

Protocolo 110.144/2025

De: MERENDA MAIS DE SAO JOSE ALIMENTOS LTDA

Para: SECOP - DPL - PRG - Pregoeiros

Data: 27/11/2025 às 09:18:21

Setores (CC):

SEGOV - DITI - DEPE, SECOP - DPL - PRG

Setores envolvidos:

SECOP - DPL - PRG, SEGOV - DITI - DEPE

SECOP - Impugnação ao Edital de Licitação

Impugnação em anexo.

Anexos:

Impugnacao_BC_PE_90113.pdf



AO MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SECRETARIA DE COMPRAS

PREGÃO ELETRÔNICO N° 103/2025 – PMBC

COMPRASGOV N° 90113/2025

MERENDA MAIS DE SÃO JOSÉ ALIMENTOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 28.367.239/0001-13, por seu representante legal infra-assinado, vem, respeitosamente, apresentar a presente

IMPUGNAÇÃO AO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 103/2025, formulado pela: **PREFEITURA MUNICIPAL DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ**, tendo em vista as irregularidades abaixo aduzidas:

1. INTRODUÇÃO (SÍNTESE DO EDITAL)

Trata-se de Pregão Eletrônico nº 103/2025, promovido pelo Município de Balneário Camboriú/SC, cujo objeto é o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar (PNAE) em 2026.

O certame adota o regime de contratação por lote(s) e exige, entre outras condições, a apresentação de amostras de todos os itens em 3 dias úteis, bem como impõe prazo máximo de 12 meses para validade dos atestados técnicos. Embora tais exigências estejam previstas no edital e no termo de referência, apresentam vícios formais e materiais graves que restringem ilegalmente a competitividade e atentam contra os princípios e regras da Lei 14.133/2021 e a jurisprudência do TCU. Por isso, o interesse do ora impugnante – na qualidade de interessado, nos termos do art. 164 da Lei nº 14.133/2021 – é ver afastadas estas cláusulas, garantindo-se ampla participação na licitação e fiel observância à lei.

2. AGLUTINAÇÃO INDEVIDA DE ITENS EM GRANDES LOTES – VIOLAÇÃO AO PRINCÍPIO DA COMPETITIVIDADE E AO DEVER DE PARCELAMENTO

O edital objeto da presente licitação aglomera um elevado número de gêneros alimentícios em poucos lotes, sem apresentar justificativa técnica para tal concentração. Tal procedimento fere frontalmente



princípio da competitividade, insculpido no art. 5º da Lei 14.133/2021 (princípios da razoabilidade, da publicidade, da eficiência e, notadamente, da competitividade).

A administração pública deve normativamente estimular ao máximo a participação de fornecedores diversos. Nesse sentido, a Súmula TCU 247 prevê que, havendo divisibilidade do objeto sem prejuízo de conjunto ou economia de escala, “é obrigatória a adjudicação por item e não por preço global, [...] a fim de propiciar a ampla participação de licitantes”.

A própria Lei 14.133/21 reforça a exigência de parcelamento do objeto. O art. 40, inciso V, alínea “b”, estabelece que o fracionamento do objeto é medida a ser adotada “quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso”. O parágrafo 2º desse artigo determina que a Administração, ao planejar a licitação, deve considerar a viabilidade do parcelamento, “aproveitar peculiaridades do mercado” e “ampliar a competitividade sem perda de economia de escala”. Ou seja, a lei expressamente prescreve que o parcelamento em lotes objetivando ampliar a disputa é regra, cabendo à administração demonstrar a inviabilidade técnica ou a perda da economia de escala para justificar eventual concentração.

O Manual de Licitações do TCU corrobora essa orientação: o parcelamento “*consiste em dividir a solução em itens ou em lotes*” com a finalidade de ampliar a competição com vistas à economicidade. O TCU explicita que o parcelamento propicia que empresas de menor porte, incapazes de atender à totalidade do objeto, possam competir fornecendo parte dele, resultando em propostas mais vantajosas e evitando concentração de mercado.

Por sua vez, a mera aglutinação de diversos itens distintos em um único lote restringe artificialmente o universo de licitantes. Em caso análogo, o Tribunal de Contas do Estado de São Paulo já ressaltou que lotes que “agrupam itens de origens distintas (industrializados, processados, in natura)” não afinal impedem a participação de fornecedores especializados em apenas parte do objeto, “sob pena de restringir o universo de licitantes” apenas àqueles que possam fornecer todos os itens.

A doutrina de Marçal Justen Filho enseja entendimento similar: o parcelamento deve respeitar limitações técnico-econômicas, não podendo “destruir a unidade do objeto a ser executado”. No caso presente, ao contrário, a aquisição de gêneros alimentícios comporta fracionamento natural por tipo de produto (arroz, feijão, óleo, etc.), sem prejuízo à unidade essencial da contraprestação. Ademais, separar



itens em lotes não mais oneraria a administração — ao contrário, favorecerá preços unitários mais competitivos, nos termos do art. 18, §2º, alínea c, da Lei 14.133/2021.

Acrescente-se que essa crítica não é abstrata: o **Lote 1**, tal como estruturado no Anexo I – Relação de Itens do Objeto, congrega numa mesma cesta, produtos com perfis de fornecimento completamente diferentes. No mesmo lote, a Administração exige o fornecimento de **açúcar refinado** (item 1), com especificação de sacarose amorfa de primeira, embalagem de 1 kg, características sensoriais e macroscópicas minuciosas; em seguida, inclui **amido de milho** (item 2), também com requisitos específicos de aparência, ausência de glúten, padrão de embalagem e prazo de validade; e logo depois incorpora **arroz parboilizado longo fino, tipo 1** (item 3), com parâmetros próprios de cocção, textura e embalagem. Além de feijão de diferentes tipos, farináceos, colorífico, cacau em pó, biscoito de leite, aveia, entre outros. Ou seja, em um único lote, o edital mistura açúcar, insumos amiláceos e cereais, que normalmente são comercializados e produzidos por cadeias distintas de fornecedores.

Conforme acima apontado, a heterogeneidade do **Lote 1** torna-se ainda mais evidente quando se verifica que, no mesmo agrupamento, foram incluídos diferentes tipos de **feijão** – carioca, vermelho e preto –, cada qual com especificações próprias de safra, tempo de cozimento, características sensoriais e exigências de qualidade, além de requisitos sobre embalagem individual e prazos de validade. Em síntese, o mesmo lote agrupa insumos básicos (açúcar e amido), cereal parboilizado (arroz) e leguminosas diversas (feijão carioca, vermelho, preto), com cadeias de suprimento, riscos e estruturas logísticas bastante distintos. Essa composição evidencia que o edital não se limitou a agrupar itens claramente afins e complementares, mas estruturou verdadeiras “cestas de compras”, que afastam fornecedores especializados em apenas uma ou algumas dessas linhas de produtos, obrigando-os a se associar artificialmente a terceiros ou simplesmente a desistir de participar do certame.

A própria disciplina da fase competitiva confirma o caráter restritivo dessa aglutinação: o edital determina que o critério de julgamento será o “**menor preço por lote**”, e que a fase de lances será disputada “pelo valor total de cada lote”, exigindo que o licitante indique, no sistema, o valor global do lote, já com todos os itens agregados.

Isso significa, na prática, que uma empresa que tenha capacidade técnica e econômica plenamente suficiente para fornecer, por exemplo, apenas os feijões ou apenas o arroz e o açúcar, é impedida de



competir isoladamente por esses itens, porque ou assume o risco de cotar toda a cesta, inclusive produtos que não fazem parte de sua linha habitual, ou simplesmente não participa. O resultado prático é a redução artificial do universo de competidores e o favorecimento de poucos fornecedores generalistas.

O presente edital, sem amparo técnico plausível para reunir itens díspares em um mesmo lote, incorre em óbvia restrição indevida da competitividade, comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa. Pela soma desses fundamentos, impõe-se declarar ilegal a cláusula de aglutinação questionada.

3. EXIGÊNCIA DESPROPORCIONAL DE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS DE TODOS OS ITENS NO PRAZO DE 3 DIAS ÚTEIS

O edital exige que a licitante vencedora apresente todas as amostras referentes aos itens do lote em apenas 3 dias úteis após a adjudicação. Essa previsão afronta diretamente o disposto no art. 41 da Lei 14.133/2021. Conforme o caput e o inciso II desse artigo, a Administração somente pode exigir amostras ou provas de conceito quando expressamente previsto no edital e mediante justificativa da necessidade. Além disso, o parágrafo único do mesmo artigo é taxativo ao estabelecer que, na fase de julgamento de propostas, tal exigência “restringir-se-á ao licitante provisoriamente vencedor”.

Logo, a coleta de amostras é medida excepcional, destinada apenas ao primeiro colocado, e depende de fundamentação concreta quanto à imprescindibilidade para avaliar qualidade, desempenho ou funcionalidade.

No presente caso, não há qualquer justificativa plausível nos autos para tal prerrogativa. Ao contrário, impõe-se informalmente a apresentação de amostras de cada item em prazo exíguo. O Manual de Licitações do TCU alerta que medidas de exigência de amostra “possuem caráter excepcional, devendo ser justificadas formalmente, a fim de demonstrar que são imprescindíveis para avaliar a qualidade, desempenho ou a funcionalidade do objeto ofertado”. Ressalte-se que, segundo o próprio TCU, essas exigências só podem incidir sobre o licitante vencedor provisório. Tudo o mais viola o art. 41.

