



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

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO VINCULADA À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, DE ATLETAS VINCULADOS À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE E DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES QUE PARTICIPAM DO SCFV SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, DO MUNICÍPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ/SC.**

**1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

A fase preparatória da licitação visa planejar e compatibilizar a contratação com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação.

O Termo de Referência (TR) é o documento necessário para a contratação de bens e serviços que contém o conjunto de parâmetros e elementos descritivos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar o objeto da contratação e que possibilita a avaliação do custo pela Administração, bem como a definição da estratégia de suprimento, dos métodos e do prazo de execução.

Assim, o presente documento configura-se como parte integrante da instrução do processo licitatório já iniciado para atendimento da demanda indicada.

**2. DO OBJETO**

**2.1. 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, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.**

**2.2. Justificativa / Fundamentação e descrição da necessidade da contratação:**

A fundamentação da contratação encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

**2.3 Natureza do objeto:**

O objeto em questão é caracterizado como **comum**, conforme justificativa descrita no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.



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

**2.4 Estimativa do valor da contratação:**

O custo estimado total da contratação é de **R\$ 3.403.086,65 (três milhões, quatrocentos e três mil, oitenta e seis reais e sessenta e cinco centavos)**.

**2.5 Descrição da solução como um todo:**

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

**2.6 Sistema de Registro de Preços (SRP):**

Será adotado o Sistema de Registro e Preços (SRP), em razão da necessidade de contratações frequentes com celeridade e transparência, conforme a demanda das Secretarias Municipais de Educação, de Assistência Social e de Esporte.

**2.7 Da exigência de amostra:**

**2.7.1.** Para cada item será exigido ao licitante classificado em primeiro lugar que apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta.

**2.7.2.** As amostras, quando solicitadas, deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar etiquetadas com o nome da empresa contratada, número do pregão, número e nome do item de acordo com o edital e marca do produto.

**2.7.3.** O local, data e horário para entrega da amostra será informado pela secretaria demandante, dentro de 03 (três) dias úteis contados da solicitação.

**2.7.4.** As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, especificação), devendo estar etiquetadas com o nome da empresa contratada, número do pregão, número e nome do item de acordo com o edital e marca do produto.

**2.7.5.** As amostras devem estar acompanhadas dos seguintes documentos listados abaixo:

- A. Relação de Amostras apresentadas pela empresa;
- B. Registro de Rotulo para todos os cortes de carnes bovinas.

**2.7.6.** As análises laboratoriais para os itens mais perecíveis (proteicos) e para os Pães deverão ser emitidas por Laboratório Qualificado (original ou cópia autenticada), com data inferior a 06 meses da data de entrega das amostras. O Laudo de Análise deverá apresentar todas as análises exigidas. O Laboratório que realizar as análises deverá estar habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e/ou credenciado ou reconhecido pelo 13 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e/ou certificado pela ISO 17025 INMETRO para análise de alimentos. Deverá ser apresentado documento que comprove a habilitação, o credenciamento ou reconhecimento do laboratório pelos órgãos acima citados. Os laudos deverão ser elaborados no produto final, não serão aceitos laudos laboratoriais de matéria prima.

**2.7.7.** Deverão ser emitido Título de Registro atualizado no SIF (Sistema de Inspeção Federal) emitido pela DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal), DO FABRICANTE, quando a produção for com sede em outros Estados, ou Título de Registro atualizado no SIE (Sistema de Inspeção Estadual), emitido pela CIDASC



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

(Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola do Estado de Santa Catarina), DO FABRICANTE, quando a produção for com sede no Estado de Santa Catarina, ou Título de Registro atualizado no SIM (Sistema de Inspeção Municipal) emitido pela Secretaria de Agricultura, DO FABRICANTE, quando a produção for com sede no Município de Santo Amaro da Imperatriz. Não serão aceitas cópias de consulta do Selo de Inspeção realizados em meio eletrônico.

**2.7.8.** Poderão ser exigidos amostras de itens “proteicos”. Sendo que estes deverão atender aos seguintes critérios:

**2.7.8.1.** CARNE CONGELADA BOVINA – ACÉM MOÍDO Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA/MA. Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 que altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003 ANVISA/MS PORTARIA SDA Nº 664, de 30 de setembro de 2022 - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de carne moída.

<b>Laudo</b>	<b>Parâmetros</b>	<b>Referência</b>
FÍSICO-QUÍMICA	Amônia Gordura total Reação de Gás Sulfídrico Potencial Hidrogênio (pH) Cinzas insolúveis em HCl a 10% Ácido sórbico e/ou sorbato Detecção de tecidos não permitidos	Gordura máxima 10% (Referência interna) Portaria SDA nº 664 de 30/09/2022
MICROSCOPIA	Matéria Estranha Macroscópica Matéria Estranha Microscópica	Resolução RDC nº 623 de 09/03/2022, ANVISA/MS
MICROBIOLOGIA	Salmonella/25g Escherichia coli/g Aeróbios mesófilos/g	RDC Nº 724 de 01/07/2022 e IN Nº 161 de 01/07/2022, ANVISA

**2.7.8.2.** CARNE CONGELADA BOVINA SEM OSSO – PALETA EM ISCAS Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA/MA. Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 que altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

