



TERMO DE REFERÊNCIA

1. Informações básicas

Órgão: MUNICIPIO DE ARROIO TRINTA (82.826.462/0001-27)

Categoria do TR: Aquisição de materiais de consumo contínuos.

2. Definição do objeto

O presente Termo de Referência (TR) visa a detalhar os elementos necessários à contratação de gêneros alimentícios para o preparo da merenda escolar, pelo período de janeiro a dezembro de 2025, para atender às demandas da Secretaria de Educação, nos termos da Lei nº 14.133/21 e do DECRETO Nº 2491, de 13 de setembro de 2023.

Na tabela a seguir são descritos os bens que serão adquiridos, bem como sua descrição detalhada e quantidades.

LOTE I – PANIFICADOS			
ITEM	PRODUTO	UN	QUANT.
1	PÃO DE FORMA FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LEITE. Produto fabricado sem nenhum ingrediente contendo glúten e leite. Embalado, rotulado conforme órgão fiscalizador. Embalagem de aproximadamente 300 g.	Un	16
2	PÃO DE FORMA FATIADO. Produto caseiro, deve ser fresco, isento de gordura trans, deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Serão rejeitados pães queimados ou mau cozidos. Embalado, rotulado conforme órgão fiscalizador. Embalagem de 400g.	Un	150
3	PÃO FRANCÊS MINI. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal. Deve ser fresco, conter teor de sal inferior a 2% e ser isento de gordura trans. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável. Separado em quantidade conforme cronograma fornecido. Peso unitário 25g.	Kg	50



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



4	PÃO FRANCÊS. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal. Deve ser fresco, conter teor de sal inferior a 2% e ser isento de gordura trans. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável. Separado em quantidade conforme cronograma fornecido. Peso unitário 50g.	Kg	200
5	PÃO HOT DOG. Produto obtido por processamento tecnológico adequado, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Isento de gordura trans. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável. Separado em quantidade conforme cronograma fornecido. Peso unitário 70g.	Kg	250
6	PÃO HOT DOG MINI. Produto obtido por processamento tecnológico adequado, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Isento de gordura trans. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável. Separado em quantidade conforme cronograma fornecido. Peso unitário 35g.	Kg	50
7	PÃO SOVADO. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Acondicionados em embalagem plástica, estéril e descartável. Separado em quantidade conforme cronograma fornecido. Peso unitário 50g.	Kg	200
8	PÃO FRANCÊS INTEGRAL. Ingredientes: farinha de trigo, farinha de trigo integral, fermento biológico e sal, livre de aditivos químicos. Deve ser fresco, conter teor de sal inferior a 2% e ser isento de gordura trans. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável. Separado em quantidade conforme cronograma fornecido. Peso unitário 50g.	Kg	50
9	FARINHA DE ROSCA. farinha obtida a partir do pão. Produto acondicionado em sacos plásticos, com validade de 1 mês. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 30 dias a partir da data de entrega.	Kg	20

VALOR TOTAL DO LOTE:

LOTE II – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UN	TOTAL
------	---------	----	-------



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



10	ABACATE. Fruta de boa qualidade, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Não serão aceitas frutas em maturação demasiada, com partes danificadas e/ou que impeça o uso.	Kg	40
11	ABACAXI PÉROLA. Fruto “in natura”, de tamanho 8, de primeira, firme e íntegro. Deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Un	550
12	ALHO NACIONAL: “In natura”, características: de primeira qualidade, <u>GRAÚDO</u> , firme, intacto, com cabeças inteiras e com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	kg	44
13	ALFACE CRESPA OU AMERICANA. “In natura”, preferencialmente orgânica. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, deve estar íntegra, adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.	Kg	150
14	BANANA CATURRA. “In natura”. Deve estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produto muito maduro ou deteriorado não será aceito.	Kg	3000
15	BANANA PRATA. “In natura”. Deve estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produto muito maduro ou deteriorado não será aceito.	Kg	100
16	BATATA INGLESA. “In natura”. Características: tamanho médio, lavada, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, com cor e sabor característicos.	Kg	750
17	BATATA SALSA. “In natura”. Lavada, de primeira qualidade, coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, unidades de tamanho médio.	kg	50
18	CEBOLA. “In natura”. Lavada, sem sujidades e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	kg	600
19	CENOURA. de 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, com casca sadia, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Não deverá ser entregue cenoura diversa.	Kg	250
20	COUVE FLOR. “In natura”. Características: sem as folhas, de boa qualidade, fresco, de primeira. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isento de aroma e sabor estranhos, sem rachaduras, corte, manchas, machucaduras, bolores, insetos e larvas, ou outros defeitos que possam alterar a sua qualidade. Acondicionados em sacos plásticos.	Kg	250



