

Ofício nº 139/2020 SETOR DE COMPRAS/DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

Balneário Camboriú, 28 de janeiro de 2021.

Ilmo Sr.
Samaroni Benedet
Secretário de Compras

Sr. Secretário,

A **COMISSÃO ESPECIAL DE CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR**, encaminha o TERMO DE ESCLARECIMENTO - ERRATA, referente a CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2021, item 06 e seus sub itens.

Respondendo aos questionamentos da COOPERATIVA DA AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA – COOPERBARRA ao edital de licitação da CHAMADA PÚBLICA PARA A AGRICULTURA FAMILIAR, informamos:

Questionamento:

"[...] c) Decorre que no ANEXO II do Edital, que se trata do projeto básico de venda a ser apresentado pelos participantes, consigna para o ITEM -1 – IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO OU INTEGRAL o preço da unidade de 1 litro em R\$ 5,13 (cinco reais e treze centavos) ao que, segundo o mercado, seu preço médio é superior ao proposto, conforme adiante demonstraremos...]"

Em resposta ao questionamento da empresa, informamos que os orçamentos apresentados pela empresa COOPERATIVA DA AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA – COOPERBARRA, são de mercados de venda em varejo e a licitação é EXCLUSIVA para cooperativas. Os preços apresentados na Chamada Pública correspondem aos orçamentos de cooperativas.

Informamos também que, os preços apresentados no edital estavam errados pois houve falha na elaboração da média final dos produtos devido a fórmula de cálculo utilizada. Apresentamos abaixo os preços corrigidos.

ONDE SE LÊ:

Item	Material/Serviço		COOPERATIVA CENTRAL SABOR COLONIAL	COOPERLAF – COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DE LEBON RÉGIS	COOPERBARRA - COOPERATIVA DE AGRICULTORES DE BARRA VELHA	COOPERTAIO – COOPERATIVA DE PEQUENOS PRODUTORES DE TAIÓ	COPAJAS – COOPERATIVA DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA DE JARAGUÁ DO SUL	Média
			Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário	
1	Iogurte parcialmente desnatado ou integral	LT	R\$ 5,90		R\$ 8,40		R\$ 7,00	R\$ 5,13
2	Iogurte natural sem açúcar	LT	R\$ 5,90	R\$ 22,00	R\$ 8,60			R\$ 10,20
3	Biscoito caseiro	KG	R\$ 20,50	R\$ 21,50	R\$ 21,00	R\$ 22,00	R\$ 19,00	R\$ 27,83
4	Filé de Peixe	KG	R\$ 37,90		R\$ 42,00	R\$ 35,80	R\$ 35,00	R\$ 37,60
5	Suco de Uva Integral	LT	R\$ 12,90	R\$ 20,90	R\$ 13,00		R\$ 12,50	R\$ 15,47

LEIA-SE:

Item	Material/Serviço		COOPERATIVA CENTRAL SABOR COLONIAL	COOPERLAF - COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DE LEBON RÉGIS	COOPERBARRA - COOPERATIVA DE AGRICULTORES DE BARRA VELHA	COOPERTAIO - COOPERATIVA DE PEQUENOS PRODUTORES DE TAIÓ	COPAJAS - COOPERATIVA DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA DE JARAGUÁ DO SUL	Média
			Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Unitário	
1	Iogurte parcialmente desnatado ou integral	LT	R\$ 5,90		R\$ 8,40		R\$ 7,00	R\$ 7,10
2	Iogurte natural sem açúcar	LT	R\$ 5,90	R\$ 22,00	R\$ 8,60			R\$ 12,17
3	Biscoito caseiro	KG	R\$ 20,50	R\$ 21,50	R\$ 21,00	R\$ 22,00	R\$ 19,00	R\$ 20,80
4	Filé de Peixe	KG	R\$ 37,90		R\$ 42,00	R\$ 35,80	R\$ 35,00	R\$ 37,68
5	Suco de Uva Integral	LT	R\$ 12,90	R\$ 20,90	R\$ 13,00		R\$ 12,50	R\$ 14,83

Contando com a sua habitual atenção, agradecemos antecipadamente.

Atenciosamente,



Luciana Segato

Nutricionista da Secretaria de Educação
Matrícula nº 27.042
Comissão Especial de Chamada Pública da
Agricultura Familiar - Decreto nº 10.243/2021



Ana Paula Harmel

Nutricionista da Secretaria de Educação
Matrícula nº 32.415
Comissão Especial de Chamada Pública da
Agricultura Familiar - Decreto nº 10.243/2021



Jennifer Diniz de Souza

Nutricionista da Secretaria de Educação
Matrícula nº 34.759
Comissão Especial de Chamada Pública da
Agricultura Familiar - Decreto nº 10.243/2021

Cláudia Toledo Lorenzetti

Setor de Compras da Secretaria de Educação
Matrícula nº 14.585
Comissão Especial de Chamada Pública da Agricultura
Familiar - Decreto nº 10.243/2021



Tais Eble

Setor de Compras da Secretaria de Educação
Matrícula nº 13.378
Comissão Especial de Chamada Pública da Agricultura
Familiar - Decreto nº 10.243/2021

Marilene Rosana Severino Cardoso

Diretora Geral do Colegiado
Secretaria Municipal de Educação
Portaria: 27.521/2021

CORRETA

CARTEIRAS ESCOLARES

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



Planilha de consolidação de valores

Item	Material/Serviço	Unidade de Medida	Valor Unitário					MÉDIA
			COOPERATIVA CENTRAL SABOR COLONIAL	COOPERLAF - COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DE LEBON RÉGIS	COOPERBARRA - COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA	COOPERTRAIÓ - COOPERATIVA DE COOPEROS PRODUTORES DE TAIO	COPAJAS - COOPERATIVA DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA DE JARAGUÁ DO SUL	
1	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO OU INTEGRAL	LT	R\$ 5,90	R\$ 0,00	R\$ 8,40	R\$ 0,00	R\$ 7,00	R\$ 7,10
2	IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR	LT	R\$ 5,90	R\$ 22,00	R\$ 8,60	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 12,17
3	BISCOITO CASEIRO	KG	R\$ 20,50	R\$ 21,50	R\$ 21,00	R\$ 22,00	R\$ 19,00	R\$ 20,80
4	FILE DE PEIXE	KG	R\$ 37,90	R\$ 0,00	R\$ 42,00	R\$ 35,80	R\$ 35,00	R\$ 37,68
5	SUCO DE UVA INTEGRAL	LT	R\$ 12,90	R\$ 20,90	R\$ 13,00	R\$ 0,00	R\$ 12,50	R\$ 14,83

Cláudia Toledo Lorenzetti
Matrícula: 14.585/2006
Setor de Compras
Secretaria Municipal de Educação

