liso, sem farofa, sem creme e sem recheio. Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, com mínimo de 8% de fibras, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá pesar no mínimo 50 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias. | Kg | 3892,00 | 27,97 | 108859,24 |
| Pepino japonês | Pepino japonês: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de | Kg | 500,00 | 7,41 | 3705,00 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|------------------------|--|----|--------|--------------|----------|
| | maturação). Apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. | | | | |
| Pera | Pera - Características Técnicas: frutos de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos, com casca uniforme, semi maturada. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, aspecto firme e casca íntegra, e grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. | Kg | 500,00 | 11,42 | 5710,00 |
| Pêssego | Pêssego - Características Técnicas: frutos de primeira qualidade de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, aspecto firme e casca íntegra, aroma, cor e sabor próprios. Tamanho uniforme e grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. | Kg | 400,00 | 14,27 | 5708,00 |
| Pimentão | Pimentão - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, são, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isento de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. | Kg | 48,00 | 8,99 | 431,52 |
| Polpa açai médio | Polpa de açaí médio - Polpa de açaí médiocongelada, 100% natural, sem açúcar, xaropes e/ou aromatizantes artificiais. Embalagem contendo nome do fabricante, marca, peso, rendimento, lote e validade, respeitando as legislações vigentes para rotulagem de alimentos. Embalagem sacos plásticos atóxicos contendo 500 gramas ou 1 kg. O registro no órgão competente deverá estar impresso na rotulagem do produto. Validade mínima de 6 meses após data de entrega | Kg | 200,00 | 40,56 | 8112,00 |
| Polpa maracujá | Polpa de maracujá congelada - A polpa de fruta sabor maracujá deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, são e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e | Kg | 440,00 | 48,18 | 21199,20 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|--------------------------|--|---------|--------|-------|----------|
| | entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg. | | | | |
| Polpa morango | Polpa de morango - Deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg. | Kg | 240,00 | 33,20 | 7968,00 |
| Polvilho Azedo | Polvilho azedo - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. | PC T | 660,00 | 6,99 | 4613,40 |
| Polvilho Doce | Polvilho doce - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. | PC T | 636,00 | 6,28 | 3994,08 |
| Queijo mussarela fatiado | Queijo mussarela fatiado - Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. Embalagem de 400g | Kg | 600,00 | 61,25 | 36750,00 |
| Repolho Verde | Repolho verde - Características Técnicas: Repolho verde médio. Tamanho médio, de conformidade com a Resolução CNNPA de 12/78 e Decreto 986 de 21/10/69. Deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | Kg | 96,00 | 10,16 | 975,36 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|-------------------|---|------|---------|-------|----------|
| Requeijão | Requeijão - Requeijão cremoso. Contendo como ingredientes: leite pasteurizado, creme de leite, coalho, sal, entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Sem amido, sem aromas e corantes artificiais e sem gordura trans. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Não conter glúten. Embalagem primária: copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200 gramas. Validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega. | Pote | 2420,00 | 8,40 | 20328,00 |
| Rosca de polvilho | Rosca de polvilho. Sem adição de açúcar, glúten e lactose - produto de 1ª qualidade e elaborado a partir de polvilho azedo, sem adição de gordura vegetal (gordura trans), açúcar, glúten e leite. Pode variar nos sabores: tradicional, beterraba, cúrcuma/açafrão, batata doce, chia, linhaça, desde que seja composta com corantes naturais. Embalagem com capacidade mínima de 60g e máxima de 100g., resistente e com solda reforçada, que contenha data de validade e fabricação. Produto com no mínimo 06 meses de validade. | Kg | 80,00 | 84,72 | 6777,60 |
| Rúcula | Rúcula - Características Técnicas: Rúculas limpas, verde escuro vivo. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeito estado de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. | Kg | 100,00 | 18,70 | 1870,00 |
| Sal | Sal - Características Técnicas: Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Prazo de validade: No mínimo 12 meses da data de fabricação. | Kg | 992,00 | 1,65 | 1636,80 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|-------------------------|---|------|----------|-------|-----------|
| Salsinha | Salsinha - Características Técnicas: Folhas sãs, limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço pesando aproximadamente 150 gramas. | Maço | 96,00 | 3,48 | 334,08 |
| Tangerina | Tangerina (mexerica, bergamota ou vergamota) - Características Técnicas: deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sã e isenta de substâncias nocivas à saúde. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade. | Kg | 6480,00 | 8,37 | 54237,60 |
| Tomate | Tomate - Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro e pintado, classe: médio ou grande, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 533 de 30/08/95. | Kg | 14166,00 | 8,34 | 118144,44 |
| Tomate cereja | Tomate cereja - Tomate em início de (gráudo), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. | Kg | 600,00 | 27,12 | 16272,00 |
| Torrada de pão integral | Torrada de pão integral - Obtida a partir da torra do pão de trigo integral, de massa preparada com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias e açúcar para fermentação dentro no mínimo necessário. Deverá ter boa aparência e boa qualidade. Será rejeitado pão queimado. Não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MARGARINA, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias. | Kg | 700,00 | 38,62 | 27034,00 |