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



21	GOIABA. “In natura”. Fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Polpa íntegra e firme, sem danos na casca.	kg	40
22	KIWI. “In natura”. Unidades pesando aproximadamente 70 g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega.	Kg	60
23	LARANJA PÊRA. “In natura”. Madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Não serão aceitos frutos murchos ou danificados.	Kg	1000
24	MAÇÃ FUJI NACIONAL. “In natura”, tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	2800
25	MAÇÃ ARGENTINA: de 1ª qualidade, com casca sadia e sem batidas. Não poderá estar murcha.	Kg	20
26	MANGA PALMER. “In natura”. Madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, sem fios, propriedades organolépticas características. Para consumo na semana da entrega.	Kg	250
27	MAMÃO FORMOSA. “In natura”, de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	1000
28	MAMÃO PAPAIA. “In natura”, de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	120
29	MARACUJÁ: de 1ª qualidade, com casca sadia, sem partes estragadas ou mofadas. Tamanho médio e grau de maturação intermediário.	Kg	8
30	MELANCIA: “Fruta in natura” de 1ª qualidade, com casca sadia, peso médio entre 10 e 12 kg.	Kg	500
31	MELÃO. “In natura”, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de partes danificadas, excessivamente maduro que impeça o consumo. A polpa deve estar íntacta e firme.	Kg	1000



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



32	OVOS DE GALINHA. Características: vermelhos ou brancos, tipo grande, frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica em dúzias. Produto isento de rachaduras e sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá estar devidamente rotulada com registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	Dz	500
33	PÊRA WILLIAMS ou PACKANS. "In natura", de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	Kg	50
34	PEPINO. de 1ª qualidade, tamanho médio a pequeno, com casca sadia e sem partes estragadas. Não poderá estar murcho.	Kg	80
35	REPOLHO BRANCO. "In natura", preferencialmente orgânico. Hortaliça de tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	150
36	REPOLHO ROXO. "In natura", preferencialmente orgânico. Hortaliça de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	kg	100
37	TOMATE LONGA VIDA. "In natura". Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produtos demasiadamente maduros não serão aceitos.	Kg	750
38	PIMENTÃO COLORIDO (AMARELO E VERMELHO). De primeira qualidade, fresco, sem manchas, não poderá estar murcho ou com partes estragadas. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização.	kg	70
39	UVA COMUM (fruta da época). De 1º qualidade, cachos de tamanho médio, intactos.	Kg	50
40	UVA DE MESA/ÍTALIA. De 1º qualidade, cachos de tamanho médio, intactos.	Kg	50
41	VAGEM. "In natura", preferencialmente orgânica. De primeira qualidade, fresca, sem manchas, não poderá estar murcha ou com partes estragadas. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.	Kg	40
42	ABÓBORA CABOTIÁ. "In natura". Características: de primeira	Kg	60



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



	qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.		
43	ABOBRINHA ITALIANA. "In natura". Produto limpo e de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.	Kg	48
44	ACELGA. "In natura". Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. No ato da entrega ao, e suas condições deverão estar de acordo com os procedimentos determinados pela legislação vigente. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico.	Kg	50
45	CHUCHU. "In natura". Características: íntegro, livre de defeitos e sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, de primeira qualidade.	Kg	50

VALOR TOTAL DO LOTE:

LOTE III – CEREAIS (PRODUTOS BÁSICOS)

ITEM	PRODUTO	UN	TOTAL
46	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL. Características técnicas: de primeira qualidade, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, sólido com cristais bem definidos, cor branca. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de 2 à 5 kg , devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máx. 30 dias.	Kg	450
47	AÇÚCAR DE BAUNILHA. Características: cor e aroma próprios. Embalagem de 100g, rotulada conforme órgão fiscalizador.	kg	2
48	AÇÚCAR MASCADO. De primeira qualidade, embalagem de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	kg	30
49	AMENDOIM BRANCO. Grupo descascado, subgrupo selecionado, classe médio, tipo I. Acondicionado em pacote plástico de 400 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	Kg	15