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

<b>Laudo</b>	<b>Parâmetros</b>	<b>Referência</b>
FÍSICO-QUÍMICA	Amônia Gordura total Reação de Gás Sulfídrico Potencial Hidrogênio (pH) Cinzas insolúveis em HCl a 10%	Gordura máxima 10% (Referência interna)
MICROSCOPIA	Matéria Estranha Macroscópica Matéria Estranha Microscópica	Resolução RDC nº 623 de 09/03/2022, ANVISA/MS
MICROBIOLOGIA	Salmonella/25g Escherichia coli/g Aeróbios mesófilos/g	RDC Nº 724 de 01/07/2022 e IN Nº 161 de 01/07/2022, ANVISA

**2.7.8.3. CORTES CONGELADOS DE FRANGO – COXA E SOBRECOXA DESOSSADA**  
Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA/MA.

<b>Laudo</b>	<b>Parâmetros</b>	<b>Referência</b>
FÍSICO-QUÍMICA	Amônia Reação de Gás Sulfídrico Potencial Hidrogênio (pH) Cinzas insolúveis em HCl a 10% Umidade/proteína	Portaria nº 557 de 30/03/2022
MICROSCOPIA	Matéria Estranha Macroscópica Matéria Estranha Microscópica	Resolução RDC nº 623 de 09/03/2022, ANVISA/MS
MICROBIOLOGIA	Salmonella Enteritidis/25g Salmonella Typhimurium/25g Escherichia coli/g Aeróbios mesófilos/g	RDC Nº 724 de 01/07/2022 e IN Nº 161 de 01/07/2022, ANVISA

**2.7.8.4. CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO DO TIPO SASSAMI** Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA/MA.



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

<b>Laudo</b>	<b>Parâmetros</b>	<b>Referência</b>
FÍSICO-QUÍMICA	Amônia Reação de Gás Sulfídrico Potencial Hidrogênio (pH) Cinzas insolúveis em HCl a 10% Umidade/proteína	Portaria nº 557 de 30/03/2022
MICROSCOPIA	Matéria Estranha Macroscópica Matéria Estranha Microscópica	Resolução RDC nº 623 de 09/03/2022, ANVISA/MS
MICROBIOLOGIA	Salmonella Enteritidis/25g Salmonella Typhimurium/25g Escherichia coli/g Aeróbios mesófilos/g	RDC Nº 724 de 01/07/2022 e IN Nº 161 de 01/07/2022, ANVISA

**2.7.8.5. PÃO:** RDC Nº 604, DE 10 DE FEVEREIRO DE 2022: Dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano. RDC nº 778 de 01 de março de 2023: Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos. IN nº 211 de 01 de março de 2023: Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos

**2.7.9.** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

**2.7.10.** É facultada a prorrogação do prazo estabelecido para entrega das amostras quando solicitadas, a partir de solicitação fundamentada pelo interessado, antes de findo o prazo inicialmente estabelecido.

**2.7.11.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

**2.7.12.** As análises realizadas das amostras possuem caráter eliminatório.

**2.7.13.** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

**2.7.14.** Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de **10 (DEZ) dias úteis**, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

### **3. FORMA DE CONTRATAÇÃO**

**3.1.** Considerando que o objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado (art. 29, da Lei n. 14.133/2021), e que o art. 193 do Decreto Municipal n. 8.519/2023 dispõe que as licitações no Poder Executivo Municipal serão



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

realizadas preferencialmente na forma eletrônica, o processo licitatório será o **pregão eletrônico**.

**3.2.** Já a respeito do pregão, o art. 6º, inciso XLI, da Lei Federal n. 14.133/2021 dispõe que o seu “critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto”, optando-se, no presente caso, pelo critério de **menor preço**.

**3.3.** Sugere-se, ademais, a utilização do critério de julgamento **menor preço por item**, tendo em vista que limitar o fornecimento de tamanha diversidade de itens em apenas um fornecedor pode limitar a competitividade e consequente busca pelo melhor preço.

**3.4.** Tratando-se da aquisição, por órgãos e entidades do município, de uma diversidade de itens para atendimento de suas demandas internas, imediatas ou não, as quais podem variar em quantidade no decorrer do tempo, verifica-se que, para a mais adequada satisfação da demanda apresentada, em termos quantitativos e temporais, torna-se imperiosa a utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP).

**3.5.** Aplica-se integralmente o direito de **preferência** à micro e pequena empresa, conforme **Lei Complementar n. 123/2006**.

**3.6.** Aplica-se a **preferência** de contratação à micro e pequena empresa local, nos termos da **Lei Municipal n. 3019/2023**.

#### **4. REQUISITOS DO FORNECEDOR**

Poderão participar desta licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, 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.