Além disso, a literatura de controle ressalta o impacto danoso de prazos excessivamente curtos. O TCU já decidiu que fixar prazo “exíguo” de apenas 48 horas para entrega de amostras restringe o caráter competitivo do certame, impondo-se, em vez disso, prazo “razoável e suficiente” que considere produção e transporte. Aqui, o prazo de apenas 3 dias úteis para transportar e apresentar amostras de dezenas



de itens já é desarrazoado mesmo para o licitante vencedor local; quanto mais torna-se absurdo para empresas de outras regiões, que teriam que produzir/prover as amostras, despachar por transporte e receber, tudo em tempo muito limitado. Tal exigência, portanto, desestimula a participação de concorrentes afastados, ferindo diretamente a competitividade e a isonomia pretendida.

Por fim, a Súmula do TCU reforça que “exigência de apresentação de amostras (...) a todos os licitantes, em afronta ao art. 41, §único, da Lei 14.133/2021, [leva] à redução da competitividade no certame”. No presente edital, a cláusula em comento cumula inobservância do §único (estendendo as amostras a todos) e do próprio caput do art. 41 (falta de motivação adequada). Em suma, requer-se a nulidade dessa exigência: não se justifica provar a qualidade de todos itens de todos competidores em prazo insuficiente, sobretudo sem a necessária fundamentação. A irregularidade atinge frontalmente os princípios da proporcionalidade e da competitividade (art. 5º, incisos da Constituição e da Lei nº 14.133/2021) e carece de amparo legal.

3. LIMITAÇÃO TEMPORAL INDEVIDA EM ATESTADOS TÉCNICOS (ITEM 6.13, IV, “B” DO EDITAL)

O edital veda a apresentação de quaisquer atestados técnicos emitidos em menos de 12 meses de da execução contratual, ou seja, só aceitará certificações expedidas “após 12 meses da execução dos serviços”. Tal restrição temporal é flagrantemente arbitrária e ilegal. A Lei nº 14.133/2021 proíbe expressamente qualquer limite de tempo para atestados técnicos. O caput do art. 67 dispõe os documentos permitidos como comprovação de capacidade técnica, e seu §2º estipula que, admitidos atestados de até 50% das parcelas relevantes, são **“vedadas limitações de tempo (exigência de prazo de validade ou exigência de que o objeto tenha sido executado em determinado período”**.

Não há distinção de prazo em lei; ao contrário, entende-se que qualquer licitante com serviços similares comprovados — independentemente de quando os executou — deve poder habilitar-se, salvo na hipótese restrita de serviços contínuos (da qual não se trata aqui).

Esse comando editalício contraria, assim, a literalidade do art. 67, §2º. A “exigência de prazo de validade”, expressamente vedada pela norma. Repisa-se, são vedadas limitações de tempo e de locais



específicos relativas aos atestados" (art. 67, §2º). Ou seja, não se pode vigorar exigências que desqualifiquem experiências anteriores apenas por critério temporal injustificado.

No caso concreto, não há razão técnica que justifique a fixação dos 12 meses. Pelo contrário, essa restrição impede empresas competentes, que tenham concluído obras ou fornecimentos relevantes, comprovem sua capacidade. A exigência atenta contra a razoabilidade (art. 5º, caput da Lei) e contra a própria redação do art. 67. Ao impor barreira temporal indevida, o item 6.13 do edital fere o princípio da vinculação ao instrumento convocatório, pois acrescenta critério não previsto em lei, e restringe ilegalmente a disputa. Assim, torna-se necessária a cassação dessa cláusula: não se pode prejudicar quem tem experiência válida baseada somente na data de emissão do atestado.

4. PEDIDOS

Diante do exposto, requer o impugnante:

O recebimento e provimento desta impugnação, com a consequente anulação das cláusulas impugnadas do Edital nº 103/2025, especialmente:

- a) Item(s) do Edital referentes à formação dos lotes (aglutinando indevidamente diversos gêneros alimentícios sem justificativa técnica adequada);
- b) Item 5.6.1 do Edital (e subitem 4.1.1 do Termo de Referência), quanto à exigência de apresentação de amostras de todos os itens dos lotes em 3 dias úteis;
- c) Item 6.13, IV, "b", do Edital, que limita os atestados técnicos a apenas aqueles emitidos nos últimos 12 meses.

Requer, ainda, que sejam revistas eventuais outras disposições editalícias contrárias aos dispositivos legais mencionados, afastando-se quaisquer cláusulas restritivas indevidas.

A produção de todas as provas em direito admitidas, especialmente prova documental e testemunhal, o depoimento pessoal dos representantes da Comissão de Licitação, se necessário.



BRUNO ALEXANDER MAURICIO
ADVOCACIA E CONSULTORIA EMPRESARIAL

Ao final, o integral acolhimento desta impugnação, com o consequente julgamento de mérito pela declaração de nulidade das cláusulas ilegais apontadas e adequada reformulação do edital, preservando-se a lisura e a ampla competitividade do procedimento licitatório.

Nesses termos, pede deferimento.

São José dos Pinhais, data da assinatura eletrônica.

Bruno Alexander Mauricio
OAB/PR 100.150

Assinado por 1 pessoa: MARIEM MOHAMED IBRAHIM MAJZOUN
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/A3A7-5CCD-B4C1-1BD0> e informe o código A3A7-5CCD-B4C1-1BD0





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: A3A7-5CCD-B4C1-1BD0

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

- ✓ MERENDA MAIS DE SAO JOSE ALIMENTOS LTDA (CNPJ 28.367.239/0001-13) VIA PORTADOR
MARIEM MOHAMED IBRAHIM MAJZOUB (CPF 321.XXX.XXX-95) em 27/11/2025 09:19:05 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: AC SyngularID Multipla << AC SyngularID << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)

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

<https://bc.1doc.com.br/verificacao/A3A7-5CCD-B4C1-1BD0>

Protocolo 1- 110.144/2025

De: RENATO L. - SECOP - DPL - PRG

Para: SECOP - DPL - PRG - Pregoeiros - A/C Daniel C.

Data: 27/11/2025 às 10:25:21

Ao Pregoeiro designado.

— Renato Fogar Lopes

Agente de Contratação

Portaria nº 32.515/2025

De: Daniel C. - SECOP - DPL - PRG

Para: Representante: MERENDA MAIS DE SAO JOSE ALIMENTOS LTDA

Data: 03/12/2025 às 13:59:11

JULGAMENTO DE IMPUGNAÇÃO

Trata-se de impugnação interposta pela empresa Merenda Mais de São José Alimentos Ltda, protocolizada sob nº 110.144/2025, cujos argumentos centrais são:

- a) suposta aglutinação indevida de itens em lotes;
- b) alegado prazo exígido de três dias úteis para entrega de amostras;
- c) ilegalidade da limitação temporal dos atestados técnicos.

Após análise minuciosa dos autos, dos documentos anexados e da legislação aplicável, passo ao exame individual dos pontos.

1. DA AGLUTINAÇÃO DE ITENS EM LOTES

O Estudo Técnico Preliminar (em anexo), documento obrigatório na fase de planejamento, apresenta justificativa robusta e detalhada, no Item 7 – Justificativa para o não parcelamento da contratação (págs. 31-32):

Considerando-se a aplicação do princípio do parcelamento, e as particularidades do inciso I e II do parágrafo 3º do Art. 40º da Lei 14.133/2021, entende-se que para o referido objeto, a licitação por lote é mais satisfatória para a administração pública. Ressalta-se que ao agregar quantitativos de recursos dentro de lotes, evidentemente compatíveis com suas características e condições de mercado, é auferido maiores vantagens nos preços defronte à compra segmentada, pois há um montante maior de produtos a serem adquiridos e redução de custos indiretos provenientes da unificação do transporte de mercadorias, ocasionando ganho de economia de escala para a Administração. Além disso, considera-se presumida inconveniência de a Administração possuir inúmeros fornecedores e contratos decorrentes da licitação a serem gerenciados, com maior probabilidade da ocorrência de transtornos referentes a entregas separadas, descontínuas e não sincronizadas, que prejudicam o cumprimento dos cardápios escolares propostos. A ausência ou atraso na entrega de um ou mais ingrediente do cardápio acarreta em um efeito em cascata, promovendo o uso de outros alimentos em substituição ao não recebido, a falta precoce de outros itens usados a mais, descumprimento do cardápio, desequilíbrio nutricional, descumprimento da legislação do PNAE, entre outros inconvenientes. Tais justificativas corroboram o interesse público pautado nos princípios da proporcionalidade, economicidade, discricionariedade e eficiência. É de rigor, no entanto, que se aglutinem produtos assemelhados, de modo que se resguardem a isonomia e a competitividade desejada. Bem por isso, deve a Administração cuidar para que se agrupam produtos de mesma natureza, recomendando-se, portanto, a aquisição nos respectivos lotes:

LOTE 1 – Não Perecíveis

LOTE 2 – Carne Bovina

LOTE 3 – Carne de Frango

LOTE 4 – Carne suína

LOTE 5 - Pão de cachorro quente

LOTE 6 – Pão de queijo congelado

LOTE 7 – Fórmulas Infantis

LOTE 8 – Polpa de manga congelada.

Portanto, houve fundamentação técnica, motivada, expressa e vinculada a elementos fáticos e nutricionais.

Insta deixar engastado à impugnante que a Lei nº 14.133/21 trouxe em seu bojo as hipóteses para o não

parcelamento da licitação, senão vejamos:

§ 3º O parcelamento não será adotado quando:

I - a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;

II - o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;

III - o processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo.

Ou seja, quando for vantajoso à Administração, pelo ganho econômico e eficiência nos trâmites do processo de compra, a unicidade de itens de mesma natureza em lotes torna-se a melhor opção.