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



50	AMIDO DE MILHO. Produto amiláceo, extraído do milho. Não poderá apresentar Unidade, fermentação ou ranço. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de até 1 kg contendo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	Kg	40
51	ARROZ INTEGRAL. Características técnicas: subgrupo parboilizado integral, classe: longo fino, tipo 1. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar acondicionado em sacos plásticos de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	60
52	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I. Características técnicas: grupo beneficiado, subgrupo parboilizado polido, classe: longo fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Com rendimentos após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Embalagem de 1 a 5 kg de polietileno transparente resistente e intacto, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	kg	1400
53	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Rica em fibras e proteínas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Acondicionado em caixas de 200 a 250 g, ou pacotes de 500 g a 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Kg	40
54	BISCOITO CREAM CRACKER COM GERGELIM. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradáveis, crocante. Não deve conter gordura trans. A embalagem deve conter aproximadamente 350 a 400 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	Un	110
55	BISCOITO DOCE, SEM RECHEIO, TIPO LAMINADO DE MAISENA. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradáveis, crocante. Não deve conter gordura trans. Embalagem de 370 g a 400 g, de polietileno, impermeáveis e lacrados, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	Un	60
56	BISCOITO DOCE, TIPO LAMINADO DE MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradáveis, crocante. Não deve conter em sua composição glúten e lactose. Embalagem de 112 g, de polietileno, impermeáveis e lacrados, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 6 meses.	Un	25



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



57	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA. Biscoito rosquinha nos sabores: chocolate, leite, laranja, coco, baunilha. Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável, crocante. Embalagem com aproximadamente 250 a 300 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 6 meses.	Un	400
58	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. Biscoito sem glúten e sem lactose, sem conservantes, corantes, gordura hidrogenada e aromatizantes artificiais. Embalagem de 120 a 200 g.	Un	30
59	BISCOITO ROSQUINHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE (SEQUILHOS): Biscoito doce a base de polvilho doce ou amido de milho, Não deverá conter glúten e lactose em sua composição. O produto deve ser de primeira qualidade, crocante, e ter sabor adequado. Embalagem de 200 a 350 g. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 6 meses após a data de entrega.	Un	50
60	BISCOITO SALGADO, TIPO ÁGUA E SAL. Textura crocante, deverá estar em perfeito estado de conservação, inteiros. Embalagem de aproximadamente 700g a 800 g, de polietileno transparente, impermeáveis e lacrados devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	Un	150
61	BISCOITO SEM GLÚTEN CRAKERS. Biscoito salgado sem glúten e sem lactose, sem conservantes, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de aproximadamente 115 g.	Un	25
62	BOLACHA DE MEL, SEM LACTOSE. produto acondicionado em pacote de aproximadamente 600 a 800 g. Não deve conter gordura trans e cobertura. A embalagem deve estar intacta e o produto inteiro. O produto deve ser de primeira qualidade, ser macio e ter sabor adequado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	Un	75
63	BISCOITO TIPO ROSCA DE POLVILHO: biscoito de polvilho, sem glúten, sem lactose, zero gordura trans, feito com óleo de coco, nos sabores, batata doce, beterraba, chia, tradicional. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 3 meses a partir da data de entrega.	Kg	12
64	COOKIES ZERO AÇÚCAR: biscoitos tipo cookies, sem adição de açúcares. Não deve conter adoçantes artificiais. O produto deve ser de primeira qualidade, ser crocante e ter sabor adequado. Embalagem de 100 a 200 g. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	Un	15



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



65	CANJICA DE MILHO BRANCA. Características: tipo 1, classe branca, subgrupo despeliculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Cor branca, odor e sabor próprios. Embalagem primária: em sacos de polietileno transparente, contendo 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	20
66	CANJQUINHA DE MILHO (QUIRERA). Embalagem: deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Produto deve ser isento de GLÚTEN. Data de fabricação: 30 dias. Prazo de validade: mínimo 4 meses.	Kg	150
67	CEREAL MATINAL DE MILHO SEM AÇÚCAR. Alimento a base de milho em flocos, não deverá apresentar açúcares e edulcorantes adicionados. Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Não deverá conter glúten em sua composição. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.	Kg	50
68	ERVILHA VERDE CONGELADA. Características: sabor, aroma e textura próprios, 100% natural. Congelado a -18°C. Embalagem de polietileno contendo 300g e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	kg	30
69	FARINHA DE AVEIA. O produto não deve apresentar sujidades, unidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Embalagem plástica contendo 250 g à 1 kg do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. Devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	kg	30
70	FARINHA DE ARROZ. Farinha de arroz sem GLÚTEN, para pães e bolos, cor branca. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 Kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	20
71	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA. De primeira qualidade, fina. Não deve apresentar grumos, resíduos ou impurezas. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, livre de GLÚTEN, acondicionada em embalagem de 1 kg, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	Kg	70
72	FARINHA DE MILHO AMARELA TIPO BIJU: Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, em pacotes de polietileno contendo 1 kg, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, deve ser livre de GLÚTEN. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	Kg	25