ERRADA

AGR FAM

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



Planilha de consolidação de valores

I.	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	Cooperativa Central Sabor Colonial		COOPERLAF - Cooperativa de Agricultores Familiares de Lebon Régis		COOPERBARRA - Cooperativa dos Agricultores Rurais de Barra Velha		COOPERTAIO - Cooperativa de Pequenos Produtores de Taio		COPAJAS - Cooperativa de Produção Agropecuária de Jaraguá do Sul		VALOR MÉDIO
			VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	
1	Iogurte parcialmente desnatado ou integral	LT	R\$ 5,90	R\$ 0,00	R\$ 8,40	R\$ 0,00	R\$ 7,00	R\$ 5,13					
2	Iogurte natural sem açúcar	LT	R\$ 5,90	R\$ 22,00	R\$ 8,60	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 10,20					
3	Biscoito caseiro	KG	R\$ 20,50	R\$ 21,50	R\$ 21,00	R\$ 22,00	R\$ 19,00	R\$ 27,83					
4	Filé de peixe - tipo tilápia	KG	R\$ 37,90	R\$ 0,00	R\$ 42,00	R\$ 35,80	R\$ 35,00	R\$ 37,60					
5	Suco de uva integral	LT	R\$ 12,90	R\$ 20,90	R\$ 13,00	R\$ 0,00	R\$ 12,50	R\$ 15,47					

22/01/2021 13:12:07

E-mail para cooperbarravelha@gmail.com

E-mail entregue, lido, clicado (5)

Despacho 3- 4.484/2021

22/01/2021 13:51 (Encaminhado)

Jan M. (SED - DTA)

SED - DTA - AL - ...

CC

SED - NUTRI - Nutrição

SED - DDEDU - Departamento de Desenvolvimento Educacional

SED - GSE - Gabinete da Secretaria de Educação

SED - DTA - AL - Alimentação

Lucas / Camila,

Favor verificarem as informações referentes a essa impugnação se procede e informar se t comprovantes dos valores auferidos na época da confecção deste processo. Vejam se existe algum outro preço que esteja muito abaixo dos valores de mercado praticados atualmente.



c) Decorre que no Anexo II do edital, que trata do projeto básico de apresentado pelos participantes, consigna para o ITEM 01 – IOGURTE F DESNATADO OU INTEGRAL o preço da unidade de 1 litro em R\$ 5,13 (cinco centavos), ao que, segundo o mercado, seu preço médio é superior ao propoante demonstramos.

Em pesquisa nos supermercados locais apontados adiante, encontramos re sendo vendido pelos seguintes valores:

1. FORT ATACADISTA – R\$ 5,99 (cinco reais e noventa e nove centavos);
2. BISTEK SUPERMERCADOS – R\$ 9,45 (nove reais e quarenta e cinco centavos)
3. SUPERMERCADOS ANGELONI – R\$ 9,99 (nove reais e noventa e nove centavos)

Atenciosamente,

Jan Robinson Machowski

Diretor Técnico Administrativo

Secretaria de Educação

Portaria:27.238/2020

Matrícula:43078

Fone & Whats 47 99676-6000

Quem já visualizou? 14 pessoas

22/01/2021 13:51:28

E-mail para cooperbarravelha@gmail.com

E-mail entregue, lido, clicado (4)

22/01/2021 14:04:26

Samaroni Benedet (SCM) arquivou.

22/01/2021 14:58:40

Edson Schneider da Silva (SED - DDEDU) arquivou.

25/01/2021 07:10:15

Renato Schwarz (SED - DTA) arquivou.

25/01/2021 17:38:42

Jan Robinson Machowski (SED - DTA) reabriu para resolução.

25/01/2021 17:38:42

E-mail para cooperbarravelha@gmail.com

E-mail entregue, lido, clicado (3)

25/01/2021 às 17:38:43

Enviado via SMS para o número +5547999820879

Despacho 4- 4.484/2021

25/01/2021 18:09 (Encaminhado)

Jan M. (SED - DTA)

SCM - Secretaria...

A/C Samaroni B.

CC

SED - DTA - AL - Alimentação SED - NUTRI - Nutrição

SED - DSGM - Departamento de Compras

SED - DDEDU - Departamento de Desenvolvimento Educacional

SCM - Secretaria de Compras

Caro Secretário Samaroni,

Após fazermos as devidas verificações, ficou constatada que todos os valores publicados na chamada pública, estavam com as suas médias de preços erradas, e não somente o item apontado no pedido de impugnação, devido a um erro nas fórmulas da planilha de consolidação no momento do lançamento de tais valores. memorando

Memorando 2.780/2021 - CORREÇÃO PARA ERRATA EDITAL CHAMADA PÚBLICA

Gostaríamos de saber qual seria o devido processo legal a ser executado neste caso, a **Publicação de uma ERRATA** ou uma devolutiva do pedido de impugnação nos termos do edital pela **Comissão Especial da Chamada Pública da Agricultura Familiar**.

Desde já agradecemos e nos colocamos a sua disposição,

Jan Robinson Machowski

Diretor Técnico Administrativo

Secretaria de Educação

Portaria:27.238/2020

Matrícula:43078

Fone & Whats 47 99676-6000

ANEXO II CHAMADA PÚBLICA.pdf (250,72 KB) 3 download

Planilha de Consolidação de Valores - Errata Chamada 3 download

Quem já visualizou? 12 pessoas

- 25/01/2021 18:09:24 E-mail para cooperbarraveilha@gmail.com E-mail entregue, lido, clicado (3)
- 25/01/2021 18:32:50 Samaroni Benedet [SCM] arquivou.
- 25/01/2021 18:32:50 Samaroni Benedet [SCM] parou de acompanhar.

Despacho 5- 4.484/2021

25/01/2021 18:32

(Respondido)

Samaroni B. [SCM]

[SED - DTA - Depa...]

CC

Prezados

Conforme orientação havendo a necessidade de alteração no teor do **Edital de Chamamento ou seus anexos**, recomenda-se a realização de **Termo de Errata pela Comissão Especial da Chamada Pública da Agricultura Familiar**, através do qual serão realizadas as correções necessárias de forma consolidada.

Outrossim, considerando os erros apontados no **Despacho 4**, haverá a necessidade de reabertura do prazo do edital de chamamento, com a publicação da errata, pois alterará a formulação das propostas.

De outro norte, considerando o recurso impetrado pelo presente protocolo deverá a **Comissão Especial da Chamada Pública da Agricultura Familiar**, de forma objetiva, julgá-lo procedente, anexando o julgamento ao presente procedimento.

Por fim, solicito sejam encaminhados a Secretaria de Compras o **Termo de Errata** com as alterações promovidas no Edital de Chamamento ou seus anexos, a fim de que possamos promover as respectivas publicações e disponibilização no site oficial da municipalidade.

Atenciosamente.

Samaroni Benedet
Secretário de Compras
Matrícula 11.326
Portaria nº 25.245/2018

Quem já visualizou? 11 pessoas

- 25/01/2021 18:32:51 E-mail para cooperbarraveilha@gmail.com E-mail entregue, lido (2)
- 26/01/2021 07:06:46 Renato Schwarz [SED - DTA] arquivou.
- 26/01/2021 07:06:46 Renato Schwarz [SED - DTA] parou de acompanhar.
- 26/01/2021 08:13:19 Marlene Rosana Severino Cardoso [SED - GSE] arquivou
- 26/01/2021 18:27:49 Jan Robinson Machowski [SED - DTA] reabriu para resolução.
- 26/01/2021 18:27:49 E-mail para cooperbarraveilha@gmail.com E-mail entregue (1)
- 26/01/2021 as 18:27:49 Enviado via SMS para o número +5547999820879

Despacho 6- 4.484/2021

26/01/2021 18:44 (Encaminhado)

Jan M. [SED - DTA]

[SED - DTA - AL - ...]