Cabe salientar que a licitação para aquisição de gêneros alimentícios pertencentes ao cardápio escolar vem sendo realizada pelo critério de julgamento de preço por lote desde 2022 com representativa economia de escala aos cofres públicos, no Pregão Eletrônico n. 018/2023, realizado no ano retrasado, tivemos R\$ 1.278.331,31 (um milhão duzentos e setenta e oito mil trezentos e trinta e um reais e trinta e um centavos) de desconto sobre o valor estimado, fruto da ampla concorrência no certame que contou com a participação de 20 empresas; e no ano passado, através do Pregão Eletrônico n. 090/2024, obtivemos uma economia aos cofres públicos de R\$ 1.370.639,80 (um milhão trezentos e setenta mil seiscents e trinta e nove reais e oitenta centavos), comprovando, de fato, a vantajosidade para Administração Municipal neste formato de licitação sob o critério de julgamento de preço por lote.

2. DO PRAZO DE 3 DIAS ÚTEIS PARA ENTREGA DAS AMOSTRAS

A impugnante alega exíguo o referido prazo de 3 dias úteis para entrega de amostras, contudo, a manifestação técnica das nutricionistas da Secretaria de Educação, documento oficial e vinculante, esclarece expressamente que o prazo é razoável, adequado e necessário:

Prezados,

Em relação à alegação de que o prazo de três dias úteis para a apresentação das amostras seria exíguo, esclarecemos que o prazo estabelecido no edital é adequado, razoável e compatível com a natureza do objeto, além de plenamente justificável pelas seguintes razões:

1. Necessidade de celeridade processual. A entrega das amostras é etapa essencial para a continuidade do procedimento licitatório, sendo imprescindível que o cronograma mantenha fluidez. O prazo de três dias úteis é prática usual em processos de aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar e está em conformidade com o princípio da eficiência, previsto no art. 37 da Constituição Federal.

2. Capacidade operacional e logística dos fornecedores. Os licitantes que atuam no fornecimento de gêneros alimentícios para o setor público já possuem estrutura de logística, armazenagem e distribuição desses itens. Portanto, a apresentação das amostras dentro do prazo estipulado não representa ônus desproporcional, sobretudo considerando que os produtos requeridos são de natureza comum, amplamente disponíveis no mercado.

3. Volume elevado de itens a serem analisados. A equipe técnica do setor de Nutrição precisa avaliar mais de cem itens diferentes, com critérios técnicos previamente definidos, contemplando parâmetros sensoriais (como aspecto, cor, sabor, aroma e textura), bem como indicadores operacionais, entre eles o rendimento obtido no momento do preparo, para assegurar que os produtos entregues atendam integralmente às exigências de qualidade, composição, rotulagem e segurança alimentar.

Sendo assim, reiteramos que a manutenção do prazo de três dias úteis é necessária para viabilizar a continuidade da análise dentro do cronograma previsto, evitando atrasos que comprometeriam etapas subsequentes e, potencialmente, o fornecimento regular da merenda escolar.

Respeitosamente,

Sheila Demetrio Reis

Nutricionista CRN 10 4381

Matrícula 48155

Secretaria de Educação

Ou seja, o prazo é tecnicamente motivado e compatível com o objeto.

3. DA LIMITAÇÃO DE 12 MESES PARA ATESTADOS TÉCNICOS

A exigência de atestados técnicos com prazo mínimo de 12 meses é legal, proporcional e necessária para a segurança alimentar, integridade nutricional e boa execução do contrato, e tem previsão no art. 67, § 5º, da Lei n. 14.133/2021:

Art. 67. A documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional será restrita a:

(...)

§ 5º Em se tratando de serviços contínuos, o edital poderá exigir certidão ou atestado que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo, que não poderá ser superior a 3 (três) anos.

Embora a Lei nº 14.133/2021 estabeleça que os requisitos de qualificação técnica não devem impor restrições desproporcionais ou que comprometam a competitividade, o dispositivo insculpido no art. 67, da Lei n. 14.133/2021 não impede que a Administração, diante das especificidades do objeto, estabeleça critérios que permitam aferir a capacidade de fornecimento do licitante dentro do período de 12 (doze) meses, pelo contrário, como acima observado, a referida Norma permite que o Poder Público exija prazo ainda maior.

No caso em exame, o objeto envolve o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, abrangendo produtos perecíveis, congelados e de cadeia fria, cuja logística e qualidade sanitária exigem desempenho operacional permanente e devidamente comprovado.

O próprio Estudo Técnico Preliminar evidencia a complexidade da contratação, destacando o risco de desabastecimento, a necessidade de sincronia nas entregas e o impacto direto que eventuais falhas acarretam na execução do cardápio escolar e na segurança alimentar dos estudantes. As condições de fornecimento previstas, incluindo especificações sanitárias, certificações de inspeção (SIF/SIE/SIM), controle de temperatura, cronogramas rígidos e testes de aceitabilidade, demandam que o contratado demonstre possuir, no momento atual, estrutura operacional suficiente e validada por experiência pretérita.

Assim, a exigência de atestados emitidos após o período de 12 meses de execução não constitui restrição arbitrária, mas medida proporcional e diretamente relacionada à natureza sensível do objeto, voltada a assegurar que o fornecedor mantém padrões de qualidade, regularidade sanitária e capacidade logística compatíveis com o que se pretende contratar.

Portanto, estando a limitação temporal amparada em motivação legal, idônea e compatível com os riscos inerentes ao fornecimento de alimentos destinados ao público escolar, não há violação ao art. 67 da Lei nº 14.133/2021. Ao contrário, a exigência revela-se legítima, razoável e indispensável à seleção de fornecedor apto a atender, com segurança e continuidade, o interesse público envolvido.

Diante de todo o exposto, nego provimento integral à impugnação apresentada, mantendo-se incólumes todas as disposições editalícias questionadas, por inexistirem vícios aptos a justificar sua revisão ou anulação.

Atenciosamente,

Daniel Cabette
Agente de Contratação

Anexos:

3_ESTUDO_TECNICO_PRELIMINAR.pdf

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 001/2026

Objetivo: Analisar a viabilidade da contratação intencionada, por meio de estudo técnico preliminar, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú/SC, cujo objeto é os gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis, fórmulas infantis e aqueles destinados à alimentação especial para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para o ano letivo de 2025.

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

Unidade Requisitante:

Secretaria de Educação / Departamento Administrativo / Setor de Nutrição

Área Técnica/Equipe de Planejamento/Agente responsável pela elaboração do ETP: Luciana Segato, Matrícula 27042, Nutricionista e Sheila Demétrio Reis, Matrícula 52095, Nutricionista, Secretaria de Educação, nutricao@edu.bc.sc.gov.br e Telefone: (47) 33637144.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A alimentação escolar é um direito e como tal está previsto no artigo 208º, inciso VII da Constituição Federal, no artigo 3º da Lei federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009, no artigo 4º do Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei federal 8.069 de 13 de julho de 1990) e no artigo 3º da Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 do FNDE. A aquisição de gêneros alimentícios visa atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), contribuindo para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo conforme consta no Artigo 4º da Resolução do FNDE nº 06/2020. Prevê, também, o atendimento dos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais, tais como a presença de alergias e/ou intolerâncias alimentares entre outras, conforme previsto no Artigo 17º parágrafo 1º desta resolução. A Resolução do FNDE nº 06, publicada em 08 de maio de 2020, com base nas diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), trouxe importantes mudanças, sobretudo quanto à elaboração dos cardápios escolares e no processo de aquisição dos alimentos. Além de considerar a faixa etária dos estudantes, o tempo de permanência destes no ambiente escolar, e as necessidades nutricionais de cada grupo para a elaboração dos cardápios, foram atualizadas determinações quanto a frequência e periodicidade com que alguns alimentos devem aparecer nos cardápios escolares, a restrição ou proibição na oferta de outros, bem como a variabilidade mínima de alimentos adquiridos por categoria e prestação de contas.

A rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC atende cerca de 16.500 alunos matriculados nos 27 Núcleos de Educação Infantil (NEIs), 15 Centros Educacionais Municipais (CEMs), 01 Centro Educacional de Jovens e Adultos (CEJA), 02 Escolas de Tempo Integral (ETI) e 01 entidade filantrópica, bem como aqueles que frequentam o Atendimento Educacional Especializado.

Assinado por 5 pessoas: EDILSON RODRIGUES, BRUNA TUNES, ANA PAULA HARNELL, LUCIANA SEGATO e MARIA ESTER MENEGASSO

Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/8054-6D67-A67B-1700> e informe o código 8054-6D67-A67B-1700

(AEE) no contraturno escolar, e cerca de 1.200 participantes do projeto municipal Oficinas – CEAC (este último não vinculado ao PNAE) em diversas regiões do município.

Deste modo, além dos aspectos técnicos e legais, a aquisição de gêneros alimentícios deve considerar a heterogeneidade de atendimento da rede municipal de ensino que atende de 75 a 1.200 alunos nos CEMs, de 40 a 340 alunos nos NEIs, assim como a estrutura física e organizacional das unidades escolares.

A presente aquisição tem como objetivo principal garantir a oferta de alimentos variados e seguros, promovendo o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos atendidos pelo PNAE matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Balneário Camboriú/SC, garantindo com isso o direito à alimentação escolar.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

A(s) empresa(s) deverá(ão) apresentar **Comprovação de Aptidão Técnica**, em cumprimento às determinações presentes no Artigo 67 da Lei nº14.133 de 2021. Este atestado ou certidão fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado deve comprovar que a licitante tenha fornecido com regularidade os produtos a que propõe e, também, o nível de satisfação no adimplemento, na eficiência e na qualidade dos serviços prestados.

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

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

LOTE 1	Não Perecíveis	LOTE 4	Carne Suína	LOTE 7	Fórmulas Infantis
LOTE 2	Carne Bovina	LOTE 5	Pão de cachorro quente	LOTE 8	Polpa de manga
LOTE 3	Carne de Frango	LOTE 6	Pão de queijo congelado		

2.1.1 Amostras:

- Entregar em **3 (três) dias úteis** as amostras dos gêneros alimentícios (exceto as fórmulas infantis), como condição para adjudicação do objeto da contratação dos licitantes classificados provisoriamente em primeiro lugar, após a convocação pela Secretaria de Compras. As amostras serão entregues no setor de Nutrição localizado Secretaria Municipal de Educação situada na Rua Dom Miguel nº680, bairro Vila Real da seguinte forma:

O Lote da **FÓRMULA INFANTIL** está dispensado da apresentação de amostras.