**Não será permitida a participação de pessoas jurídicas organizadas em consórcios.**

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

##### **4.1. Requisitos negativos:**

4.1.1. Não poderão disputar essa licitação:

- 4.1.1.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.1.1.2. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 4.1.1.3. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 4.1.1.4. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 4.1.1.5. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a





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

condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

4.1.1.6. Agente público do órgão ou entidade licitante;

4.1.1.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

4.1.2. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.1.3. O impedimento de que trata o item 4.1.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**4.2. Requisitos de Habilitação jurídica**

4.2.1. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

4.2.2. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

4.2.3. **Microempreendedor Individual** - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

4.2.4. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal** – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

4.2.5. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

4.2.6. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

4.2.7. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

4.2.8. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura



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

Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

- 4.2.9. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 4.2.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**4.3. Requisitos de Habilitação fiscal, social e trabalhista**

- 4.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (**CPF**), conforme o caso;
- 4.3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela **Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB)** e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 4.3.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (**FGTS**);
- 4.3.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 4.3.5. Prova de **inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e Municipal** relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 4.3.6. Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual e Municipal** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 4.3.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 4.3.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

**4.4. Requisitos de Qualificação Econômico-Financeira**

- 4.4.1. Certidão negativa de **insolvência civil** expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- 4.4.2. Certidão negativa de **falência** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);





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

**4.5. Requisitos de Qualificação Técnica**

- 4.5.1. Apresentar os seguintes Alvarás Sanitários (quando se aplicar):
  - a) Do distribuidor
  - b) Dos veículos de entrega
- 4.5.2. Registro no Registro de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (quando se aplicar).
- 4.5.3. Certificado de Inspeção Sanitária emitido pelo Serviço de Vigilância Sanitária (ou equivalente) do Município sede da licitante, referente às instalações da empresa, comprovando que a mesma está apta a armazenar e comercializar produtos alimentícios.
- 4.5.4. As empresas proponentes deverão comprovar que possuem veículos frigorificados ou que possuem contrato de locação, apresentando listagem, marca, placa, documentos em dia, IPVA, que necessitem de refrigeração constante e caminhão fechado, com a presença de estrado no transporte, para as entregas de todos os alimentos perecíveis e não perecíveis, em perfeito estado de conservação e higiene;
- 4.5.5. Certificado de Vistoria dos Veículos de transporte de gêneros, concedido pela autoridade sanitária competente, de acordo com o Código Sanitário vigente.
- 4.5.6. Caso o veículo não seja de propriedade da empresa Licitante, apresentar o comprovante de relação contratual, mediante declaração ou contrato de prestação de serviços entre as partes.
- 4.5.7. Atestado de Capacidade Técnica em nome da matriz ou filial do fornecedor.

**5. FORMALIZAÇÃO, PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO**

**5.1.** Para a execução do objeto será formalizada **Ata de Registro de Preços**, cuja minuta acompanha o Edital de licitação, estabelecendo em suas cláusulas todas as condições, obrigações e responsabilidades entre as partes, em conformidade com este Termo, o Edital e Proposta de Preços da empresa vencedora.

**5.2.** O prazo de validade da Ata de Registro de Preços, será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, mediante anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 225 do Decreto Municipal 8.519/2023.

**5.3.** A contratação com o fornecedor registrado na Ata de Registro de Preços, será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de Instrumento Contratual, emissão de Nota de Empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, cfe. art 95 da Lei nº 14.133/2021.

**6. DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O RECEBIMENTO DO OBJETO**

**6.1.** A licitante vencedora responsabilizar-se-á pelo transporte, entrega, carregamento e descarregamento dos produtos nas unidades de ensino municipais, na casa do atleta e no SCFV, nos endereços indicados nas Solicitações de Fornecimento expedidas, sendo sempre dentro do município, conforme relação abaixo:



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

<b>. Escola Básica Municipal Profª Lourdes Garcia</b> Rua Frei Jacó Hoefflers, nº 117 – Centro – Santo Amaro da Imperatriz/SC.
<b>. CEJA</b> Rua Frei Jacó Hoefflers, nº 117 – Centro – Santo Amaro da Imperatriz/SC.
<b>. Escola Básica Municipal Prefeito Augusto Althoff</b> Rua Nossa Senhora Rosa Mística, nº 275 – Bairro Caldas da Imperatriz - Santo Amaro da Imperatriz/SC.
<b>. Escola Básica Municipal Judite Adelina Schurhaus</b> Rua 29 de Outubro, nº 220 – Bairro São Francisco - Santo Amaro da Imperatriz/SC.
<b>. Escola Básica Municipal Alvim Duarte da Silva</b> Rua Presidente Castelo Branco, nº 969 – Bairro Calemba - Santo Amaro da Imperatriz/SC.
<b>. Escola Básica Municipal Vila Santana</b> Estrada Geral Vila Santana, nº 2.625 – Bairro Sertão - Santo Amaro da Imperatriz/SC.
<b>. Escola Básica Municipal Profª Maria Andrea Goulart Hillesheim</b> Rua Gustavo João Farias, nº 60 – Bairro Fabrício - Santo Amaro da Imperatriz/SC.
<b>. Escola Municipal Braço São João</b> Estrada geral Braço São João, s/n - Santo Amaro da Imperatriz/SC.
<b>. Escola Municipal Sul do Rio Cubatão</b> Rua São Sebastião, s/n – Bairro Sul do Rio - Santo Amaro da Imperatriz/SC.
<b>. Centro de Educação Municipal Antônio Rodolfo Fabrício</b> Rua Gustavo João Farias, nº 60 – Bairro Fabrício - Santo Amaro da Imperatriz/SC.
<b>. Centro Municipal de Educação Infantil José Rogério Sommer</b> Rua São Pedro, nº 138 – Bairro Fabrício - Santo Amaro da Imperatriz/SC.
<b>. Centro Municipal de Educação Infantil Márcia Regina dos Santos</b> Rua Carlos Becker, nº 1356 – Bairro São Francisco – Santo Amaro da Imperatriz/SC
<b>. Centro Municipal de Educação Infantil Estrada Velha</b> Rua Vicente Silveira, nº 1107 – Centro – Santo Amaro da Imperatriz/SC
<b>. Centro Municipal de Educação Infantil Recanto Feliz</b> Rua São Sebastião, nº 4442 – Bairro Sul do Rio – Santo Amaro da Imperatriz/SC
<b>. Centro Municipal de Educação Infantil caminho do Aprender</b> Rua Frei Dalvino Munaretto, nº 85 – Centro – Santo Amaro da Imperatriz/SC
<b>. Centro Municipal de Educação Infantil Soni Cecília Kloppel</b> Rua Nossa Senhora das Dores, nº 1172 – Bairro Sertão – Santo Amaro da Imperatriz/SC
<b>. Centro Municipal de Educação Infantil José Higino Martins</b> Estrada Geral da Varginha, s/n – Bairro Varginha – Santo Amaro da Imperatriz/SC
<b>. Centro Municipal de Educação Infantil Vô Juca e Vô Zenir</b> Rua Natividade, nº 3650, Vila Becker – Santo Amaro da Imperatriz/SC
<b>. Casa do Atleta (Secretaria de Esportes)</b> Rua Valcir José Goularte, nº 136 – Centro – Santo Amaro da Imperatriz/SC
<b>. Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo</b> Rua Natividade, nº 3.650 – Vila Becker – Santo Amaro da Imperatriz/SC
<b>. Secretaria Municipal de Educação</b> Rua Santana, nº 5037 – Centro – Santo Amaro da Imperatriz/SC



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

**Depósito Central da Secretaria Municipal de Educação**

Rua Natividade, nº 3650 – Vila Becker – Santo Amaro da Imperatriz/SC

- 6.2.** As empresas vencedoras dos itens de hortifrutícolas (frutas, verduras e legumes) deverão disponibilizar junto na entrega uma balança para conferência do peso dos produtos entregues.
- 6.3.** Os produtos, objeto desta licitação, devem ser entregues em até **05 (cinco) dias** úteis após o recebimento da Solicitação de Fornecimento emitida pelo órgão solicitante, em local determinado pelo mesmo.
- 6.4.** Os produtos deverão ser acondicionados (embalados) de forma a não se sujeitar a danificação no transporte.
- 6.5.** Será designado pela Secretaria Municipal de Educação, do Esporte e da Assistência Social um funcionário responsável em receber os produtos em cada unidade de ensino, na Casa do Atleta e no SCFV, a quem caberá conferir e lavrar o Termo de Recebimento, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.
- 6.6.** Os produtos fornecidos deverão estar em conformidade com o exigido neste Termo de Referência.
- 6.7.** A Contratada será a única responsável pela qualidade dos objetos entregues.
- 6.8.** Será rejeitado, no todo ou em parte, a entrega de produtos em desacordo com as especificações exigidas neste Termo de Referência.
- 6.9.** Eventuais correções ou alterações devem ser providenciadas pela Contratada, a partir da notificação ou devolução do produto, sem custos adicionais à Contratante.
- 6.10.** A Contratada deverá devolver o produto devidamente corrigido no prazo máximo de 24 h (vinte e quatro horas) após notificação citada no item 6.9.
- 6.11.** Nos preços propostos deverão estar inclusos todas as despesas para o fornecimento do (s) produtos (s), tais como transporte adequado, tributos, mão de obra especializada, etc.
- 6.12.** Os produtos fornecidos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990) especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados para consumo, conforme diploma legal.

## **7. DO PRAZO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL**

- 7.1.** Os produtos deverão ser entregues dentro do período definido no item 6.3 do termo de referência. A critério do gestor do contrato, o prazo de início poderá ser adiado.
- 7.2.** Os produtos rejeitados, devido a uso de materiais não especificados e/ou considerados mal executados, deverão ser entregues corretamente, com o tipo de materiais aprovados pela fiscalização, arcando a Contratada com o ônus decorrente do fato.
- 7.3.** A Contratada ficará obrigada a entregar fielmente os produtos deste Termo de Referência, não se admitindo modificações sem a prévia consulta e concordância da Fiscalização, à qual se compromete, desde já, submeter-se.

## **8. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO OBJETO**

- 8.1.** Os produtos constantes neste Termo de Referência serão fiscalizados por servidor designado pela Secretaria de Educação, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/21,



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

denominados “Fiscalização”, que terá autoridade para exercer, em seu nome, toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização da execução do Contrato.

**8.2.** Durante a vigência desta ARP, a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por fiscal designado em Portaria própria.