CC

- [SED - DSGM - Departamento de Compras]
- [SED - NUTRI - Nutrição]
- [SED - GSE - Gabinete da Secretaria de Educação]
- [SED - DTA - AL - Alimentação]

Lucas,

Segue em anexo o decreto com a nomeação da **Comissão Especial da Chamada Pública da Agricultura Familiar**.

Favor se reunir com a comissão para as providências recomendadas pelo Sr. Secretário Samaroni, no despacho # 5.

- Realização de **Termo de Errata** pela **Comissão Especial da Chamada Pública da Agricultura Familiar**, através do qual serão realizadas as correções necessárias de forma consolidada.
- De outro norte, considerando o recurso impetrado pelo presente protocolo deverá a **Comissão Especial da Chamada Pública da Agricultura Familiar**, de forma objetiva, julgá-lo procedente, anexando o julgamento ao presente procedimento.

Desde já me coloco a disposição,

Jan Robinson Machowski
Diretor Técnico Administrativo
Secretaria de Educação
Portaria:27.238/2020
Matrícula:43078
Fone & Whats 47 99676-6000

Quem já visualizou? 8 pessoas

- 26/01/2021 18:44:13 E-mail para cooperbarraveilha@gmail.com E-mail entregue, lido, clicado (4)

DIGNÍSSIMO SENHOR PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES DO MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIU, ESTADO DE SANTA CATARINA.

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2021

A COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA, inscrita no CNPJ sob o nº 30.252.228/0001-30, com endereço na Rua Nazareno Teixeira da Costa, nº 511, em Barra Velha/SC, CEP 88390-000, por sua representante legal, **ALINE FRANCINI DA SILVA**, brasileira, casada, CPF/MF nº 061.905.579-02, respeitosamente vem, perante Vossa Senhoria, na condição de licitante e na conformidade do disposto no art. 41, § 2º, da Lei nº 8.666/93, apresentar **IMPUGNAÇÃO AO EDITAL** por vícios que nulificam o procedimento objeto do ato convocatório, conforme adiante expõe:

a) Em sendo as normas editalícias que orientam os procedimentos a serem observados pela Administração e pelos participantes do certame, a parte que não suscitar pontos do edital que contrariem a legislação incorre na aceitação de seus termos, não podendo posteriormente querer se opor a decisões adotadas em razão de regras não impugnadas no tempo e forma previstos pela lei de licitações, que restam em tese convalidadas.

b) Considerando que a Chamada Pública é um procedimento específico de dispensa de licitação em que não existe disputa de preços entre os participantes, compete aos interessados apresentar os projetos de venda na forma determinada pela Administração no Edital, vindo a classificarem-se somente aqueles que comprovarem o atendimento dos critérios exigidos para a seleção, e devem aderir com os preços formulados dos produtos objeto do certame.

c) Decorre que no Anexo II do edital, que trata do projeto básico de venda a ser apresentado pelos participantes, consigna para o ITEM 01 – IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO OU INTEGRAL o preço da unidade de 1 litro em R\$ 5,13 (cinco reais e treze centavos), ao que, segundo o mercado, seu preço médio é superior ao proposto, conforme adiante demonstramos.

Em pesquisa nos supermercados locais apontados adiante, encontramos referido produto sendo vendido pelos seguintes valores:

1. FORT ATACADISTA – R\$ 5,99 (cinco reais e noventa e nove centavos);
2. BISTEK SUPERMERCADOS – R\$ 9,45 (nove reais e quarenta e cinco centavos); e

3. SUPERMERCADOS ANGELONI – R\$ 9,99 (nove reais e noventa e nove centavos).

Não obstante o FORT ATACADISTA esteja vendendo a um preço aparentemente pouco superior ao sugerido no edital, é de se observar que, considerado a média de preço entre os três estabelecimentos, o valor mais justo do produto oscila em torno de R\$ 8,48 (oito reais e quarenta e oito centavos).

d) Por certo, se qualquer participante do certame apresentar o projeto de venda aderindo ao preço do edital, estará incorrendo ao risco de ter de fornecer produto a preço inferior ao praticado no mercado, inclusive no que diz respeito a obtê-lo de fornecedores por preço compatível para sua revenda ao preço proposto no edital, com severos prejuízos ao objeto do seu comércio.

Em suma, o preço sugerido no edital está aquém do preço médio de mercado, devendo por isso ser adequado a um patamar que possibilite aos participantes poder oferta-lo sem dificuldades ou perdas decorrentes de um valor não abrangente.

Posto isto, dignem-se Vossas Senhorias receber a presente impugnação para, admitindo-a, adequar o preço de venda sugerido para o item 01 do objeto do edital, permitindo assim que os participantes elaborem seus Projetos de Venda a preços regulares e na conformidade das regras vigentes, por ser uma questão de Justiça.

P. Deferimento.

Barra Velha, 21 de janeiro de 2.021.

Aline Francini da Silva
COOP. DOS AGRIC. RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA
CNPJ nº 30.252.228/0001-30
ALINE FRANCINI DA SILVA
CPF/MF nº 061.905.579-02

cooperbarra
agricultura familiar

CNPJ 30.252.228/0001-30
COOPERATIVA DOS AGRICULTORES
RURAIS DE BARRA VELHA | COOPERBARRA
RUA JOSÉ GERVÁSIO CARDOSO, Nº 62
GALPÃO 02 | BAIRRO SÃO CRISTOVÃO
CEP: 88390-000 | BARRA VELHA/SC

FORT ATACADISTA
 SDB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
 AVENIDA: MARGINAL LESTE S/N BR 101 KM 133 CENTRO
 BALNEARIO CAMBORIU SC CEP: 88333116
 CNPJ: 09.477.652/0022-10 IE: 257.199.900
 19/01/2021 11:47:46 CCF: 230189 COD: 426095

CUPOM FISCAL
 ITEM CODIGO DESCRICAO QTD UN VL UNIT P% ST A VL ITEM R\$
 01 07896733400605 IOGURTE HOLANDES 9006 BA
 1 UN X 5,99 T17,00% A 5,99
TOTAL R\$ 5,99

Dinheiro
 Troco R\$
 ID: 5: 20F2C90CF82C0780719EE60F9BB171F1
 Loja 115 Caixa: 20 Op: 900175038
 09 00:45 OBEC1 92617F F3 FAF055 F4E85 0866E CAS
 PARAMA AUTOMACAO MACH 2
 ECF-IF VERSAO: 01.00.00 ECF: 002 LJ: 0115
 06666666JIIJICIGH 19/01/2021 11:48:03
 AB: DR0914BR000000439187

Bistak BISTEK SUPERMERCADOS LTDA
 48 AVENIDA, 741 B. CENTRO
 CEP: 88330-110 BALNEARIO CAMBORIU - SC
 CNPJ: 83.261.420/0023-64 IE: 258.430.
 19/01/2021 11:07:34 CCF: 000099737 COD: 000180

CUPOM FISCAL
 ITEM CODIGO DESCRICAO QTD UN VL UNIT (R\$) ST VL ITEM (R\$)
 001 07891025102496 IOG. DANONE 9006 MORANGO
 1 UN X 9,45 T17,00% 9,4
TOTAL R\$ 9,4