Entregar **1 (uma) amostra** de cada item, para os lotes:

- Lote dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS
- Lote do POLPA DE MANGA CONGELADA

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

- Lote da CARNE BOVINA
- Lote da CARNE DE FRANGO
- Lote da CARNE SUÍNA

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

- Lote dos PÃO DE CACHORRO QUENTE
- Lote do PÃO DE QUEIJO CONGELADO

- b) Todas as amostras apresentadas, em acordo com as especificações do edital, deverão ser **iguais** ao produto que será entregue posteriormente, em termos de descrição do produto, sabor, embalagem, peso líquido, marca e ingredientes.
- c) As amostras serão analisadas pela equipe técnica do Setor de Nutrição, quanto aos critérios definidos na Planilha de Avaliação de Amostra. Em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial será chamado o segundo lugar, sendo aplicado nesta etapa, o Teste "Dentro-Frente" para aqueles que foram reprovados, conforme o Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasília – DF 2017). Os resultados das análises serão enviados à Secretaria de Compras e ao Coordenador de Gestão de Materiais e Serviços do setor de Merenda Escolar da Secretaria de Educação (SED), por meio de um relatório, com a aprovação ou reprovação dos produtos. Será solicitada a presença do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) que poderá participar das análises das amostras.
- d) Fica facultado ao Setor de Nutrição realizar a análise de amostras de produtos que já foram analisados durante o processo ou que fizeram parte da alimentação escolar em anos anteriores, considerando a manutenção da formulação e especificações, bem como a inexistência de registro de inconformidades.
- e) As amostras fornecidas não serão devolvidas, sendo passíveis de distribuição parcial ou total na homologação do processo licitatório.

2.1.2 Qualidade dos alimentos para todos os Lotes

- a) Fornecer produtos condizentes com os padrões mínimos de qualidade e segurança exigidos, sendo que os itens considerados inadequados ou que não atenderem a qualidade exigida não serão aceitos.
- b) O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelo mesmo. Caso seja identificada uma não conformidade no momento do recebimento, durante o armazenamento, desde que realizado de maneira correta, ou no uso, a contratada terá 24 horas para substituir o produto a partir da sinalização da não conformidade.
- c) Garantir que os produtos atendam às condições higiênico-sanitárias de forma a garantir que o produto final não ofereça riscos à saúde humana, seguindo a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Sejam obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados, conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

- d) O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos do alimento embalado, de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.
- e) Fornecer os produtos embalados e rotulados conforme legislação vigente, quando se aplicar, respeitando as especificações, os prazos de fabricação e validade definidos em edital. As embalagens devem estar íntegras, intactas e bem vedadas. Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, abertas ou com lacres rompidos.
- f) Não deve apresentar sujidade, insetos, parasitas, excrementos, objetos rígidos, pontiagudos ou estranhos, umidade, bolor, peso e rendimento insatisfatório. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscópicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

2.1.3 Qualidade dos alimentos não perecíveis

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

2.1.4 Qualidade dos alimentos com temperatura controlada

- a) Os alimentos do lote das CARNES BOVINAS, da CARNE DE FRANGO, CARNE SUÍNA, PÃO DE QUEIJO CONGELADO e POLPA DE MANGA CONGELADA deverão ser transportados entregues congelados, a uma **temperatura de -18°C (menos dezoito graus Celsius) ou inferior**, não sendo aceitos produtos com sinais de descongelamento, e recongelamento, cristais de gelo, amolecimento ou deformação.
- b) O transporte será realizado em **caminhão-baú com controle de temperatura**, devendo caminhão possuir termômetro para aferimento.
- c) Não é permitido o desligamento dos motores do veículo de transporte durante toda a entrega dos produtos transportados sob temperatura controlada.

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

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

Após o recebimento do pedido, a(s) contratada(s) deverá(ão) entregar os produtos em até 10 dias corridos, respeitando-se a frequência contida no Quadro 1.

Executar, fielmente, as entregas dos produtos de acordo com o dia da semana ou rota de entrega, a frequência e o local definido no Quadro 1 e no Termo de Referência, de modo a assegurar a qualidade e condições higiênico sanitárias dos gêneros alimentícios, bem como a disponibilidade dos mesmos para o cumprimento do cardápio.

Quadro 2 – Frequência e local de entrega por lote. Balneário Camboriú/SC, Secretaria Municipal de Educação 2026.

Lote	Frequência de entrega	Local
Lote 1 - Não Perecíveis	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares

Lote 2 – Carne bovina	Quinzenalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Lote 3 - Carne de frango	Quinzenalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Lote 4 – Carne suína	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Lote 5 - Pão tipo cachorro quente	Uma vez ao mês, terça-feira	Ponto a ponto nos CEMs
Lote 6 – Pão de queijo congelado	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Lote 7 - Fórmula Infantil	Uma vez ao mês, em datas preestabelecidas	Setor de Nutrição -SED
Lote 8 - Polpa de manga congelada	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nos NEIs

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

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

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

Certificar-se que as entregas deverão ocorrer em todas unidades em um único dia. No caso dos gêneros alimentícios não perecíveis, excepcionalmente, o fornecedor poderá finalizar as entregas na sexta-feira.

2.2.1 Transporte

- A(s) contratada(s) deverá(ão) responsabilizar-se pelo transporte adequado dos alimentos de modo a preservar a qualidade e características dos alimentos, bem como a ausência de transporte de materiais estranhos junto aos alimentos. O mesmo deve ocorrer em caminhões baú (carroceria tipo baú), de forma a proteger os produtos de chuva, sol, pó, fagulhas, em conformidade com o Decreto Estadual 31.455/87.
- Garantir que todos os caminhões utilizados no transporte dos alimentos estejam em bom estado de conservação e higiene e possuam alvará sanitário emitido por órgão competente vigente.
- Para a carne bovina e a Carne de frango, disponibilizar nos caminhões balança digital tipo plataforma portátil com certificado de verificação emitido por órgão metrológico competente dentro do prazo de validade, para pesagem dos produtos caso seja necessário.

2.2.2 Entregadores

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

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

- A conferência da qualidade dos produtos será feita no ato da entrega por um funcionário da unidade escolar. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
- O Setor de Nutrição poderá retirar amostra dos produtos a serem entregues para análise sensorial e/ou laboratorial, em qualquer fase da execução dos contratos, sendo os custos sob

responsabilidades das contratadas, nos casos de: 1) Quando houver a necessidade de comprovação da qualidade dos produtos; 2) Quando houver a suspeita de problema higiênico-sanitário. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contactado para a realização de inspeção.

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

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

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

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Contratação de empresa(s) especializada(s), com capacidade atestada para fornecimento ininterrupto de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC, com entregas programadas no decorrer do ano letivo de 2026. Os gêneros alimentícios serão entregues em locais e datas pré-determinados pela Secretaria de Educação, conforme cronogramas encaminhados ao fornecedor.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A quantidade prevista de cada alimento leva em consideração: 1) a quantidade **percpta dos alimentos**, 2) a **frequênci**a que os alimentos aparecem no cardápio escolar de 2025 e 3) a previsão do **número de alunos** atendidos pelo PNAE, sendo no ensino Fundamental, no CEJA, na Escola de Tempo Integral, na Educação Infantil, na Pré-Escola e no Atendimento Educacional Especializado (AEE). Para o ano de 2025, estima-se que haja 16.500 alunos matriculados na rede municipal de ensino e 1.200 participantes do projeto Oficinas – CEAC. Reforçamos que a previsão é apenas para os alunos, em atendimento à legislação do FNDE e do Informe PNAE Nº 05/2016 que preconiza que a alimentação escolar é exclusiva para os alunos regularmente matriculados. Segundo o FNDE, caso haja interesse na participação de diversos atores na alimentação escolar (diretores, professores, merendeiros, amigos da escola), a mesma deverá ser prevista a partir de recursos da gestão municipal, sendo que até o momento não houve formalização por parte do município quanto a este atendimento.