**8.8.** A ação de fiscalização não exonera o prestador de suas responsabilidades contratuais.

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**9.1.** Entregar os produtos contratados com características exigidas no contrato e de acordo com a legislação vigente pertinente, sendo vedadas soluções alternativas para consecução do objeto, ressalvadas as hipóteses de expressa anuência por parte da Administração.

**9.2.** Reparar, corrigir, remover, trocar, substituir, no prazo estabelecido, às suas expensas, os produtos que não atenderem aos requisitos mencionados neste Termo de Referência, assim como aqueles que se verificarem vícios.

**9.3.** Cumprir rigorosamente o Edital e os prazos estabelecidos, sujeitando-se à Lei Federal nº 14.133/2021.

**9.4.** Executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidade ou subcontratações não autorizadas pelo Contratante.

**9.5.** Comunicar à Prefeitura Municipal, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

**9.6.** Manter a Prefeitura informada quanto a mudanças de endereço, telefones e e-mail de seu estabelecimento.

**9.7.** Atender prontamente qualquer exigência de fiscalização inerente ao objeto fornecido.

**9.8.** Manter durante toda a execução do contrato, todas as condições habilitatórias, em especial, no que se refere ao recolhimento de impostos federais, estaduais e municipais, durante toda a execução do objeto, as quais são imprescindíveis para a emissão de pagamentos de qualquer natureza.

**9.9.** Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência, cfe. artigo 121 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**9.10.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**10.1.** Fornecer à Contratada, a qualquer tempo e com o máximo de presteza, todos os esclarecimentos necessários para execução do objeto e demais informações que esta venha a solicitar.

**10.2.** Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas do contrato.

**10.3.** Efetuar, com pontualidade, os pagamentos à Contratada, após o cumprimento integral das obrigações e formalidades legais.

**10.4.** Anotar em registro próprio e notificar à Contratada por escrito a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção.

**10.5.** Informar a Contratada nome e telefone do gestor do contrato e seu substituto mantendo tais dados atualizados.

**10.6.** Relacionar-se com a Contratada exclusivamente com pessoa por ela credenciada.



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

**11. REGIME DE EXECUÇÃO**

**11.1. PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DOS GÊNEROS**  
**ALIMENTÍCIOS - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**11.1.1 - ALIMENTOS MENOS PERECÍVEIS (SECOS)**

11.1.1.1 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.

11.1.1.2 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.

11.1.1.3 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.

11.1.1.4 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.

11.1.1.5 Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos.

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

- a) rotulagem nutricional de acordo com a Resolução RDC 429/2020 e a IN 75/2020 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária);
- b) tipo e nome completo do alimento;
- c) marca;
- d) ingredientes;
- e) data de fabricação (opcional) e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
- f) número do lote;
- g) nome e endereço do fabricante ou embalador;
- h) peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
- i) declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;
- j) condições de armazenamento;
- k) empilhamento máximo para armazenamento;
- l) 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.
- m) SIF, SIE ou SIM, se tratar de produto do Município de Santo Amaro da Imperatriz.



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

n) Os produtos cárneos deverão ter registro de rótulo junto a CIDASC.

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

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

11.1.1.8 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

- a) natureza do alimento;
- b) condições de armazenamento;
- c) condições de transporte;
- d) prazo de validade.

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

11.1.1.10 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.

#### **11.1.2. FRUTAS, LEGUMES E OVOS**

11.1.2.1 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.

11.1.2.2 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.

11.1.2.3 É de responsabilidade da empresa fornecedora o transporte dos produtos até os respectivos depósitos.

11.1.2.4 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.

11.1.2.5 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.

11.1.2.6 Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte.





## **ESTADO DE SANTA CATARINA**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ** **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE**

11.1.2.7 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.

11.1.2.8 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.

11.1.2.9 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.

#### **11.1.3. Regras Gerais:**

**11.1.3.1** Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.

**11.1.3.2** Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.

**11.1.3.3** 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.

**11.1.3.4** 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.

#### **11.1.4. PÃO**

11.1.4.1 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.

11.1.4.2 É de responsabilidade da empresa fornecedora o transporte dos produtos até os respectivos depósitos.

11.1.4.3 A entrega deverá ser efetuada em veículo próprio para este fim.

11.1.4.4 Os pães deverão ser separados conforme o quantitativo fornecido pelas Secretarias.

11.1.4.5 Os pães devem estar acondicionados em sacos de polietileno transparente e atóxico e em caixas plásticas para o transporte.

11.1.4.6 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.

##### **11.1.4.7 Regras Gerais:**

11.1.4.7.1 Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.



## **ESTADO DE SANTA CATARINA**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE**

11.1.4.7.2 Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.

11.1.4.7.3 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.

#### **11.1.5. CARNES E CORTES DE FRANGO**

11.1.5.1 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.

11.1.5.2 É de responsabilidade da empresa fornecedora o transporte dos produtos até os respectivos depósitos.

11.1.5.3 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.

11.1.5.4 Os produtos deverão ser pesados na presença de um membro da Unidade de entrega.

11.1.5.5 Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte.

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

11.1.5.7 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.

##### **11.1.5.8 Regras Gerais**

11.1.5.8.1 Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.

11.1.5.8.2 Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.