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

| | | | | | |
|------------------|--|---------|--------|-------|---------------------|
| Trigo para quibe | Trigo para quibe - de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. | PC T | 212,00 | 8,25 | 1749,00 |
| Uva-passa branca | Uva-passa branca desidratada -fruto branco, desidratado tamanho médio, sem semente, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Não deve contar açúcar de adição. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 500g a 1Kg. Prazo de validade mínima de 6 meses após data de entrega. | Kg | 150,00 | 26,80 | 4020,00 |
| Uva-passa preta | Uva-passa preta desidratada – fruto preto, desidratado tamanho médio, sem semente, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Não deve contar açúcar de adição. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 500g a 1 Kg. Prazo de validade mínima de 6 meses após data de entrega. | Kg | 100,00 | 28,80 | 2880,00 |
| Vinagre | Vinagre - Características Técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Garrafa plástica com capacidade para até 1 litro. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. | LT | 506,00 | 2,68 | 1356,08 |
| Total | | | | | 3.403.086,65 |

**11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE
ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS,
MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS**

Foi utilizado, como método para obtenção do preço estimado por item, a média aritmética ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, sobre um conjunto de no mínimo três preços. Optou-se em fazer média e mediana, para aproximar ao máximo o valor de mercado, eliminando a interferência de valores discrepantes. O critério de seleção entre o resultado da média e da mediana, será o de menor valor. Observando-se que não será o preço mais baixo orçado, e sim o melhor preço, levando em conta o custo/benefício do produto licitado.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não existem providências a serem adotadas previamente.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas/interdependentes a presente contratação.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Quanto a questão dos impactos ambientais, a contratação em tela, tem como base observar as informações contidas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis", disponibilizado pela Consultoria-Geral da União no sítio <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-de-contratacoes-sustentaveis-set-2023.pdf>, sendo que, a contratada deverá atender, no que couber, os critérios de sustentabilidade, inseridos agora nos princípios da aplicação da lei 14.133/2021.

Não há impactos ambientais diretos na presente contratação.

15. VIABILIDADE DE CONTRATAÇÃO

Ante o exposto, considerando a demanda existente, os resultados obtidos através do levantamento de mercado e apontamentos feitos, a presente contratação é adequada para o atendimento da necessidade a que se destina, assim sendo concluímos por sua razoabilidade e viabilidade. CONCLUI-SE que a melhor solução para atender as demandas apresentadas pelos órgãos ou entidades do município é a abertura de Processo Licitatório através do tipo "menor preço por item", para a futura aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar da rede municipal de ensino infantil e ensino fundamental, dos atletas e das crianças e adolescentes do SCFV do município de Santo Amaro da Imperatriz/SC.

Santo Amaro da Imperatriz, 24 de março de 2025.

Raquel Costa da Silva Rodrigues
Secretária Municipal de Educação

Tamiris Campos Weigel
Secretária Municipal de Assistência Social

Leandro Machado
Secretário Municipal de Esporte



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

A N E X O I - ETP

**PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DOS GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS**

ALIMENTOS MENOS PERECÍVEIS (SECOS)

1 – Os gêneros alimentícios menos perecíveis deverão ser entregues em números de parcelas a ser definido pela Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Esporte. As quantidades solicitadas dos produtos e o cronograma de entrega, serão fornecidos previamente, via e-mail, por cada Secretaria.

2 – Deverão ser entregues apenas os alimentos/marcas licitadas e aprovados na avaliação das amostras. Em caso de necessidade de substituição de um produto similar, uma amostra deste deverá ser encaminhada, acompanhada da ficha técnica assinada pelo responsável licitante, para análise da Equipe da Secretaria da Educação com 10 dias de antecedência da data da entrega. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos.

3 – O fornecedor deverá apresentar, por ocasião da entrega dos alimentos, Certificado de Inspeção Sanitária dos últimos três meses, concedido pelos serviços de Vigilância Sanitária do Município.

4 – Deverá, também, ser apresentado, quando da entrega dos produtos, autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir também Certificado de Qualidade do Produto, expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendendo às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor. No caso de produtos do MERCOSUL, verificar o cumprimento das resoluções aprovadas dos países membros.

5 – Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos.