Dinheiro
 Troco R\$
 HD-5: 20F2C90CF82C0780719EE60F9BB171F1
 TRIBUTOS F: 0,39 (4,12%) E: 1,60 (16,93%) H: 0,00 (0%)
 FONTE: IBPT Sai78W Op: 9966
 Loja 23
 Operador: 9966 NATHAN JUNIOR DOS REIS SOARES

TXF6GDF8AKFDJVBX4VFPNC7U085C5ATU0R0RNV32ADXS=
 MARCA: EPSON
 ECF-IF VERSAO: 01.02.01 ECF: 019
 04151218100 00000020675 00009973719 01202172495
 FAB: EP12181000000020675



ANGELONI
 A. ANGELONI & CIA. LTDA
 SUPERMERCADOS ANGELONI
 AVENIDA: 42 AVENIDA, 880 CENTRO
 BALNEARIO CAMBORIU - SANTA CATARINA
 CNPJ: 83.646.984/0034-78
 IE: 254.068.944
 IN: 151.189

19/01/2021 11:10:50 CCF: 000021635 COD: 000054276

CUPOM FISCAL
 ITEM CODIGO DESCRICAO QTD UN VL UNIT (R\$) ST VL ITEM (R\$)
 001 07891025102496 IOGURTE DANONE MORANGO BFA 9006
 1111-VENDA
 1 UN X 9,99 T17,00% 9,99
TOTAL R\$ 9,99

DINHEIRO_L
 HD-5: 29EC4431C42BDA39F284FD8T27AC522C
 TRIBUTOS F: 0,41 (4,1%) E: 1,69 (16,91%) H: 0,00 (0%)
 Fonte: IBPT/enpresonetro.com.br 5DC0AE
 Loja 8 Guiche: 11 Op: 101640
 VOCE FOI ATENDIDO POR DANIELE MASCATO

PATYEL#SS4Vn8FFnGKZ5URAHYNg6vS2zV1f1x1EJ4=
 MARCA: EPSON
 ECF-IF VERSAO: 01.02.01 ECF: 099
 11111111F5v#C969W 19/01/2021 11:10:57
 04151219100 00000032816 00002163519 01202133772
 FAB: EP12191000000032816

DECRETO Nº 10.243, DE 21 DE JANEIRO DE 2021.



"Institui a Comissão Especial de Chamada Pública da Agricultura Familiar, e dá outras providências".

O Prefeito Municipal de Balneário Camboriú, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, com fundamento no inciso VII do artigo 72 da Lei Orgânica do Município - Lei nº 933/1990, DECRETA:

Art. 1º Fica instituída a Comissão Especial de Chamada Pública da Agricultura Familiar, responsável pela análise, julgamento e habilitação da documentação em cumprimento ao que estabelece a Resolução 06/2020 que "Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE", sendo composta conforme expresso abaixo:

I - Luciana Segato - Nutricionista, matrícula nº 27.042;

II - Ana Paula Harmel - Nutricionista, matrícula nº 32.415;

III - Jeniffer Diniz de Souza - Nutricionista, matrícula nº 34.759;

IV - Claudia Toledo Lorenzetti - Professora, matrícula nº 14.585; e

V - Taís Aline Eble - Professora, matrícula nº 13.378.

Art. 2º Os integrantes que compõem esta Comissão, exercerão suas atividades sem ônus aos cofres públicos do Município.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Balneário Camboriú (SC), 21 de janeiro de 2021, 171º da Fundação, 56º da Emancipação.

FABRÍCIO JOSÉ SATIRO DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal



Claudia Toledo Lorenzett <claudia.lorenzett@edu.bc.sc.gov.br>

IMPUGNAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

4 mensagens

Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>
Para: claudia.lorenzett@edu.bc.sc.gov.br

28 de janeiro de 2021 09:39

Bom dia Cláudia,

sobre a Impugnação da Chamada Pública da Agricultura Familiar, os orçamentos apresentados pela Cooperbarra são de supermercados e os coletados pela Seduc são de Cooperativas. O questionamento quanto aos valores foi analisado e a média dos orçamentos estava incorreta. Fizemos a correção e encaminhamos para o Setor de Compras.

--

Aguardo confirmação de recebimento.

Atenciosamente,

**Camila Silva**

Assistente Administrativa | Setor de Alimentação Escolar
Secretaria de Educação
47 3363 7144
www.bc.sc.gov.br



Claudia Toledo Lorenzett <claudia.lorenzett@edu.bc.sc.gov.br>
Para: Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>

28 de janeiro de 2021 11:48

Oi Camila, boa tarde!@

Pode me encaminhar cópia da documentação que foi enviada ao Compras da Prefeitura?

Att,

**Cláudia Toledo Lorenzett**

Depto. Administrativo - Setor de Compras
Secretaria de Educação
(47) 99169-3212
(47) 3363-7144 - Ramal 237
Prefeitura de Balneário Camboriú
CNPJ: 83.102.285/0001-07
www.bc.sc.gov.br

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>
Para: Claudia Toledo Lorenzett <claudia.lorenzett@edu.bc.sc.gov.br>

28 de janeiro de 2021 11:52

Oi Cláudia,

segue, conforme solicitado.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

2 anexos

**CONSOLIDAÇÃO DE VALORES RET.pdf**

122K

 **ANEXO II CHAMADA PUBLICA.pdf**
253K

Claudia Toledo Lorenzett <claudia.lorenzett@edu.bc.sc.gov.br>
Para: Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>

28 de janeiro de 2021 14:10

Recebido.

Muito obrigada!



Cláudia Toledo Lorenzett
Depto. Administrativo - Setor de Compras
Secretaria de Educação
(47) 99169-3212
(47) 3363-7144 - Ramal 237
Prefeitura de Balneário Camboriú
CNPJ: 83.102.285/0001-07
www.bc.sc.gov.br

[Texto das mensagens anteriores oculto]

TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS AGRICULTURA FAMILIAR 2021

I – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE

Secretaria de Educação. Departamento Administrativo. Setor de Nutrição.

II JUSTIFICATIVA

A aquisição dos produtos listados justifica-se para atender ao Art. 29 da Resolução nº 06/2020, que prevê que no mínimo 30% total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Visa o cumprimento dos cardápios elaborados para as unidades de ensino da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC.

III OBJETIVOS

Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar que compõe o cardápio escolar dos Núcleos de Educação Infantil, Centros Educacionais Municipais, Centro de Educação de Jovens e Adultos e CIEP- Rodesindo Pavan.

IV OBJETO

A quantidade prevista de cada um dos alimentos abaixo relacionados leva em consideração a frequência com que os mesmos aparecem no cardápio escolar, para atender cerca de 15000 alunos durante todo o ano letivo.