11.1.5.8.3 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.

#### **12. PREVISÃO DE PENALIDADES POR DESCUMPRIMENTO CONTRATUAL**

12.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

12.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

12.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.4. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela administração;



## **ESTADO DE SANTA CATARINA**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ** **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE**

- 12.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 12.6. Fraudar a licitação
- 12.7. Caso não executar o total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 12.8. Com fulcro na lei nº 14.133, de 2021, a administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 12.8.1. Advertência;
- 12.8.2. Multa;
- 12.8.3. Impedimento de licitar e contratar e
- 12.8.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.9. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 12.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.
- 12.9.2. As peculiaridades do caso concreto
- 12.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 12.9.4. Os danos que dela provierem para a administração pública
- 12.9.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.10. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 Dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 12.10.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1, 10.2 e 10.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 12.10.2. Para as infrações previstas nos itens 10.4 e 10.5 a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 12.11. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 12.12. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.13. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1, 10.2 e 10.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da administração pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.14. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações acima dispostas que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da lei n.º 14.133/2021.
- 12.15. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela administração, descrita no item caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.



## **ESTADO DE SANTA CATARINA**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ** **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE**

12.16. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização.

12.17. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.18. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.19. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.20. A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

## **13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**13.1.** Por tratar-se de licitação para aquisição através de **Sistema de Registro de Preço**, as despesas decorrentes das contratações feitas dos fornecedores detentores de preços registrados com o município correrão por conta do orçamento para 2025 da Secretaria de Educação (recursos FNDE e Próprios), do Esporte e da Assistência Social (SCFV).

**13.2.** A indicação do recurso detalhado para fazer frente à obrigação assumida quando da efetiva contratação será disponibilizada na Solicitação de Fornecimento emitida pelo órgão solicitante, que deverão aparecer no campo “informações adicionais”, quando da emissão da Nota Fiscal a exemplo genérico: NOME DO RECURSO/EMPENHO Nº PREGÃO Nº, para que possam preencher os requisitos da contabilidade, durante a efetivação do pagamento.

## **14. FORMA DE PAGAMENTO E DA DOCUMENTAÇÃO**

**14.1.** O pagamento à Contratada será efetuado mediante entrega do objeto, no prazo de 30 (trinta) dias contados da protocolização da Nota Fiscal com o devido ateste do recebimento do objeto.

**14.2.** O pagamento somente será efetuado mediante apresentação de Nota Fiscal devidamente conferidas e certificada por servidor público responsável.

**14.3.** Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

**14.4.** No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal, serão os mesmos restituídos à Contratada para as correções necessárias, sendo automaticamente alteradas as datas de vencimento, não respondendo o Município por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

**14.5.** Para facilitar a realização dos pagamentos, deverá ser especificado no corpo da Nota fiscal o número do respectivo empenho e os dados bancários da Contratada.



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

**14.6.** A Nota Fiscal comumente apresentada pelos fornecedores chama-se Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica – DANFE, o qual deverá vir necessariamente, acompanhado da Nota Fiscal Eletrônica.

**14.7.** Deverão ser encaminhados juntamente com o DANFE, os seguintes documentos: Nota Fiscal Eletrônica e as Certidões da Regularidade Fiscal (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e Trabalhista). A falta de um desses documentos impossibilitará a realização dos pagamentos.

**15. CONDIÇÕES DE REAJUSTE**

**15.1.** Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

**15.2.** Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA-e exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

**16. GARANTIA CONTRATUAL**

Não se aplica.

**17. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADE DE ITENS A SEREM CONTRATADOS**

**17.1.** As especificações técnicas dos itens a serem contratados, estão descritas nas tabelas abaixo por secretaria e somatória delas:

**Tabela: Total de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar da rede municipal de ensino infantil e ensino fundamental do município, a alimentação dos alunos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) e alimentação dos atletas do voleibol:**

Alimento	Especificação	UND	Quant. Total	Valor Unitário R\$	Valor total R\$
Abacate	<b>Abacate manteiga</b> - 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





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE**

Abacaxi	<b>Abacaxi pérola</b> - 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	<b>10,28</b>	11225,76
Abóbora Menina	<b>Aboóbora Menina</b> - 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 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	Kg	48,00	<b>6,51</b>	312,48
Abobrinha italiana	<b>Abobrinha</b> - 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	<b>6,51</b>	5208,00
Açúcar Refinado	<b>Açúcar Refinado</b> - 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	Kg	3900,00	<b>5,47</b>	21333,00





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE**

	data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.				
Água de coco 100% natural	<b>Água de coco</b> 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	<b>4,18</b>	16720,00
Aipim/Mandioca (descascado)	<b>Aipim (mandioca)</b> 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	<b>10,11</b>	9179,88
Alface	<b>Alface</b> - 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.	UND	480,00	<b>3,99</b>	1915,20
Alho	<b>Alho Nobre</b> - 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	<b>37,00</b>	19129,00