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



73	FARINHA DE MILHO AMARELA/FUBÁ. Deve ser fina. Não deverá apresentar GLÚTEN em sua composição. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 4 meses.	Kg	400
74	FARINHA SEM GLÚTEN. Para o preparo de bolos, pães, cremes e empanados sem GLÚTEN. Sem glúten, sem lactose, sem açúcar e sem ovos. Próprio para celíacos e pessoas sensíveis ao glúten. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	Kg	15
75	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TRADICIONAL. Farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 a 5 Kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	Kg	500
76	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa, mistura com outras farinhas, formação de grumos (Unidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel, bem vedada, contendo 1 kg. Prazo de Validade: mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Kg	25
77	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes à vácuo de 125g. Prazo de validade: mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	10
78	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. Aspecto de pó fino, cor branca. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em potes de 250 g. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	100
79	GRANOLA TRADICIONAL. Composta de cereais como: aveia, trigo, centeio, cevada, amaranto, quinoa ou um mix destes ingredientes; grãos como: castanhas (do Pará, nozes, amêndoa, avelã, etc.), semente de linhaça, girassol, gergelim, ou um mix destes ingredientes; frutas secas ou liofilizadas ou desidratadas; açúcar e gordura, o açúcar pode ser na forma de: mel, melado de cana, açúcar (cristal ou mascavo ou demerara) e a gordura normalmente é na forma de óleo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Kg	15



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



80	LENTILHA. Classe graúda, tipo 1 de 1º qualidade. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve conter cor, odor e sabor próprios. Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, conteúdo 400 a 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de fabricação: máx. 30 dias. Validade mínima de 6 meses.	kg	130
81	MACARRÃO CARAMUJINHO/CONCHINHA: massa com ovos tipo caramujinho. De primeira qualidade, com cozimento e rendimento adequado. Embalagem de 500 g, plástica, transparente, atóxica, resistente e bem vedada. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 6 meses após a data de entrega.	Kg	50
82	MACARRÃO COM OVOS TIPO CABELINHO DE ANJO. Características técnicas: macarrão tipo cabelinho de anjo, com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, de 500g. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Kg	100
83	MACARRÃO PENNE ou PARAFUSO COM VEGETAIS TRICOLOR. Com sêmola de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, corantes naturais, urucum e cúrcuma ovos pasteurizados. A rotulagem deve conter todas as informações obrigatórias. A embalagem deve ser íntegra, de 500g, validade mínima de 6 meses.	Kg	80
84	MACARRÃO COM OVOS TIPO CARACOL. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, de polietileno bem vedado, de até 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Kg	100
85	MACARRÃO DE ARROZ, ISENTO DE GLÚTEN. Macarrão de arroz, embalagem de 500g. Sem GLÚTEN – sem lactose. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	20



86	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO. Características técnicas: macarrão tipo parafuso, massa de sêmola com ovos fortificada com ferro e ácido fólico. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, de até 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Kg	130
87	MACARRÃO ESPAGUETE: macarrão com ovos, tipo espaguete. De primeira qualidade, com cozimento e rendimento adequado. Embalagem de 500 g, plástica, transparente, atóxica, resistente e bem vedada. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 6 meses após a data de entrega.	Kg	70
88	MACARRÃO GRAVATINHA: macarrão com ovos, tipo gravatinha. De primeira qualidade, com cozimento e rendimento adequado. Embalagem de 500 g, plástica, transparente, atóxica, resistente e bem vedada. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 6 meses após a data de entrega.	Kg	70
89	MACARRÃO INTEGRAL: macarrão espaguete ou parafuso integral. Produto de primeira qualidade, que ofereça cozimento e rendimento adequado. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	kg	30
90	MACARRÃO TALHARIM: massa com ovos tipo talharim/ninho largo. Produto de primeira qualidade, que ofereça cozimento e rendimento adequado. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	70
91	MACARRÃO TIPO LETRINHA COM OVOS. Vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado empacotes com 500g aproximadamente. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	Kg	50
92	MILHO DE PIPOCA. Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500 g do produto. Livre de sujidades e contaminantes, insetos e fungos. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente.	Kg	60