ITEM	PRODUTO CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	UN DE MEDIDA	QTD TOTAL	VALOR UNITÁRIO
01	iogurte parcialmente desnatado ou integral	Litro	17000	-
02	iogurte natural sem açúcar	Litro	2900	-
03	Biscoito caseiro	Kg	3400	R\$22,00
04	Filé de peixe – tipo tilápia	Kg	9600	R\$35,80
05	Suco de uva integral	Litro	9550	-

Milena Floriano

Milena Floriano
Assistente Administrativo

COOPERATIVA DE PEQUENOS PRODUTORES
DE TÃO - COOPETÃO
RUA EXP. RAFAEL BUSARELLO, Nº 830
Pa. EDUARDO - CEP 88040-000 - TÃO - SC.
CNPJ: 13.921/490001-82 - INSC. EST. 287.303.057
07/12/2020

08/12/2020

E-mail de Secretaria de Educação de Balneário Camboriú - ORÇAMENTO



Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>

ORÇAMENTO

1 mensagem

Pequenos Produtores de Taió <coopertaio@gmail.com>
Para: camila.silva@edu.bc.sc.gov.br

7 de dezembro de 2020 17:37

Boa tarde, tudo bem?
Conforme solicitado, em anexo segue o orçamento devidamente preenchido. aguardo confirmação de recebimento do mesmo. Grata desde já!

Atenciosamente,



Milena Floriano

Assistente Administrativo

Cooperativa de Pequenos Produtores de Taió - COOPERTAIO

(47) 3562-2794 | coopertaio@gmail.com

Rua Exp. Rafael Busarello, 530, Pe. Eduardo. Taió/SC CEP 89.190-000



CCF07122020_0001.pdf
576K

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



TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS AGRICULTURA FAMILIAR 2021

I – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE

Secretaria de Educação. Departamento Administrativo. Setor de Nutrição.

II JUSTIFICATIVA

A aquisição dos produtos listados justifica-se para atender ao Art. 29 da Resolução nº 06/2020, que prevê que no mínimo 30% total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Visa o cumprimento dos cardápios elaborados para as unidades de ensino da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC.

III OBJETIVOS

Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar que compõe o cardápio escolar dos Núcleos de Educação Infantil, Centros Educacionais Municipais, Centro de Educação de Jovens e Adultos e CIEP- Rodesindo Pavan.

IV OBJETO

A quantidade prevista de cada um dos alimentos abaixo relacionados leva em consideração a frequência com que os mesmos aparecem no cardápio escolar, para atender cerca de 15000 alunos durante todo o ano letivo.

ITEM	PRODUTO CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	UN DE MEDIDA	QTD TOTAL	VALOR UNITÁRIO
01	iogurte parcialmente desnatado ou integral	Litro	17000	7,00
02	iogurte natural sem açúcar	Litro	2900	—
03	Biscoito caseiro	Kg	3400	19,00
04	Filé de peixe – tipo tilápia	Kg	9600	35,00
05	Suco de uva integral	Litro	9550	12,50

Cooperativa de Produção Agropecuária
de Jaraguá do Sul
CNPJ: 06.171.996/0001-84

Souza

BALNEÁRIO CAMBORIÚ- CAPITAL CATARINENSE DO TURISMO
Quinta Avenida, nº 100 | Bairro dos Municípios | Balneário Camboriú | Fone: (47) 3363.7144
e-mail: nutris@educacaohc.sc.gov.br | Home page: www.balneariocamboriu.sc.gov.br

07/12/2020

E-mail de Secretaria de Educação de Balneário Camboriú - Envio de emails: Imagem (518).jpg



Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>

Envio de emails: Imagem (518).jpg

1 mensagem

Financeiro - Copajas <financeiro@copajas.com.br>
Para: camila.silva@edu.bc.sc.gov.br

4 de dezembro de 2020 14:38

Bom dia !

Segue o orçamento correto!



Livre de virus. www.avast.com.

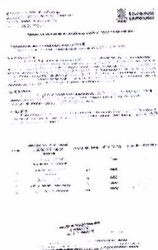


Imagem (518).jpg
628K



COOPERLAF

COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DE LEBON RÉGIS

ORÇAMENTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR 2021

Item	Produto conforme especificação anexa	Un de medida	Qtde licitada	V. Unt	Total
01	iogurte Natural sem açúcar	Litro	2900	22,00	63.800,00
02	Biscoito Caseiro	Kg	3400	21,50	73.100,00
03	Suco de uva integral	Lt	9550	20,90	199.595,00

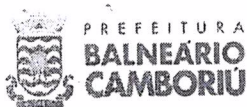
Lebon Régis - SC, 14 de Dezembro de 2020.

19.727/0001-24
COOPERATIVA
DE AGRICULTORES
FAMILIARES DE LEBON RÉGIS
Rua XV de Novembro, 360 - Centro
89.515-000 - LEBON RÉGIS - SC

COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DE LEBON RÉGIS - COOPERLAF
CNPJ Nº 11.419.727/0001-24

14/12/2020

E-mail de Secretaria de Educação de Balneário Camboriú - ORÇAMENTO AGRICULTURA FAMILIAR



Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>

ORÇAMENTO AGRICULTURA FAMILIAR

2 mensagens

Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>
Para: Cooperativa Cooperlaf <cooperlaf@gmail.com>

2 de dezembro de 2020 10:12

Bom dia,

solicito orçamento conforme Termo de referência em anexo para abertura de Chamada Pública da Agricultura Familiar.
Favor preencher os valores unitários e encaminhar primeira página do termo com assinatura e carimbo da empresa.

--

Aguardo confirmação de recebimento.

Atenciosamente,



Camila Silva

Assistente Administrativa | Setor de Alimentação Escolar

Secretaria de Educação

47 3363 7144

www.bc.sc.gov.br



7. TRAGRICULTURA FAMILIAR 2021.pdf
249K

Cooperativa Cooperlaf <cooperlaf@gmail.com>
Para: Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>

14 de dezembro de 2020 12:04

Bom dia,
Segue em anexo orçamento conforme solicitado.

Qualquer dúvida estamos a disposição.

Obrigada

Joziane

[Texto das mensagens anteriores oculto]

--

Favor confirmar recebimento!

COOPERLAF - Cooperativa de Agricultores Familiares de Lebon Régis
CNPJ: 11.419.727/0001-24
Fone: 049 999103922

201215120228.pdf
288K



**COOPERATIVA CENTRAL
SABOR COLONIAL**

**TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS
AGRICULTURA FAMILIAR 2021**

I – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE

Secretaria de Educação, Departamento Administrativo, Setor de Nutrição.

II JUSTIFICATIVA

A aquisição dos produtos listados justifica-se para atender ao Art. 29 da Resolução nº 06/2020, que prevê que no mínimo 30% total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Visa o cumprimento dos cardápios elaborados para as unidades de ensino da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC.

III OBJETIVOS

Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar que compõe o cardápio escolar dos Núcleos de Educação Infantil, Centros Educacionais Municipais, Centro de Educação de Jovens e Adultos e CIEP-Rodesindo Pavan.

IV OBJETO

A quantidade prevista de cada um dos alimentos abaixo relacionados leva em consideração a frequência com que os mesmos aparecem no cardápio escolar, para atender cerca de 15000 alunos durante todo o ano letivo.