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

Almôndega (bolinho) de carne bovina com aveia	<b>Almôndega bovina com aveia</b> – 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	<b>30,08</b>	135360,00
Amido de milho	<b>Amido de milho</b> - 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	<b>10,35</b>	3974,40
Arroz branco	<b>Arroz branco</b> - 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	<b>5,53</b>	4424,00
Arroz integral	<b>Arroz integral</b> - 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	<b>5,84</b>	7008,00
Arroz parboiliza do	<b>Arroz parboilizado</b> - 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	<b>5,34</b>	74097,84



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE**

Aveia em flocos finos	<b>Aveia em flocos finos</b> - 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	<b>18,00</b>	4680,00
Banana branca	<b>Banana branca</b> - 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	<b>7,36</b>	102745,60
Banana nanica	<b>Banana nanica</b> - 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	<b>7,36</b>	88320,00
Batata doce	<b>Batata doce</b> - 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 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.	Kg	144,00	<b>3,56</b>	512,64
Batata inglesa	<b>Batata inglesa</b> - 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	<b>6,21</b>	54213,30



# ESTADO DE SANTA CATARINA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

### SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

Berinjela	<b>Berinjela</b> - 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	<b>Beterraba</b> - 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	<b>Broa de polvilho sem glúten</b> - 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	<b>Brócolis</b> - 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
Cacau em pó 70%	<b>Cacau em pó 70%</b> - 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	Kg	1300,00	89,92	116896,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE**

	metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg.				
Cacau em pó 98 - 100%	<b>Cacau em pó 98 - 100%</b> - 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	<b>82,50</b>	12375,00
Café	<b>Café</b> - 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.	PCT	1746,00	<b>37,44</b>	65370,24
Canela em pó	<b>Canela em pó</b> 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.	Und	236,00	<b>3,75</b>	885,00
Caqui	<b>Caqui</b> - 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	<b>11,11</b>	3333,00
Carne bovina em isca	<b>Carne bovina em iscas</b> - 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	Kg	6480,00	<b>43,04</b>	278899,20



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

	internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade.				
Carne bovina moída	<b>Carne bovina moída (acém):</b> 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	<b>Cebola de cabeça</b> - 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	<b>Cebolinha verde</b> - 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	<b>Cenoura</b> - 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	<b>Chá de camomila (sachê)</b> - 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 primaria sachê individual. Embalagem secundaria caixa de	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**

	papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.				
Chá de erva doce	<b>Chá de erva doce</b> (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 primaria sachê individual. Embalagem secundaria 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	<b>4,46</b>	446,00
Chá de erva/capim cidreira	<b>Chá de erva/capim cidreira</b> (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 primaria sachê individual. Embalagem secundaria 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	<b>3,69</b>	369,00
Chá de funcho	<b>Chá de funcho</b> (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 primaria sachê individual. Embalagem secundaria 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	<b>4,61</b>	461,00

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

Chá de hortelã	<b>Chá de hortelã</b> (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 (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	100,00	<b>4,33</b>	479,00
Chá de melissa	<b>Chá de melissa</b> (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	<b>4,99</b>	499,00
Chuchu	<b>Chuchu</b> – 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	<b>4,36</b>	209,28
Colorau - Colorífico em pó fino	<b>Colorífico em pó fino</b> - homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos sadios, 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	<b>12,30</b>	4723,20

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

Cominho em pó	<b>Cominho em pó</b> - 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
Couve-flor	<b>Couve-flor</b> - - 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	<b>Coxa e Sobrecoxa de frango desossada:</b> 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	<b>Doce de frutas de banana sem açúcar</b> - 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	<b>Doce de frutas em pasta</b> - 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	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**

	reforçadas. A entrega deverá ser realizada com sabores variados /Registro do Produto no Ministério da Saúde/Alvará sanitário.				
Espinafre	<b>Espinafre</b> - 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	<b>21,00</b>	6300,00
Farinha de arroz	<b>Farinha de arroz</b> - Características Técnicas: Produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de 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	<b>6,98</b>	698,00
Farinha de mandioca	<b>Farinha de Mandioca</b> - 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	<b>5,25</b>	7980,00

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

Farinha de milho	<b>Farinha de milho</b> - 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
Farinha de trigo	<b>Farinha de trigo especial</b> - 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	<b>Farinha de trigo integral</b> - 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





# ESTADO DE SANTA CATARINA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

### SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

Feijão preto	<b>Feijão preto</b> - 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
Feijão vermelho	<b>Feijão vermelho</b> - 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	<b>Fermento Biológico</b> - 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.	PCT	42,00	7,20	302,40
Fermento químico	<b>Fermento em pó químico</b> - 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 monocálcico, 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.	Und	1920,00	3,25	6240,00
Filé de frango tipo sassami	<b>Filé de peito de frango do tipo sassami</b> - 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	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

	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 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	<b>Fórmula Infantil de partida</b> - 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.	Lata	100,00	42,45	4245,00
Fórmula Infantil de seguimento - 6 - 12meses	<b>Fórmula Infantil de seguimento</b> - 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.	Lata	800,00	45,75	36600,00



# ESTADO DE SANTA CATARINA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

### SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE

Fórmula infantil de seguimento à base de proteína de soja - 6-12 meses	<b>Fórmula Infantil de seguimento à base de proteína isolada de soja</b> - 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.	Lata	24,00	69,00	1656,00
Goiaba vermelha	<b>Goiaba vermelha.</b> 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)	<b>logurte natural (sem açúcar)</b> - 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	<b>Kiwi</b> - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, são, 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