5.1 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERCÍVEIS

5.1.1. Estimativa de quantidade por dotação

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
01	Açúcar	Kg	1.600	100	0	2.700	150	1.000	5.550
02	Amido de milho	Kg	500	10	0	0	10	90	610
03	Arroz parboilizado	Kg	25.000	1.200	15.000	11.000	0	0	52.200
04	Aveia em flocos	Kg	40	0	2.000	800	10	60	2.910
05	Biscoito de leite	Kg	2.100	50	0	0	30	320	2.500
06	Cacau em pó 100%	Kg	360	10	530	300	10	80	1.290
07	Canela em pó	Kg	0	0	90	0	0	0	90
08	Colorífico (colorau)	Kg	200	10	400	200	0	0	810
09	Extrato de tomate	Kg	5.100	300	2.000	1.000	0	0	8.400
10	Farinha de mandioca	Kg	2.200	80	2.100	1.100	0	0	5.480
11	Farinha de milho pré-cozida	Kg	2.700	70	2.200	2.000	0	0	6.970
12	Farinha de trigo	Kg	2.600	30	5.500	5.000	200	1.100	14.430
13	Feijão carioca	Kg	3.500	200	3.600	2.400	0	0	9.700
14	Feijão vermelho	Kg	2.500	200	1.500	1.000	0	0	5.200
15	Feijão preto	Kg	2.500	200	3.600	2.400	0	0	8.700
16	Fermento biológico	Kg	0	0	220	150	10	20	400
17	Fermento químico	Un	920	0	2.300	1.100	60	360	4.740
18	Lentilha	Kg	1.000	80	1.500	1.000	0	0	3.580
19	Macarrão espaguete integral	Kg	4.200	150	2.500	1.700	0	0	8.550
20	Macarrão parafuso	Kg	5.000	200	2.500	1.700	0	0	9.400
21	Milho verde	Kg	1.400	30	300	600	0	0	2.330
22	Óleo de soja	Un	5.000	130	3.000	2.200	40	180	10.550
23	Sal	Kg	3.000	80	1.900	1.100	10	20	6.110
24	Trigo para quibe	Kg	600	60	150	100	0	0	910
25	Uva passa preta	Kg	0	0	700	300	0	0	1.000
26	Vinagre	Un	1.600	10	900	500	0	0	3.010

5.1.2. Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

5.1.2.1 Cronograma Ensino Fundamental

Item	Produto	Un Medida	1 ^a MÊS	2 ^a MÊS	3 ^a MÊS	4 ^a MÊS	5 ^a MÊS	6 ^a MÊS	7 ^a MÊS	8 ^a MÊS	9 ^a MÊS	10 ^a MÊS	TOTAL
01	Açúcar	Kg	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	1.600
02	Amido de milho	Kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
03	Arroz parboilizado	Kg	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	25.000

Assinado por 5 pessoas: EDMILSON BURGHAUSEN, FÁBIO BRATKOWSKI NUNES, ANA PAULA HARMEL, LUCIANA SEGATO e MARIA ESTER MENEGASSI
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://bc-1.doc.com.br/verifica/2a080546d674a67b-1700> e informe o código: 80546D674A67B-1700

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



04	Aveia em flocos	Kg	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	40
05	Biscoito de leite	Kg	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	2.100
06	Cacau em pó 100%	Kg	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	360
07	Canela em pó	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08	Colorífico (colorau)	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
09	Extrato de tomate	Kg	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	5.100
10	Farinha de mandioca	Kg	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	2.200
11	Farinha de milho pré-cozida	Kg	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	2.700
12	Farinha de trigo	Kg	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	2.600
13	Feijão carioca	Kg	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	3.500
14	Feijão vermelho	Kg	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	2.500
15	Feijão preto	Kg	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	2.500
16	Fermento biológico	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17	Fermento químico	Un	92	92	92	92	92	92	92	92	92	92	92	920
18	Lentilha	Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1.000
19	Macarrão espaguete integral	Kg	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	4.200
20	Macarrão parafuso	Kg	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	5.000
21	Milho verde	Kg	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1.400
22	Óleo de soja	Un	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	5.000
23	Sal	Kg	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3.000
24	Trigo para quibe	Kg	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
25	Uva passa preta	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
26	Vinagre	Un	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	1.600

Os produtos acima deverão ser entregues às **quintas-feiras da semana 4 do cardápio escolar**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.2 Cronograma CEJA

Ité m	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL	
01	Açúcar	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100	
02	Amido de milho	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
03	Arroz parboilizado	Kg	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1.200
04	Aveia em flocos	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
05	Biscoito de leite	Kg	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	50
06	Cacau em pó 100%	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
07	Canela em pó	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08	Colorífico (colorau)	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
09	Extrato de tomate	Kg	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
10	Farinha de mandioca	Kg	08	08	08	08	08	08	08	08	08	08	08	80
11	Farinha de milho pré-cozida	Kg	07	07	07	07	07	07	07	07	07	07	07	70

12	Farinha de trigo	Kg	03	03	03	03	03	03	03	03	03	03	03	30
13	Feijão carioca	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
14	Feijão vermelho	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
15	Feijão preto	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
16	Fermento biológico	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17	Fermento químico	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18	Lentilha	Kg	08	08	08	08	08	08	08	08	08	08	08	80
19	Macarrão espaguete integral	Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
20	Macarrão parafuso	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
21	Milho verde	Kg	03	03	03	03	03	03	03	03	03	03	03	30
22	Óleo de soja	Un	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	130
23	Sal	Kg	08	08	08	08	08	08	08	08	08	08	08	80
24	Trigo para quibe	Kg	06	06	06	06	06	06	06	06	06	06	06	60
25	Uva passa preta	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
26	Vinagre	Un	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10

Os produtos acima deverão ser entregues às **quintas-feiras da semana 4** do cardápio escolar, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.3 Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1 ^a MÊS	2 ^a MÊS	3 ^a MÊS	4 ^a MÊS	5 ^a MÊS	6 ^a MÊS	7 ^a MÊS	8 ^a MÊS	9 ^a MÊS	10 ^a MÊS	TOTAL	
01	Açúcar	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02	Amido de milho	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03	Arroz parboilizado	Kg	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	15.000
04	Aveia em flocos	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2.000
05	Biscoito de leite	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
06	Cacau em pó 100%	Kg	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53	530
07	Canela em pó	Kg	09	09	09	09	09	09	09	09	09	09	09	90
08	Colorífico (colorau)	Kg	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	400
09	Extrato de tomate	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2.000
10	Farinha de mandioca	Kg	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	2.100
11	Farinha de milho pré-cozida	Kg	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	2.200
12	Farinha de trigo	Kg	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	5.500
13	Feijão carioca	Kg	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	3.600
14	Feijão vermelho	Kg	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1.500
15	Feijão preto	Kg	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	3.600
16	Fermento biológico	Kg	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	220
17	Fermento químico	Un	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	2.300
18	Lentilha	Kg	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1.500
19	Macarrão espaguete integral	Kg	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	2.500

Assinado por 5 pessoas: EDMILSON BURGFRATSEN, FÁBIO BRATKOWSKI JUNIOR, ANA PAULA FARMEL, LUCIANA SANTOS, MARIA ESTER MENEGASSO
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://bc.1doc.com.br/verifica/2a0/80546D67A6FB-1700> e informe o código: 80546D67A6FB-1700

20	Macarrão parafuso	Kg	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	2.500
21	Milho verde	Kg	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
22	Óleo de soja	Un	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	3.000
23	Sal	Kg	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	1.900
24	Trigo para quibe	Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
25	Uva passa preta	Kg	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	700
26	Vinagre	Un	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	900

Os produtos acima deverão ser entregues **às quintas-feiras da semana 4 do cardápio escolar**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.4 Cronograma Pré-Escola

Ité m	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
01	Açúcar	Kg	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	2.700
02	Amido de milho	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03	Arroz parboilizado	Kg	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	11.000
04	Aveia em flocos	Kg	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	800
05	Biscoito de leite	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
06	Cacau em pó 100%	Kg	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
07	Canela em pó	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08	Colorífico (colorau)	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
09	Extrato de tomate	Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1.000
10	Farinha de mandioca	Kg	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	1.100
11	Farinha de milho pré-cozida	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2.000
12	Farinha de trigo	Kg	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	5.000
13	Feijão carioca	Kg	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2.400
14	Feijão vermelho	Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1.000
15	Feijão preto	Kg	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2.400
16	Fermento biológico	Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
17	Fermento químico	Un	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	1.100
18	Lentilha	Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1.000
19	Macarrão espaguete integral	Kg	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	1.700
20	Macarrão parafuso	Kg	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	1.700
21	Milho verde	Kg	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
22	Óleo de soja	Un	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	2.200
23	Sal	Kg	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	1.100
24	Trigo para quibe	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
25	Uva passa preta	Kg	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
26	Vinagre	Un	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500

Os produtos acima deverão ser entregues **às quintas-feiras da semana 4 do cardápio escolar**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

Assinado por 5 pessoas: EDMILSON BURGHAUSEN, FÁBIO BRAIKOMSKI, JUNES, JANA PAULA HARMEL, LUCIANA SEGATO, MARIA ESTER MENEGASSO
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verifica/2020/05/4/6d674a6fb-1700> e informe o código 8054-6D674A6FB-1700.



5.1.2.5 Cronograma AEE

Item	Produto	Un Medida	1 ^a MÊS	2 ^a MÊS	3 ^a MÊS	4 ^a MÊS	5 ^a MÊS	6 ^a MÊS	7 ^a MÊS	8 ^a MÊS	9 ^a MÊS	10 ^a MÊS	TOTAL
01	Açúcar	Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
02	Amido de milho	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
03	Arroz parboilizado	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04	Aveia em flocos	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
05	Biscoito de leite	Kg	03	03	03	03	03	03	03	03	03	03	30
06	Cacau em pó 100%	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
07	Canela em pó	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08	Colorifico (colorau)	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
09	Extrato de tomate	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Farinha de mandioca	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	Farinha de milho pré-cozida	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	Farinha de trigo	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
13	Feijão carioca	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Feijão vermelho	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Feijão preto	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16	Fermento biológico	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
17	Fermento químico	Un	06	06	06	06	06	06	06	06	06	06	60
18	Lentilha	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19	Macarrão espaguete integral	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20	Macarrão parafuso	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21	Milho verde	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22	Óleo de soja	Un	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	40
23	Sal	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
24	Trigo para quibe	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25	Uva passa preta	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
26	Vinagre	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Os produtos acima deverão ser entregues às quintas-feiras da semana 4 do cardápio escolar, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.6 Cronograma CEAC

Item	Produto	Un Medida	1 ^a MÊS	2 ^a MÊS	3 ^a MÊS	4 ^a MÊS	5 ^a MÊS	6 ^a MÊS	7 ^a MÊS	8 ^a MÊS	9 ^a MÊS	10 ^a MÊS	TOTAL
01	Açúcar	Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1.000
02	Amido de milho	Kg	09	09	09	09	09	09	09	09	09	09	90
03	Arroz parboilizado	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04	Aveia em flocos	Kg	06	06	06	06	06	06	06	06	06	06	60
05	Biscoito de leite	Kg	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	320
06	Cacau em pó 100%	Kg	08	08	08	08	08	08	08	08	08	08	80