ANTONIO L. SCHNORR
Presidente
Cooperativa Central Sabor Colonial

ITEM	PRODUTO CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	UN DE MEDIDA	QTD TOTAL	VALOR UNITÁRIO
01	iogurte parcialmente desnatado ou integral	Litro	17000	5,90



**COOPERATIVA CENTRAL
SABOR COLONIAL**

02	iogurte natural sem açúcar	Litro	2900	5,90
03	Biscoito caseiro	Kg	3400	20,50
04	Filé de peixe – tipo tilápia	Kg	9600	37,90
05	Suco de uva integral	Litro	9550	12,90

Chapecó/SC, 18 de dezembro de 2020

Antonio Luiz Schnorr
Presidente
Cooperativa Central Sabor Colonial

18/12/2020

E-mail de Secretaria de Educação de Balneário Camboriú - ORÇAMENTO AGRICULTURA FAMILIAR



Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>

ORÇAMENTO AGRICULTURA FAMILIAR

2 mensagens

Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>
Para: cooperativacentral@saborcolonial.com.br

17 de dezembro de 2020 16:35

Boa tarde,

solicito orçamento de iogurte parcialmente desnatado e iogurte natural conforme Termo de referência em anexo para abertura de Chamada Pública da Agricultura Familiar.

Favor preencher os valores unitários e encaminhar primeira página do termo com assinatura e carimbo da empresa.

--

Aguardo confirmação de recebimento.

Atenciosamente,



Camila Silva

Assistente Administrativa | Setor de Alimentação Escolar

Secretaria de Educação

47 3363 7144

www.bc.sc.gov.br



7. TRAGRICULTURA FAMILIAR 2021.pdf
249K

cooperativacentral@saborcolonial.com.br <cooperativacentral@saborcolonial.com.br>
Para: Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>

18 de dezembro de 2020 08:23

Bom dia, tudo bem?

Segue em anexo o orçamento solicitado

Estamos a disposição

Muito obrigada

Att;

Jiliana

[Texto das mensagens anteriores oculto]

balneario camboriu .pdf
738K



Cooperlaf
Cooperativa

COOPERLAF

COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DE LEBON RÉGIS

ORÇAMENTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR 2021

Item	Produto conforme especificação anexa	Un de medida	Qtde licitada	V. Unt	Total
01	iogurte Natural sem açúcar	Litro	2900	22,00	63.800,00
02	Biscoito Caseiro	Kg	3400	21,50	73.100,00
03	Suco de uva integral	Lt	9550	20,90	199.595,00

Lebon Régis - SC, 14 de Dezembro de 2020.

19.727/0001-24
COOPERATIVA
DE AGRICULTORES
FAMILIARES DE LEBON RÉGIS
Rua XV de Novembro, 360 - Centro
89.515-000 - LEBON RÉGIS - SC

COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES DE LEBON RÉGIS - COOPERLAF
CNPJ Nº 11.419.727/0001-24

14/12/2020

E-mail de Secretaria de Educação de Balneário Camboriú - ORÇAMENTO AGRICULTURA FAMILIAR



Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>

ORÇAMENTO AGRICULTURA FAMILIAR

2 mensagens

Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>
Para: Cooperativa Cooperlaf <cooperlaf@gmail.com>

2 de dezembro de 2020 10:12

Bom dia,

solicito orçamento conforme Termo de referência em anexo para abertura de Chamada Pública da Agricultura Familiar.
Favor preencher os valores unitários e encaminhar primeira página do termo com assinatura e carimbo da empresa.

--

Aguardo confirmação de recebimento.


Atenciosamente,



Camila Silva

Assistente Administrativa | Setor de Alimentação Escolar
Secretaria de Educação
47 3363 7144
www.bc.sc.gov.br



 7. TRAGRICULTURA FAMILIAR 2021.pdf
249K

Cooperativa Cooperlaf <cooperlaf@gmail.com>
Para: Camila Silva <camila.silva@edu.bc.sc.gov.br>

14 de dezembro de 2020 12:04


Bom dia,
Segue em anexo orçamento conforme solicitado.

Qualquer dúvida estamos a disposição.
Obrigada
Joziane
[Texto das mensagens anteriores oculto]

--

Favor confirmar recebimento!

COOPERLAF - Cooperativa de Agricultores Familiares de Lebon Régis
CNPJ: 11.419.727/0001-24
Fone: 049 999103922

 201215120228.pdf
288K

ANEXO – II

PROJETO BÁSICO - GÊNEROS AGRICULTURA FAMILIAR 2021

I – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE

Secretaria de Educação. Departamento Administrativo. Setor de Nutrição.

II JUSTIFICATIVA

A aquisição dos produtos listados justifica-se para atender ao Art. 29 da Resolução nº 6/2020, que prevê que no mínimo 30% total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Visa o cumprimento dos cardápios elaborados para as unidades da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC.

III OBJETIVOS

Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar que compõe o cardápio escolar dos Núcleos de Educação Infantil, Centros Educacionais Municipais, Centro de Educação de Jovens e Adultos e CIEP-Rodesindo Pavan.

IV OBJETO

A quantidade prevista de cada um dos alimentos abaixo relacionados leva em consideração a frequência com que os mesmos aparecem no cardápio escolar, para atender cerca de 15 mil alunos durante o ano letivo.

Item	Produto conforme especificação anexa	Un de medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	Qtde Total
01	iogurte parcialmente desnatado ou integral	Litro	14260	540	0	2200	17000
02	iogurte natural sem açúcar	Litro	0	0	2900	0	2900
03	Biscoito caseiro	Kg	2100	100	0	1200	3400
04	Filé de peixe – tipo tilápia	Kg	6100	330	1870	1300	9600
05	Suco de uva integral	Litro	5600	350	0	3600	9550

V ESPECIFICAÇÕES AGRICULTURA FAMILIAR

Item	Unidade de medida Material/Serviço
01	<p>IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO OU INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXA</p> <p>Descrição do objeto: produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Os fermentos lácticos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, não devendo, o produto, ter sido submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. O produto deverá ser adicionado de frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros preparados a base de frutas que deverá ser no sabor morango ou coco e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deve conter corantes artificiais, devendo ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF, SIE ou SIM. Os iogurtes classificados como parcialmente desnatado deverão ter conteúdo de matéria gorda máximo de 2,9g/100g, enquanto que os classificados como integrais, deverão apresentar conteúdo de matéria gorda mínimo de 3,0g/100g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:</p> <p>Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.</p> <p>Instrução Normativa nº46, de 23/10/2007 - Adota o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados.</p> <p>Instrução Normativa Nº 68, de 12/12/2006 - Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos Laboratórios Nacionais Agropecuários.</p> <p>Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados</p>

(Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003.
Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".
Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.
Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.
Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.
Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".
Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.
Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos
Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.
Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
Resolução Nº 5, de 13/11/2000 - Oficializa os "Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) de Leites Fermentados",
Resolução Nº 2, de 22/05/2000 - Dispõe sobre Rotulagem de Leite e Produtos Lácteos de indústrias de laticínios sob Serviço de Inspeção Federal.
Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

Características gerais: O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. O produto deverá ser adicionado de frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros preparados a base de frutas que deverá ser no sabor morango e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deve conter corantes artificiais, devendo ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF, SIE ou SIM. Os iogurtes classificados como parcialmente desnatados deverão ter conteúdo de matéria gorda máximo de 2,9g/100g, enquanto que os classificados como integrais, deverão apresentar conteúdo de matéria gorda mínimo de 3,0g/100g.

Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor característica, odor e sabor próprio da fruta adicionada.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Embalagem primária: sacos plásticos de 900 ml a 1 litro. Deve estar acondicionado em embalagens íntegras, sem vazamento. Deverá ser transportado em caminhão refrigerado até 8°C. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retornáveis ou caixas de papelão lacradas com até 12 litros cada.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 10 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 20 dias a partir da data da entrega.

Quantidade: 17.000 litros

R\$ 7,10 (sete reais e dez centavos)

Item	Unidade de medida Material/Serviço
02	IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXA
	Descrição do objeto: produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Os fermentos lácticos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, não devendo, o produto, ter sido submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. Não deverá conter açúcar, nem conservantes e corantes artificiais, devendo ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF,

	<p>SIE ou SIM. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:</p> <p>Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.</p> <p>Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007 - Adota o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados.</p> <p>Instrução Normativa Nº 68, de 12/12/2006 - Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos Laboratórios Nacionais Agropecuários.</p> <p>Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003).</p> <p>Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".</p> <p>Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.</p> <p>Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002</p> <p>Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.</p> <p>Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.</p> <p>Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".</p> <p>Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.</p> <p>Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.</p> <p>Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos</p> <p>Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.</p> <p>Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.</p> <p>Resolução Nº 5, de 13/11/2000 - Oficializa os "Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) de Leites Fermentados",</p> <p>Resolução Nº 2, de 22/05/2000 - Dispõe sobre Rotulagem de Leite e Produtos Lácteos de indústrias de laticínios sob Serviço de Inspeção Federal.</p> <p>Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.</p> <p>Características gerais: Os fermentos lácticos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, não devendo, o produto, ter sido submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. Não deverá conter açúcar, nem conservantes e corantes artificiais, devendo ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF, SIE ou SIM.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor característica, odor e sabor próprio.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.</p> <p>Embalagem primária: Garrafas plásticas com tampa de rosca ou potes plásticos ou sacos plásticos de 500 ml a 1 litro. Deve estar acondicionado em embalagens íntegras, sem vazamento. Deverá ser transportado em caminhão refrigerado até 8°C. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retornáveis ou caixas de papelão lacradas.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 10 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 20 dias a partir da data da entrega.</p>
	<p>Quantidade: 2.900 litros R\$ 12,16 (doze reais e dezesseis centavos)</p>

Item	Unidade de medida Material/Serviço
03	<p>BOLACHA CASEIRA COLONIAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>Descrição do objeto: bolacha obtida pela mistura de farinhas e/ou amidos (de trigo, de milho ou polvilho) com outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas (exemplo: melado e coco), submetidos a</p>

processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Devem ser isentos de cobertura, de corantes artificiais e de gordura trans. Os sabores podem ser de milho, coco, amanteigado, polvilho, nata ou laranja. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:

Resolução RDC nº150, de 13/04/2017 – Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.

Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003).

Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".

Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 - Aprova o "Regulamento Técnico Para Produtos De Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos", constante do Anexo desta Resolução.

Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".

Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.

Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

Resolução nº 383, de 05/08/1999 - Aprova o "Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo sua Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 7- Produtos de Panificação e Biscoitos".

Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos 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. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, textura crocante, cor, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se quebrado nem queimado. Não deve ser excessivamente duro.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: sacos de polietileno transparente contendo até 500g cada unidade, lacrados mecanicamente e com rótulo. Na etiqueta deve conter: fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido e a expressão: "contém glúten" ou "não contém glúten", conforme legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: caixas de papelão ou de plástico contendo no máximo 20 pacotes de biscoitos.

Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

Quantidade: 3.400 Kg
R\$ 20,16 (Vinte reais e dezesseis centavos)

Item	
04	<p>FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>Descrição do Objeto: Filé de peixe, tipo tilápia, sem espinhas (com corte "V"), sem pele, de primeira qualidade, limpo, congelado individualmente, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ou impróprias para consumo humano ou que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) e manipuladas em perfeitas condições higiênicas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:</p> <p>Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.</p> <p>Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003).</p> <p>Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".</p> <p>Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002</p> <p>Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.</p> <p>Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.</p> <p>Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".</p> <p>Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.</p> <p>Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.</p> <p>Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos</p> <p>Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.</p> <p>Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.</p> <p>Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): O produto deve estar em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade) e apresentar as características do corte.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.</p> <p>Embalagem Primária: saco de polietileno de 01 Kg atóxico, transparente e resistente, lacrado mecanicamente, com rotulo impresso e em conformidade com a legislação vigente. O rótulo do produto deverá conter: o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricional, peso líquido e peso bruto, nº. de registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF.</p> <p>Embalagem Secundária: caixa de papelão, lacradas e identificadas nos aspectos qualitativos e quantitativos, com aproximadamente 20 a 25 kg cada caixa.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega</p>
<p>Quantidade: 9.600 Kg R\$ 36,23 (trinta e seis reais e vinte e três centavos)</p>	
Item	<p style="text-align: center;">Unidade de medida Material/Serviço</p>
05	<p>SUCO DE UVA INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>Descrição do objeto: bebida não fermentada, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura. Deve ser tinto e integral, preferencialmente orgânico. Ingredientes: uvas frescas, tipo bordô, sãs e maduras. Sem açúcar. Sem aromas, conservantes e corantes artificiais. O suco de uva não poderá ter suas características organolépticas e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, dos utensílios e/ou dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:</p> <p>Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.</p>

Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003.

Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".

Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".

Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.

Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

Lei nº 8918, de 14/07/1994 - Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas.

Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

Lei nº 7.678, de 08/11/88 - Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.

Características gerais: O suco de uva deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos 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. O produto não deve exigir armazenamento a frio. O produto deve atender a diluição de 1 parte de suco para 2 partes de água.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor bordô adequada, odor e sabor próprios de uva, sem gosto avinagrado ou extremamente ácido, considerando a diluição de 2 partes de água para 1 parte de suco.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

Quantidade: 9.550 litros

R\$ 12,80 (doze reais e oitenta centavos)

ANEXO – II

PROJETO BÁSICO - GÊNEROS AGRICULTURA FAMILIAR 2021

I – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE

Secretaria de Educação. Departamento Administrativo. Setor de Nutrição.

II JUSTIFICATIVA

A aquisição dos produtos listados justifica-se para atender ao Art. 29 da Resolução nº 6/2020, que prevê que no mínimo 30% total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Visa o cumprimento dos cardápios elaborados para as unidades da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC.

III OBJETIVOS

Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar que compõe o cardápio escolar dos Núcleos de Educação Infantil, Centros Educacionais Municipais, Centro de Educação de Jovens e Adultos e CIEP-Rodesindo Pavan.

IV OBJETO

A quantidade prevista de cada um dos alimentos abaixo relacionados leva em consideração a frequência com que os mesmos aparecem no cardápio escolar, para atender cerca de 15 mil alunos durante o ano letivo.