5.1. No rótulo dos produtos devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações:

- rotulagem nutricional de acordo com a Resolução RDC 429/2020 e a IN 75/2020 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária);
- tipo e nome completo do alimento;
- marca;
- ingredientes;
- data de fabricação (opcional) e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
- número do lote;
- nome e endereço do fabricante ou embalador;
- peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

- declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;
- condições de armazenamento;
- empilhamento máximo para armazenamento;
- número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos com Registro Obrigatório de acordo com o Anexo II da Resolução nº 023/2000 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- SIF, SIE ou SIM, se tratar de produto do Município de Santo Amaro da Imperatriz.
- Os produtos cárneos deverão ter registro de rótulo junto a CIDASC.

5.2. Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes:

- instrução para preparo;
- rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
- composição centesimal.

5.3. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

- natureza do alimento;
- condições de armazenamento;
- condições de transporte;
- prazo de validade.

5.4. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.

6 – Nos casos de suspeita da qualidade do produto, será encaminhada amostra para análise laboratorial que deverá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microbiológicas/composição, microorganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

FRUTAS, LEGUMES E OVOS

1 – As frutas e legumes deverão ser entregues semanalmente nas Unidades Escolares, no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo (SCFV) e na casa do atleta, conforme cronograma das respectivas Secretarias e quantidades estabelecidas por estas.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

- 2 - Os ovos deverão ser entregues semanalmente e/ou quinzenalmente nas Unidades Escolares, no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo (SCFV) e na casa do atleta, conforme cronograma das respectivas Secretarias e quantidades estabelecidas por estas.
- 3 – É de responsabilidade da empresa fornecedora o transporte dos produtos até os respectivos depósitos.
- 4 – Cada veículo que fizer a entrega deverá estar equipado com uma balança tipo plataforma com capacidade para até 150 kg, aferida de acordo com as normas do INMETRO.
- 5 – Os produtos deverão ser pesados na presença de um membro da Unidade Escolar e/ou da Secretaria de Educação. Durante a entrega/pesagem o funcionário da empresa contratada, deverá aguardar a conferência no tempo adequado de cada Unidade.
- 6 – Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte.
- 7 – No ato da entrega, quando houver fracionamento das embalagens originais, os alimentos deverão ser acondicionados em sacos de polietileno transparente e atóxico, cujo fornecimento é de responsabilidade da empresa.
- 8 – Os alimentos serão selecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações constantes no Termo de Referência serão devolvidos e deverão ser repostos no prazo máximo de 24 horas. O não cumprimento deste prazo submete o fornecedor às penalidades previstas no edital.
- 9 – As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção do produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.
- 9.1. Regras Gerais:
 - Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.
 - Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.
 - Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.
- 10 – Em caso de necessidade de substituição de um produto em decorrência de intempéries, a contratada deverá entrar em contato prévio com o setor de Nutrição da Secretaria de Educação para alinhamento da conduta. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

PÃO

- 1 – Os pães deverão ser entregues semanalmente e/ou quinzenalmente nas Unidades Escolares, no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo (SCFV) e na casa do atleta, conforme cronograma das respectivas Secretarias e quantidades estabelecidas por estas.
- 2 – É de responsabilidade da empresa fornecedora o transporte dos produtos até os respectivos depósitos.
- 3 – A entrega deverá ser efetuada em veículo próprio para este fim.
- 4 – Os pães deverão ser separados conforme o quantitativo fornecido pelas Secretarias.
- 5 – Os pães devem estar acondicionados em sacos de polietileno transparente e atóxico e em caixas plásticas para o transporte.
- 6 – As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção do produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

6.1. Regras Gerais:

- Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.
- Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.
- Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

CARNES E CORTES DE FRANGO

- 1 – As carnes e os cortes de frango deverão ser entregues quinzenalmente nas Unidades Escolares, no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo (SCFV) e na casa do atleta, conforme cronograma das respectivas Secretarias e quantidades estabelecidas por estas.
- 2 – É de responsabilidade da empresa fornecedora o transporte dos produtos até os respectivos depósitos.
- 3 – A entrega deverá ser efetuada em **caminhão frigorífico**, estando cada caminhão equipado com uma balança tipo plataforma com capacidade para até 150 kg, aferida de acordo com as normas do INMETRO.
- 4 – Os produtos deverão ser pesados na presença de um membro da Unidade de entrega.
- 5 – Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte.
- 6 – Os alimentos serão selecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações constantes no Termo de Referência serão devolvidos e deverão ser repostos no



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

prazo máximo de 24 horas. O não cumprimento deste prazo submete o fornecedor às penalidades previstas no edital.

7 – As embalagens de um modo geral devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção do produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

7.1. Regras Gerais:

- Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.
- Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.
- Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

Responsáveis Técnicas

Giovana Márcia dos Santos Guimarães
Nutricionista RT

Bianca Caroline Elias
Nutricionista QT