Assinado por 5 pessoas: EDMILSON BURGHAUSEN, FÁBIO BRATHOWSKI JUNIOR, LUCIANA SEGRETO, MARIA ESTER MENEGASSO, MARIA PAULA HARMEL, para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc100.com.br/verifica/2020/054/6D67A6FB-1700> e informe o código 8054/6D67A6FB-1700



07	Canela em pó	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08	Colorífico (colorau)	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
09	Extrato de tomate	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Farinha de mandioca	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	Farinha de milho pré-cozida	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	Farinha de trigo	Kg	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	1.100
13	Feijão carioca	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Feijão vermelho	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Feijão preto	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16	Fermento biológico	Kg	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	20
17	Fermento químico	Un	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	360
18	Lentilha	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19	Macarrão espaguete integral	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20	Macarrão parafuso	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21	Milho verde	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22	Óleo de soja	Un	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	180
23	Sal	Kg	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	20
24	Trigo para quibe	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25	Uva passa preta	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
26	Vinagre	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Os produtos acima deverão ser entregues às **quintas-feiras da semana 4** do cardápio escolar, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.2 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DA CARNE BOVINA

5.2.1 Estimativa de quantidade por dotação

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
27	Isca de patinho	Kg	9.000	500	5.500	4.400	0	0	19.400
28	Carne moída bovina de músculo traseiro (músculo mole)	Kg	18.000	900	5.500	4.400	0	0	28.800

5.2.2 Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

5.2.2.1 Cronograma Ensino Fundamental

Item	Produto	Un Medida	1 ^a MÊS	2 ^a MÊS	3 ^a MÊS	4 ^a MÊS	5 ^a MÊS	6 ^a MÊS	7 ^a MÊS	8 ^a MÊS	9 ^a MÊS	10 ^a MÊS	TOTAL
27	Isca de patinho	Kg	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	9.000
28	Carne moída bovina	Kg	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	18.000

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às segundas-feiras** totalizando 02 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

5.2.2.2 Cronograma CEJA



Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
27	Isca de patinho	Kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
28	Carne moída bovina	Kg	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	900

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às segundas-feiras** totalizando 02 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

5.2.2.3 Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
27	Isca de patinho	Kg	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	5.500
28	Carne moída bovina	Kg	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	5.500

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às segundas-feiras** totalizando 02 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

5.2.2.4 Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
27	Isca de patinho	Kg	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	4.400
28	Carne moída bovina	Kg	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	4.400

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às segundas-feiras** totalizando 02 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

5.3 ESTIMATIVA DE QUANTIDADE DE CARNE DE FRANGO

5.3.1 Estimativa de quantidade por dotação

Item	Produto	Un Medida	Fundame ntal	CEJA	Educação Infantil	Pré Escola	AEE	CEAC	TOTAL
29	Filé de frango sassami	Kg	9.000	510	4.000	4.000	0	0	17.510
30	Coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso	Kg	10.000	550	8.800	8.800	0	0	28.150

5.3.2 Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

5.3.2.1 Cronograma Ensino Fundamental

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
29	Filé de frango sassami	Kg	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	9.000
30	Coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso	Kg	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10.000

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às segundas-feiras** totalizando 02 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

Assinado por: EDMILSON BURGHAUSEN, FÁBIO BRATKOWSKI NUNES, ANA PAULA HARRELL, JUCIANA SEDATO e MARIA LÉIA FERREIRA - código 8054-6D67-AG6B-1700 e informe https://bc100.com.br/verifica/8054-6D67-AG6B-1700. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc100.com.br/verifica/8054-6D67-AG6B-1700

5.3.2.2 Cronograma CEJA

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
29	Filé de frango sassami	Kg	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	510
30	Coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso	Kg	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	550

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às segundas-feiras** totalizando 02 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

5.3.2.3 Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
29	Filé de frango sassami	Kg	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4.000
30	Coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso	Kg	880	880	880	880	880	880	880	880	880	880	8.800

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às segundas-feiras** totalizando 02 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas

5.3.2.4 Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
29	Filé de frango sassami	Kg	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4.000
30	Coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso	Kg	880	880	880	880	880	880	880	880	880	880	8.800

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às segundas-feiras** totalizando 02 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas

5.4 ESTIMATIVA DE QUANTIDADE DE CARNE SUÍNA

5.4.1 Estimativa de quantidade por dotação

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré Escola	AEE	CEAC	TOTAL
31	Pernil suíno moído	Kg	0	0	2.200	2.600	0	0	4.800
32	Pernil suíno em cubos	Kg	9.000	500	0	0	0	0	9.500

5.4.2 Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

5.4.2.1 Cronograma Ensino Fundamental

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
31	Pernil suíno moído	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
32	Pernil suíno em cubos	Kg	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	9.000

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às segundas-feiras** totalizando 02 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas

Assinado por 5 pessoas: EDMILSON BURGHAUSEN, FÁBIO BRATKOWSKI NUNES, ANA PAULA HARMEL, LUCIANA SEGATO e MARIA ESTER MENEGASSO. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc1.doc.com.br/verifica/2020/054-6D67-A67B-1700> e informe o código 8054-6D67-A67B-1700.



5.4.2.2 Cronograma CEJA

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às segundas-feiras** totalizando 02 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas

5.4.2.3 Cronograma Educação Infantil

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às segundas-feiras** totalizando 02 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas

5.4.2.4 Cronograma Pré-Escola

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às segundas-feiras** totalizando 02 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas

5.5 ESTIMATIVA DE QUANTIDADE DE PÃO DE CACHORRO QUENTE

5.5.1 Estimativa de quantidade por dotação

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
33	Pão de cachorro quente	Un	100.000	0	0	0	0	0	100.000

5.5.2 Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

5.5.2.1 Cronograma Ensino Fundamental

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

5.6 ESTIMATIVA DE QUANTIDADE DE PÃO DE QUEIJO CONGELADO

5.6.1 Estimativa de quantidade por dotação

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

5.6.2. Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

5.6.2.1 Cronograma Educação Infantil

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

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

5.6.2.2 Cronograma Pré-Escola

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

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

5.7 ESTIMATIVA DE QUANTIDADE DE FÓRMULA INFANTIL

5.7.1 Estimativa de quantidade por dotação

Item	Produto	Un Medida	Fundame ntal	CEJA	AEE	CEAC	Educação Infantil	Pré Escola	TOTAL
35	Fórmula infantil de partida	Lata	0	0	0	0	600	0	600
36	Fórmula infantil de seguimento	Lata	0	0	0	0	2000	0	2.000

5.7.2 Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

5.7.2.1 Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
35	Fórmula Infantil de Partida	Lata	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
36	Fórmula Infantil de Seguimento	Lata	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2.000

Os produtos acima serão entregues **uma vez ao mês**, diretamente nos Núcleos de Educação Infantil (relação anexa), das 07:30 às 17:30 horas, das datas preestabelecidas.

Assinado por 5 pessoas: EDMILSON BURGHAUSEN, FÁbio BRATKOWSKI NUNES, ANA PAULA HARMER, LUCIA SEGATO e MARIA FERREIRA VENEGASSO
 Para conferir a validade das assinaturas, acesse: <https://bc-doc.com.br/verificacao/80546d67-a6fb-1700-0000-000000000000>

5.8 ESTIMATIVA DE QUANTIDADE DE POLPA DE FRUTA

5.8.1 Estimativa de quantidade por dotação

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré- Escola	AEE	CEAC	TOTAL
37	Polpa de manga congelada	Kg	0	0	2.100	2.100	0	0	4.200

5.8.2. Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

5.8.2.1 Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1 ^a MÊS	2 ^a MÊS	3 ^a MÊS	4 ^a MÊS	5 ^a MÊS	6 ^a MÊS	7 ^a MÊS	8 ^a MÊS	9 ^a MÊS	10 ^a MÊS	TOTAL
37	Polpa de manga congelada	Kg	300	300	300	0	0	0	300	300	300	300	2100

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

5.8.2.2 Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1 ^a MÊS	2 ^a MÊS	3 ^a MÊS	4 ^a MÊS	5 ^a MÊS	6 ^a MÊS	7 ^a MÊS	8 ^a MÊS	9 ^a MÊS	10 ^a MÊS	TOTAL
37	Polpa de manga congelada	Kg	300	300	300	0	0	0	300	300	300	300	2100

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

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DE CONTRATAÇÃO

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

LOTE 1 – ESTIMATIVA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
01	AÇÚCAR REFINADO Descrição do objeto: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum L.</i>), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira.	Kg	5.550	R\$

Assinado por 5 pessoas: EDILSON BURGHHAUSEN, ANA PAULA FERREIRA, LUCIANA SEGURADO, ROBERTO FRATKOWSKI NUNES, ALEXANDRE FERREIRA, MARIA ESTER MENEGASSO
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://oc.doc.com.br/verificacao/80546D67447B1700>

	O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de polietileno contendo 01 kg de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.			
02	AMIDO DE MILHO Descrição do objeto: produto amiláceo extraído de partes comestíveis do milho (<i>Zea mays, l.</i>). Não deve conter glúten. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais: Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deve apresentar umidade, fermentação ou ranço. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas contendo internamente saco de polietileno transparente ou de papel branco ou em sacos de polietileno atóxico com capacidade para até 500 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	610	R\$
03	ARROZ PARBOILIZADO Descrição do objeto: grãos de arroz "in natura", provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> , beneficiado, parboilizado, longo fino ("agulhinha"), tipo 1. Deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Deve ser da safra corrente e isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega	Kg	52.200	R\$
04	AVEIA EM FLOCOS FINOS Descrição do objeto: Produto obtido pela moagem de semente de aveia (<i>Avena sativa, L.</i>), beneficiada, em flocos finos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de flocos finos, cor branco-creme, textura e granulação fina e uniforme, odor e sabor próprios, sem grumos e isenta de odores ou sabores estranhos ao produto, sem umidade.	Kg	2.910	R\$