Item	Produto conforme especificação anexa	Un de medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	Qtde Total
01	Iogurte parcialmente desnatado ou integral	Litro	14260	540	0	2200	17000
02	Iogurte natural sem açúcar	Litro	0	0	2900	0	2900
03	Biscoito caseiro	Kg	2100	100	0	1200	3400
04	Filé de peixe – tipo tilápia	Kg	6100	330	1870	1300	9600
05	Suco de uva integral	Litro	5600	350	0	3600	9550

V ESPECIFICAÇÕES AGRICULTURA FAMILIAR

Item	Unidade de medida Material/Serviço
01	<p>IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO OU INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXA</p> <p>Descrição do objeto: produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Os fermentos lácticos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, não devendo, o produto, ter sido submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. O produto deverá ser adicionado de frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros preparados a base de frutas que deverá ser no sabor morango ou coco e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deve conter corantes artificiais, devendo ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF, SIE ou SIM. Os iogurtes classificados como parcialmente desnatado deverão ter conteúdo de matéria gorda máximo de 2,9g/100g, enquanto que os classificados como integrais, deverão apresentar conteúdo de matéria gorda mínimo de 3,0g/100g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:</p> <p>Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.</p> <p>Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007 - Adota o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados.</p> <p>Instrução Normativa Nº 68, de 12/12/2006 - Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos Laboratórios Nacionais Agropecuários.</p> <p>Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados</p>

(Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003.
Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".
Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.
Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.
Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.
Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".
Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.
Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos
Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.
Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
Resolução Nº 5, de 13/11/2000 - Oficializa os "Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) de Leites Fermentados",
Resolução Nº 2, de 22/05/2000 - Dispõe sobre Rotulagem de Leite e Produtos Lácteos de indústrias de laticínios sob Serviço de Inspeção Federal.
Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

Características gerais: O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. O produto deverá ser adicionado de frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros preparados a base de frutas que deverá ser no sabor morango e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deve conter corantes artificiais, devendo ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF, SIE ou SIM. Os iogurtes classificados como parcialmente desnatado deverão ter conteúdo de matéria gorda máximo de 2,9g/100g, enquanto que os classificados como integrais, deverão apresentar conteúdo de matéria gorda mínimo de 3,0g/100g.

Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor característica, odor e sabor próprio da fruta adicionada.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Embalagem primária: sacos plásticos de 900 ml a 1 litro. Deve estar acondicionado em embalagens íntegras, sem vazamento. Deverá ser transportado em caminhão refrigerado até 8°C. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retornáveis ou caixas de papelão lacradas com até 12 litros cada.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 10 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 20 dias a partir da data da entrega.

Quantidade: 17.000 litros

R\$ 7,10 (sete reais e dez centavos)

Item	Unidade de medida Material/Serviço
02	IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXA Descrição do objeto: produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbióticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Os fermentos lácticos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, não devendo, o produto, ter sido submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. Não deverá conter açúcar, nem conservantes e corantes artificiais, devendo ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF,

SIE ou SIM.

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:

Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007 - Adota o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados.

Instrução Normativa Nº 68, de 12/12/2006 - Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos Laboratórios Nacionais Agropecuários.

Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003).

Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".

Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.

Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002

Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".

Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos

Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.

Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

Resolução Nº 5, de 13/11/2000 - Oficializa os "Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) de Leites Fermentados",

Resolução Nº 2, de 22/05/2000 - Dispõe sobre Rotulagem de Leite e Produtos Lácteos de indústrias de laticínios sob Serviço de Inspeção Federal.

Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

Características gerais: Os fermentos lácticos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, não devendo, o produto, ter sido submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. Não deverá conter açúcar, nem conservantes e corantes artificiais, devendo ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF, SIE ou SIM.

Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor característica, odor e sabor próprio.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Embalagem primária: Garrafas plásticas com tampa de rosca ou potes plásticos ou sacos plásticos de 500 ml a 1 litro. Deve estar acondicionado em embalagens íntegras, sem vazamento. Deverá ser transportado em caminhão refrigerado até 8°C. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retornáveis ou caixas de papelão lacradas.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 10 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 20 dias a partir da data da entrega.

Quantidade: 2.900 litros

R\$ 12,16 (doze reais e dezesseis centavos)

Item	Unidade de medida Material/Serviço
03	BOLACHA CASEIRA COLONIAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA
	Descrição do objeto: bolacha obtida pela mistura de farinhas e/ou amidos (de trigo, de milho ou polvilho) com outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas (exemplo: melado e coco), submetidos a

processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Devem ser isentos de cobertura, de corantes artificiais e de gordura trans. Os sabores podem ser de milho, coco, amanteigado, polvilho, nata ou laranja. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:

Resolução RDC nº150, de 13/04/2017 – Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.

Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003).

Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".

Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 - Aprova o "Regulamento Técnico Para Produtos De Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos", constante do Anexo desta Resolução.

Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".

Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.

Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

Resolução nº 383, de 05/08/1999 - Aprova o "Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo sua Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 7- Produtos de Panificação e Biscoitos".

Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos 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. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, textura crocante, cor, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se quebrado nem queimado. Não deve ser excessivamente duro.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: sacos de polietileno transparente contendo até 500g cada unidade, lacrados mecanicamente e com rótulo. Na etiqueta deve conter: fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido e a expressão: "contém glúten" ou "não contém glúten", conforme legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: caixas de papelão ou de plástico contendo no máximo 20 pacotes de biscoitos.

Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

Quantidade: 3.400 Kg
R\$ 20,16 (Vinte reais e dezesseis centavos)

Item	
04	<p>FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>Descrição do Objeto: Filé de peixe, tipo tilápia, sem espinhas (com corte "V"), sem pele, de primeira qualidade, limpo, congelado individualmente, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ou impróprias para consumo humano ou que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) e manipuladas em perfeitas condições higiênicas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:</p> <p>Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.</p> <p>Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003.</p> <p>Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".</p> <p>Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002</p> <p>Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.</p> <p>Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.</p> <p>Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".</p> <p>Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.</p> <p>Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.</p> <p>Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos</p> <p>Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.</p> <p>Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.</p> <p>Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): O produto deve estar em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade) e apresentar as características do corte.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.</p> <p>Embalagem Primária: saco de polietileno de 01 Kg atóxico, transparente e resistente, lacrado mecanicamente, com rotulo impresso e em conformidade com a legislação vigente. O rótulo do produto deverá conter: o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricional, peso líquido e peso bruto, nº. de registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF.</p> <p>Embalagem Secundária: caixa de papelão, lacradas e identificadas nos aspectos qualitativos e quantitativos, com aproximadamente 20 a 25 kg cada caixa.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega</p>
<p>Quantidade: 9.600 Kg R\$ 36,23 (trinta e seis reais e vinte e três centavos)</p>	
Item	<p align="center">Unidade de medida Material/Serviço</p>
05	<p>SUCO DE UVA INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>Descrição do objeto: bebida não fermentada, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura. Deve ser tinto e integral, preferencialmente orgânico. Ingredientes: uvas frescas, tipo bordô, sãs e maduras. Sem açúcar. Sem aromas, conservantes e corantes artificiais. O suco de uva não poderá ter suas características organolépticas e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, dos utensílios e/ou dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:</p> <p>Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.</p>

Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003).

Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".

Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".

Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.

Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

Lei nº 8918, de 14/07/1994 - Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas.

Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

Lei nº 7.678, de 08/11/88 - Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.

Características gerais: O suco de uva deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos 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. O produto não deve exigir armazenamento a frio. O produto deve atender a diluição de 1 parte de suco para 2 partes de água.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor bordô adequada, odor e sabor próprios de uva, sem gosto avinagrado ou extremamente ácido, considerando a diluição de 2 partes de água para 1 parte de suco.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

Quantidade: 9.550 litros
R\$ 12,80 (doze reais e oitenta centavos)