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



93	MILHO VERDE CONGELADO. Características: sabor, aroma e textura próprios, 100% natural. Congelado a -18°C. Embalagem de polietileno contendo 300 g e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	kg	54
94	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Características Técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: de 900 ml, não apresentar amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	470
95	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: Produto puro, sem mistura de outros óleos, acondicionado em garrafas de vidro escuro. Nível de acidez máxima de 0,5%. Ingredientes: composto por azeitonas selecionadas, feitas da primeira prensagem. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 ml.	Und	30
96	ÓLEO DE COCO EXTRA VIRGEM: produto puro, extra virgem, acondicionado em embalagem de vidro de 200 ml. Ingredientes: óleo de coco. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	Und	20
97	PÃO DE FORMA FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LEITE. Produto fabricado sem nenhum ingrediente contendo glúten e leite. Embalado, rotulado conforme órgão fiscalizador. Embalagem de aproximadamente 180 g.	Un	20
98	POLVILHO DOCE. Produto a base de mandioca, não deve apresentar umidade, resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Deverá ser isento de GLÚTEN. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500 g, devidamente rotulado conforme órgão fiscalizador. Validade mínima de 6 meses.	kg	30
99	POLVILHO AZEDO. Produto a base de mandioca, não deve apresentar umidade, resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Deverá ser isento de GLÚTEN. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500 g, devidamente rotulado conforme órgão fiscalizador. Validade mínima de 6 meses.	Kg	80
100	TAPIOCA HIDRATADA. Goma hidratada para tapioca, sem GLÚTEN. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500 g, devidamente rotulado conforme órgão fiscalizador. Validade mínima de 6 meses.	kg	25



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



101	SAGU. Grupo tapioca, tipo 1, classe pérola, tipo I. Produto amiláceo derivado da raiz de mandioca sob forma de grânulos esféricos. Características sensoriais (organolépticas): cor branca, aspecto, odor e sabor próprios, sem GLÚTEN. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 g do produto, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Kg	70
VALOR TOTAL DO LOTE:			
LOTE IV – BEBIDAS, FRUTAS SECAS, TEMPEROS, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS			
ITEM	PRODUTO	UM	TOTAL
102	AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) EM PÓ. 100% puro, fresco. Devidamente embalado e registrado seguindo legislação vigente. Embalagem com 100g.	Un	24
103	BEBIDA À BASE DE SOJA (“LEITE” DE SOJA) SEM AÇÚCAR. Sabor original, líquido, embalagem de 200 ml a 1 litro. Com cor e odor característico, isento de materiais estranhos, embalagem em tetra pak, íntegra, não violada, deve conter rotulagem com informações nutricionais e demais informações, conforme legislação vigente.	L	20
104	BEBIDA VEGETAL DE AVEIA (“LEITE” DE AVEIA) SEM AÇÚCAR. 100% vegetal, enriquecido com cálcio, sem soja, sem GLÚTEN. Embalagem em tetra pak, íntegra, não violada, deve conter rotulagem com informações nutricionais e demais informações, conforme legislação vigente. Embalagem de 200 ml a 1 L.	L	40
105	BEBIDA VEGETAL DE ARROZ (“LEITE” DE ARROZ) SEM AÇÚCAR. 100% vegetal, sem GLÚTEN. Embalagem em tetra pak, íntegra, não violada, deve conter rotulagem com informações nutricionais e demais informações, conforme legislação vigente. Embalagem de 200 ml a 1 L.	L	20
106	CACAU EM PÓ SOLÚVEL, 100% PURO. Sem adição de açúcares. Ingredientes: 100% cacau em pó. Não poderá conter GLÚTEN. Devidamente embalado e registrado seguindo legislação vigente.	Kg	25
107	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO. Intensidade do sabor: forte. Embalagem de vidro contendo 200g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Kg	20
108	CANELA EM PÓ. Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica, pote com 30 g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente.	Un	20
109	CANELA EM RAMA. Produto íntegro, com características adequadas para o consumo. Embalagem contendo 100g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	20