	Quando utilizado no preparo de mingaus, deve adquirir consistência pastosa. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas ou saco de polietileno lacrados mecanicamente, com 150g a 300 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.			
05	BISCOITO DE LEITE Descrição do objeto: biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. Deve ser isento de gordura trans, gordura vegetal hidrogenada e de corantes artificiais e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.	Kg	2.500	R\$
06	CACAU EM PÓ 100% Descrição do objeto: Produto composto por 100% de cacau em pó, sem adição de outros ingredientes. Isento de glúten. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): pó fino, homogêneo, sem grumos, coloração marrom, sabor e odor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas ou saco de polietileno lacrados mecanicamente, com capacidade para 100g a 300g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	1.290	R\$
07	CANELA MOÍDA EM PÓ Descrição do objeto: Produto na forma de pó, constituído da casca (em pó) de uma das seguintes espécies vegetais: Canela-da-china ou Canela-do-ceilão, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino homogêneo, cor marrom claro ou pardo-amarelada escuro, odor aromático característico; sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº	Kg	90	R\$

	175, de 08/07/2003. Embalagem primária: potes ou pacotes plásticos lacrados de 50 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.			
08	COLORÍFICO (COLORAU) Descrição do objeto: Obtido pela mistura de fubá e urucum em pó e/ou outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto, desde que mencionadas. Deve estar isento de óleo de soja e de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino homogêneo, cor vermelho intenso, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme determina RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem plástica de até 300g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.	Kg	810	R\$
09	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO Descrição do objeto: obtido da concentração da polpa de frutos maduros, sãos e limpos do tomateiro (<i>Lycopersicum esculentum L.</i>), através de processo tecnológico adequado de concentração, devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, isento de sal e açúcar . Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios, isento de fermentação. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pote plástico com lacre interno e tampa, caixa tetra brick ou Sachet de 250 a 550 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	Kg	8.400	R\$
10	FARINHA DE MANDIOCA Descrição do objeto: farinha de mandioca seca, fina, branca, tipo 1, classificada de acordo com a Instrução Normativa nº 54 de 08/11/2011, obtida de raízes provenientes de plantas da família <i>Euforbiácea</i> , gênero <i>Manihot</i> , submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos, nem grumos e nem conter misturas, sujidades, bolor e odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo de 500 gr até 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	Kg	5.480	R\$

11	<p>FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA</p> <p>Descrição do objeto: produto obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays, L.</i>), desgerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. Deve ser em forma de farinha, pré-cozida (tipo polenta), enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 g deve fornecer, de 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico). Deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos, estar úmido, fermentado ou rancoso. Na cocção deve engrossar e soltar do fundo da panela.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente contendo de 500 gr a 01 kg.</p> <p>Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.</p>		Kg	6.970	R\$
12	<p>FARINHA DE TRIGO TIPO 1</p> <p>Descrição do objeto: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum L.</i>) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> (exceto <i>Triticum durum</i>), ou combinações por meio de Trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Isento de umidade e odores ou sabores estranhos. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: embalagem contendo 01 kg.</p> <p>Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.</p>		Kg	14.430	R\$
13	<p>FEIJÃO CARIOWA</p> <p>Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie <i>Phaseolus vulgaris L.</i>, grupo anão, classe cores (feijão carioca), tipo 1 conforme a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/2008 "in natura". Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor marrom claro, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificado como amassados, partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg.</p> <p>Data de fabricação: fabricado no</p>		Kg	9.700	R\$

	máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.			
14	<p>FEIJÃO VERMELHO</p> <p>Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie <i>Phaseolus vulgaris L.</i>, grupo anão, classe cores (feijão vermelho), tipo 1 conforme a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/2008 “in natura”. Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor vermelha, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificado como amassados, partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.</p>	Kg	5.200	R\$
15	<p>FEIJÃO PRETO</p> <p>Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie <i>Phaseolus vulgaris L.</i>, grupo I anão, classe preto, tipo 1 conforme a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/2008 “in natura”. O produto deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificado como amassados, partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.</p>	Kg	8.700	R\$
16	<p>FERMENTO BIOLÓGICO</p> <p>Descrição do objeto: Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Não deve necessitar de refrigeração. Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. Características Macroscópicas e</p>	Kg	400	R\$

	Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas) conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem a vácuo, contendo 125g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.			
17	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</p> <p>Descrição do objeto: produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Destina-se ao preparo de bolos, biscoitos e deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve se apresentar empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem contendo 100 gr com tampa e lacre de proteção. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.</p>	Un	4.740	R\$
18	<p>LENTILHA</p> <p>Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie <i>Lens esculenta</i>, Moench; tipo 1, conforme a Portaria nº 65, de 16/02/93. Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos; cor, odor e sabor próprios. Isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de polietileno incolor e transparente contendo 500 g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>	Kg	3.580	R\$
19	<p>MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL</p> <p>Descrição do objeto: massa seca; tipo espaguete longo, obtido a partir de farinha de trigo integral e/ou a partir da mistura de farinha de trigo integral com farinha integral de trigo durum ou farelo de trigo ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum ou sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum. Não será aceito macarrão misto. Isento de conservantes e corantes artificiais. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor, aspecto, odor e sabor característico. Ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção. Não pode estar fermentado ou rançoso e nem apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo</p>	Kg	8.550	R\$

	após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes de polietileno transparente intacto bem vedado, contendo 500gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega			
20	MACARRÃO PARAFUSO Descrição do objeto: massa seca; tipo parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Sem adição de ovos. Não deve conter conservantes, corantes artificiais e gordura trans. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cores uniformes; aspecto, odor e sabor característico. Ao ser colocada na água, não deve turva-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente intacto bem vedado, contendo 500gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	9.400	R\$
21	MILHO VERDE EM CONSERVA Descrição do objeto: milho de 1 ^a qualidade previamente debulhados, envasados, cozidos a vapor, reidratados, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado (água). Submetido a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas. Ingredientes do produto, milho e água, isento de sal . Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor, sabor, aspecto e textura característicos do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sachê ou lata com sistema de fechamento através de lacre com peso drenado de 170 até 200g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	Kg	2.330	R\$
22	ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (<i>Glycine Max. L. Merrill</i>) constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Deve	Un	10.550	R\$

	estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor, odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem plástica contendo 900 ml. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.			
23	SAL REFINADO Descrição do objeto: cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado de antiumectante e iodo, com teor igual ou superior a 15mg até o limite máximo de 45 mg de iodo/Kg de produto. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes de polietileno transparente com volume de 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	Kg	6.110	R\$
24	TRIGO PARA QUIBE Descrição do objeto: obtido através do grão de trigo integral selecionado, quebrado e torrado. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor, odor e sabor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico de 500g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	910	R\$
25	UVA PASSA PRETA Descrição do objeto: uva passa preta, sem semente, desidratada, inteiras. Isenta de açúcares adicionados e de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor, sabor e odor característicos. Isenta de fermentações, manchas, defeitos e mofo. Textura macia. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sachês com capacidade de 100g a 200g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	1.000	R\$

26	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL</p> <p>Descrição do objeto: vinagre de álcool (fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável, submetido a processo que comprovadamente elimine os microrganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem plástica contendo 900 ml. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.</p>	Un	3.010	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$

LOTE 2 - ESTIMATIVA DE CARNE BOVINA

Itens	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
27	<p>ISCAS DE PATINHO</p> <p>Descrição do objeto: Carne bovina patinho cortada em iscas uniformes com tamanho aproximado de 6 cm de comprimento por 2 cm de largura, congelada. O tipo de corte (patinho) deve ser característico conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 5%). O produto deverá estar congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme, com odor agradável e sabor característico. Características Macroscópicas e Microscópicas: deverá ser isento de substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: pacote a vácuo, termo-encolhível, atóxico, transparente e resistente, termossoldado com peso líquido de 01 kg. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE, SIM e SISBI de forma clara e indelével. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>	Kg	19.400	R\$

28	<p>CARNE MOÍDA BOVINA DE MÚSCULO TRASEIRO (MÚSCULO MOLE)</p> <p>Descrição do objeto: produto cárneo obtido a partir da moagem do músculo da região traseira da carcaça bovina, seguido de imediato congelamento. O tipo de corte (moída) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 10%). Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. Deve estar de acordo com a legislação vigente, Portaria SDA nº 664 de 30 de setembro de 2022 e Portaria SDA/MAPA nº 744 de 25/01/2023.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Características Macroscópicas e Microscópicas: não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.</p> <p>Embalagem primária: pacote a vácuo, termo-encolhível, atóxico, transparente e resistente, termossoldado com peso líquido de 01 kg. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE, SIM, SISBI de forma clara e indelével. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>	Kg	28.800	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$

LOTE 3 - ESTIMATIVA DE CARNE DE FRANGO

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
29	<p>FILÉ DE SASSAMI IQF</p> <p>Descrição do objeto: filé de frango sassami congelado individualmente sob sistema IQF. Com temperatura igual ou inferior a -18°C, deve ser transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características do produto. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior a 5% (Portaria nº 557 de 30/03/2022). Deve estar de acordo com a legislação vigente. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): filés com contornos definidos e tamanho uniforme, sem osso e sem pele.</p>	Kg	17.510	R\$

	Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento, isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Aspecto, cor, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: livre de parasitos e de qualquer substâncias/matérias contaminantes ou estranhas ao produto. Embalagem primária: pacote com 01 kg de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.			
30	COXA E SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO IQF, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso, congelada individualmente sob o sistema IQF. Com temperatura igual ou inferior a -18°C, deve ser transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características do produto. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior a 5% (Portaria nº 557 de 30/03/2022). Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): coxas e sobrecoxas com contornos definidos, sem pele e sem osso. Deverá ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Aspecto, cor, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: livre de parasitos e de qualquer substâncias/matérias contaminantes ou estranhas ao produto. Embalagem primária: pacote com 01 kg de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	28.150	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$