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

Laranja	<b>Laranja Pera</b> - 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	<b>Leite em pó integral</b> : 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 capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	Kg	6110,00	46,43	283687,30
Leite sem lactose em pó	<b>Leite sem lactose em pó</b> - 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	<b>Leite vegetal</b> - 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

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

Lentilha	<b>Lentilha</b> - 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	<b>24,38</b>	7314,00
Limão Thaiti	<b>Limão Thaiti</b> - 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	<b>7,95</b>	6360,00
Maçã	<b>Maçã fuji</b> - 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	<b>10,05</b>	146730,00
Macarrão cabelo de anjo	<b>Macarrão cabelo de anjo</b> - 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.	PCT	350,00	<b>5,70</b>	1995,00

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

Macarrão de arroz	<b>Macarrão de arroz</b> -Massa de arroz sem glúten - espaguete ou parafuso Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz, 100% natural. Não deve conter glúten e nem conservantes. Cortes: espaguete ou parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, cúrcuma e/ou urucum, água. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500g.	PCT	100,00	5,48	548,00
Macarrão de letrinhas	<b>Macarrão de letrinha/Alfabeto</b> - 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.	PCT	200,00	4,79	958,00
Macarrão espaguete	<b>Macarrão espaguete</b> -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.	PCT	168,00	3,18	534,24
Macarrão parafuso	<b>Macarrão Parafuso</b> 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.	PCT	6468,00	3,83	24772,44



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE**

Macarrão parafuso Tricolor	<b>Macarrão parafuso tricolor.</b> 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.	PCT	3000,00	5,70	17100,00
Mamão	<b>Mamão comum</b> - 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
Manga	<b>Manga Tommy</b> - 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 mediato. Período de	Kg	800,00	11,17	8936,00



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

	fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade.				
Manteiga	<b>Manteiga</b> - 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	<b>14,30</b>	39468,00
Melancia	<b>Melancia</b> . 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	<b>5,42</b>	36314,00
Melão	<b>Melão</b> 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	<b>8,97</b>	7176,00
Milho de pipoca	<b>Milho de pipoca</b> - 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	<b>7,33</b>	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)	<b>Milho verde</b> (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	<b>Morango</b> - 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	<b>Óleo de soja</b> - 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.	PET	2994,00	9,64	28862,16
Orégano	<b>Orégano.</b> 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	<b>Ovo de galinha</b> - 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	<b>14,80</b>	129352,00
Pão doce liso (50g)	<b>Pão doce liso (50g)</b> - 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	<b>17,90</b>	6121,80
Pão fatia sem glúten e sem leite	<b>Pão fatia sem glúten e sem leite</b> - 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	<b>18,03</b>	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)	<b>Pão liso tipo bisnaguinha integral (25g)</b> – 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)	<b>Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g)</b> - 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	<b>Pepino japonês:</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria,	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

	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.				
Pera	<b>Pera</b> - 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	<b>Pêssego</b> - 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	<b>Pimentão</b> - 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	<b>Polpa de açaí médio</b> - 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	<b>Polpa de maracujá</b> 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	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

	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 entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.				
Polpa morango	<b>Polpa de morango</b> - 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	<b>Polvilho azedo</b> - 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.	PCT	660,00	6,99	4613,40
Polvilho Doce	<b>Polvilho doce</b> - 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.	PCT	636,00	6,28	3994,08
Queijo mussarela a fatiado	<b>Queijo mussarela fatiado</b> - 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	<b>Repolho verde</b> - 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	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**

	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.				
Requeijão	<b>Requeijão</b> - 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	<b>8,40</b>	20328,00
Rosca de polvilho	<b>Rosca de polvilho.</b> 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	<b>84,72</b>	6777,60
Rúcula	<b>Rúcula</b> - 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	<b>18,70</b>	1870,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTE**

Sal	<b>Sal</b> - 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
Salsinha	<b>Salsinha</b> - 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	<b>Tangerina (mexerica, bergamota ou vergamota)</b> - 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	<b>Tomate</b> - 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	<b>Tomate cereja</b> - 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

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

Torrada de pão integral	<b>Torrada de pão integral</b> - 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
Trigo para quibe	<b>Trigo para quibe</b> - 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.	PCT	212,00	8,25	1749,00
Uva-passa branca	<b>Uva-passa branca</b> 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	<b>Uva-passa preta</b> 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



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

Vinagre	<b>Vinagre</b> - 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
<b>Total</b>					<b>3.403.086,65</b>

**18. CRITÉRIO E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE**

Não se aplica.

Santo Amaro da Imperatriz/SC, 25 de março 2025.

**Giovana Márcia dos Santos Guimarães**  
Nutricionista RT  
Responsável Técnica

**Bianca Caroline Elias**  
Nutricionista QT  
Responsável Técnica

**Raquel Costa da Silva Rodrigues**  
Secretária Municipal de Educação

**Tamiris Campos Weigel**  
Secretária Municipal de Assistência Social

**Leandro Machado**  
Secretário Municipal de Esporte