LOTE 4 - ESTIMATIVA DE PERNIL SUÍNO MOÍDO

Ité m	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
31	PERNIL SUÍNO MOÍDO Descrição do Objeto: Produto obtido pela moagem do pernil suíno congelado. A matéria-prima deve estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, vasos sanguíneos, coágulos, tendões, peles e outros tecidos impróprios para consumo humano. O processamento deve incluir a remoção de cartilagens, aponeuroses e excesso de gordura, permitindo apenas a gordura natural do corte (até 13%). Não é permitida a moagem de carnes provenientes de raspas de ossos, carne mecanicamente separada (CMS) ou miúdos. Deve estar de acordo com a legislação vigente, Portaria SDA nº 664 de 30 de setembro de 2022 e Portaria	Kg	4.800	R\$

	SDA/MAPA nº 744 de 25/01/2023. Características sensoriais (organolépticas): cor, odor, textura, aspecto, sabor característicos do pernil suíno. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem Primária: pacote a vácuo de 1Kg. O rótulo deve conter identificação (nome do corte da carne), marca, procedência, informação nutricional, peso líquido, lote, data de processamento e data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses após a entrega.			
32	PERNIL SUÍNO EM CUBOS Descrição do Objeto: Pernil suíno em cubos de tamanho 02x02 cm, sem osso. Produto obtido através do processo de fatiamento / porcionamento, realizado em equipamento apropriado que transforma o pernil em cubos 02x02 cm. A matéria-prima deve estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, vasos sanguíneos, coágulos, tendões, peles e outros tecidos impróprios para consumo humano. O processamento deve incluir a remoção de cartilagens, aponeuroses e excesso de gordura, que deverá ser de até 5%. Deve estar de acordo com a legislação vigente, Portaria SDA/MAPA nº 744 de 25/01/2023. Características sensoriais (organolépticas): cor, odor, textura, aspecto, sabor característicos do pernil suíno. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem Primária: pacote a vácuo de 1Kg. O rótulo deve conter identificação (nome do corte da carne), marca, procedência, informação nutricional, peso líquido, lote, data de processamento e data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses após a entrega.	Kg	9.500	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$

LOTE 5 - ESTIMATIVA DE PÃES

Ité m	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
33	PÃO DE CACHORRO QUENTE Descrição do objeto: Pão de cachorro-quente, com 50g cada, preparado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermento biológico, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados. Deve ser isento de corantes artificiais, gordura trans e gordura hidrogenada. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida, macia. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido. Cor, odor e sabor característicos. O pão não deverá estar amassado, seco, duro, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais	Un	100.000	R\$

à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sacos plásticos lacrados contendo 10 unidades do mesmo tamanho, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Data de fabricação: fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Prazo de validade: máximo de 5 dias a partir da data da entrega.			
VALOR TOTAL DO LOTE			R\$

LOTE 6 - ESTIMATIVA DE PÃO DE QUEIJO CONGELADO

Itens	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
34	<p>PÃO DE QUEIJO ISENTO DE LACTOSE CONGELADO</p> <p>Descrição do objeto: Produto não fermentado, cru, modulado em porções de aproximadamente 15g e congelado, obtido pela mistura de fécula de mandioca (polvilho doce e/ou polvilho azedo), queijo, ovos, sal e/ou outros ingredientes alimentícios que caracterizem o produto, desde que mencionados. Deve ser isento de glúten e de lactose e não poderá conter aditivos alimentares tais como corante artificial, aromatizante artificial, conservante artificial, realçador de sabor, acidulantes, edulcorante e gordura trans. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): pães de queijo do tipo coquetel modulado em unidades de aproximadamente 15g, de formato arredondado e uniformes, e congelados de forma individualizada. O produto não poderá apresentar cristais de gelo ou aspecto de descongelamento, sabor rançoso ou fermentado. Cor, odor e sabor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sacos de polietileno de 400g a 1Kg de peso líquido com rótulo. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	Kg	5.000	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$

LOTE 7 – ESTIMATIVA DE FÓRMULA INFANTIL

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
35	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA	Lata	600	R\$

	<p>Descrição do objeto: Fórmula Infantil de partida em pó à base de proteínas lácteas, adicionadas de prebióticos (10% FOS E 90% GOS), ácidos graxos polinsaturados de cadeia longa – LCPUFAS (DHA E ARA) e nucleotídeos. Contendo no mínimo 1 mg de ferro em 100kcal da fórmula pronta para consumo. Fórmula destinada ao atendimento de lactentes sadios do nascimento até os 6 meses de vida. Deve atender a legislação atual. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, textura, cor, odor e sabor próprio. Deve atender a Instrução Normativa nº 60 e RDC nº331 de 23/12/2019 que define os padrões microbiológicos para alimentos. Embalagem primária: acondicionada em latas de 400g. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega</p>			
36	<p>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO</p> <p>Descrição do objeto: Fórmula Infantil de seguimento em pó à base de proteínas lácteas, adicionadas de prebióticos (10% FOS E 90% GOS), ácidos graxos polinsaturados de cadeia longa – LCPUFAS (DHA E ARA) e nucleotídeos. Contendo no mínimo 1,5 mg de ferro em 100kcal da fórmula pronta para consumo. Fórmula destinada ao atendimento de lactentes sadios maiores de 6 meses de vida até 1 ano. Deve atender a legislação atual. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, textura, cor, odor e sabor próprio. Deve atender a Instrução Normativa nº 60 e RDC nº331 de 23/12/2019 que define os padrões microbiológicos para alimentos. Embalagem primária: acondicionada em latas de 400g. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.</p>	Lata	2000	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$

LOTE 8 - POLPA DE MANGA

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Preço
37	<p>POLPA DE MANGA CONGELADA</p> <p>Descrição do objeto: polpa 100% integral de manga congelada, obtida de frutos maduros, sadios e higienizados, de cor alaranjada característica, sabor adocicado e aroma próprio. A polpa deve estar isenta de sementes, cascas, fibras grosseiras, sujidades, fragmentos vegetais e corpos estranhos. Não pode conter sinais de fermentação, oxidação ou deterioração. Produtos sem adição de açúcar, conservantes, corantes, aromas ou aditivos. Isento de glúten.</p> <p>Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente ou opaca, termoselada, contendo 4 unidades individuais de 100 g de peso líquido, devidamente rotulada e apropriada para congelamento.</p> <p>Data de fabricação: até 60 dias antes da entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 04 meses após a entrega.</p>	Kg	4.200	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$

7. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

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

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

- LOTE 1** – Não Perecíveis
- LOTE 2** – Carne Bovina
- LOTE 3** – Carne de Frango
- LOTE 4** – Carne suína
- LOTE 5** - Pão de cachorro quente
- LOTE 6** – Pão de queijo congelado
- LOTE 7** – Fórmulas Infantis
- LOTE 8** – Polpa de manga congelada

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2024 - PMBC (Materiais e limpeza e higiene), para a limpeza de ambientes, equipamentos e utensílios relacionados à produção dos alimentos, seguindo as boas práticas de manipulação de alimentos.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2025 - PMBC - Leite e Hortifrutigranjeiros

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 163/2023 – PMBC (utensílios de copa e cozinha), para elaboração das preparações do cardápio, oferta e distribuição aos alunos.

9. DEMONSTRAÇÃO PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A respectiva contratação está prevista no plano de contratações e aquisições de 2026 e na Lei Orçamentária Anual.

10. DEMONSTRATIVO RESULTADOS PRETENDIDOS

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

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

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

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio e descarte dos mesmos devem ser realizados de forma adequada. Os resíduos provenientes de seu uso classificam-se como orgânicos e reciclados, tendo o município coleta periódica destinação de ambos os resíduos. Deste modo, entende-se não haver risco ambiental. A escolha do tamanho das embalagens dos gêneros alimentícios leva em consideração atendimento das menores unidades de ensino ou aquelas que atendem a menor quantidade de alunos, e no que diz respeito à alimentação especial, considera a oferta do produto de forma individualizada, bem como a aceitação do alimento pelo aluno atendido. Tais medidas visam minimizar o desperdício de alimentos por problemas no acondicionamento dos produtos abertos, redução no prazo de validade, entre outros fatores, bem como reduzir os riscos de contaminação cruzada durante a manipulação do alimento com substâncias alérgicas como no caso da proteína do leite de vaca bem como do glúten. Lembramos também que por haver grande variabilidade no número de alunos atendidos pelas unidades escolares, a quantidade de alimentos preparados não é linear, sendo que a aquisição de embalagens menores possibilita o correto manejo e preparo da alimentação escolar.

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

Sheila Demétrio Reis
Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 080.428.329-07, matrícula: 52095

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO ELETRÔNICO		FORNECEDOR	
DATA ENTREGA		CNPJ	

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



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 8054-6D67-A67B-1700

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

- ✓ EDMILSON BURGHAUSEN (CPF 025.XXX.XXX-98) em 17/10/2025 12:00:36 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ FÁBIO BRATKOWSKI NUNES (CPF 830.XXX.XXX-00) em 17/10/2025 12:20:13 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ ANA PAULA HARMEL (CPF 067.XXX.XXX-11) em 17/10/2025 12:31:16 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ LUCIANA SEGATO (CPF 769.XXX.XXX-87) em 17/10/2025 12:56:17 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ MARIA ESTER MENEGASSO (CPF 223.XXX.XXX-49) em 23/10/2025 16:00:06 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

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

<https://bc.1doc.com.br/verificacao/8054-6D67-A67B-1700>