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



110	CHÁ MATE DE SAQUINHO. Acondicionados em caixas de 40 g, contendo 25 saquinhos cada, devidamente rotuladas conforme órgão fiscalizador. Sabores: laranja, limão, pêssego e natural.	Un	100
111	COCO RALADO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico contendo 100g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Kg	5
112	COLORÍFICO EM PÓ: produto homogêneo, obtido de frutos maduros do urucum, limpos, dessecados e moídos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Isento de materiais estranhos, sem GLÚTEN e gordura trans. Acondicionado em embalagens plásticas intactas e atóxicas. O produto deve estar livre de umidade. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	20
113	CRAVO DA ÍNDIA. Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da Índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente.	Un	15
114	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO. Características técnicas: deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes, massa mole, vermelha, cheiro e sabor próprios. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: tomate, sal e açúcar, livre de aditivos químicos. Embalagem de no mínimo 850g em perfeito estado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	und	180
115	GERGELIM BRANCO. Em semente inteira, sem casca, de boa qualidade, sem sujidades, bolor ou umidade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Kg	1
116	LEITE DE COCO EM PÓ. "Leite" de coco desidratado, sem glúten, sem aditivos artificiais, sem maltodextrina, puro. Devidamente embalado e registrado seguindo legislação vigente.	Kg	14
117	LEITE DE COCO TRADICIONAL. Embalagem em vidro de 200 ml. Sem glúten. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Und	50



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



118	LEITE EM PÓ DE VACA INTEGRAL INSTANTÂNEO. Ingredientes: leite fluído integral, não contém glúten, umidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo. Inscrição no Ministério da Agricultura. SIF/DIPOA. Embalagem aluminizada de 400g, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de fabricação.	Kg	15
119	MARGARINA VEGETAL SEM SAL E SEM GORDURA TRANS. Produto de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com óleo interesterificado, livre de gordura trans, sem sal (65% de lipídios). Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Kg	15
120	NOZ MOSCADA EM PÓ. 100% natural, sem corantes, sem aromatizantes e sem conservantes artificiais. Embalagem com 25 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	Un	20
121	ORÉGANO. Condimento de folhas secas, picadas e desidratadas. Produto seco e livre de umidade e bolor. Embalagem de 100 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	kg	7
122	SAL REFINADO IODADO. Produto moído e iodado, livre de sujidades, umidade e partículas estranhas ao produto. Pacote com até 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: 12 meses. Data de fabricação: 30 dias, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Kg	250
123	SAL TEMPERADO SEM PIMENTA. moído, com adição de temperos naturais, não deve conter pimenta e glutamato monossódico. Embalagem: deve estar intacta e deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg.	Kg	30
124	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO. Acondicionado em embalagem de garrafa plástica nos sabores, pêssego, maracujá, laranja, manga e abacaxi, em embalagem de 500 ml. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	L	250
125	SUCO DE UVA CONCENTRADO. 100% natural, produto concentrado, extraído da uva sem adição de outros ingredientes. Embalado em garrafa PET de 1 kg, refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses.	Kg	200



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



126	TÂMARAS DESIDRATADAS, SEM CAROÇO. 100% natural, sem adição de açúcar. Devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Validade mínima de 6 meses.	Kg	15
127	TEMPERO CHIMICHURRI SEM PIMENTA. Condimento à base de ervas e especiarias desidratadas (alho, cebola, salsa, páprica, orégano, cebolinha, pimentão vermelho). Sem glúten, sem glutamato monossódico, 100% natural. Embalagem com 100g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Kg	7
128	ERVA DOCE SEMENTE: produto acondicionado em embalagens plásticas intactas. O produto deve estar seco, livre de umidade e bolor. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	1
129	CAMOMILA: produto acondicionado em embalagens plásticas intactas. O produto deve estar seco, livre de umidade e bolor. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	1
130	AMEIXA SECA SEM CAROÇO: produto uniforme, de primeira qualidade, isento de fungos, umidade partes estranhas ao produto. Acondicionado em embalagens plásticas intactas. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	5
131	UVA PASSA BRANCA. Sem semente, livre de fungos, sem açúcar, sem glúten. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem de 500 g. Validade mínima de 6 meses.	Kg	12
132	UVA PASSA ESCURAS. Sem semente, livre de fungos, sem açúcar, sem glúten. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem de 500 g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	18
133	PASTA DE AMENDOIM INTEGRAL. sem açúcar, pote contendo 500 g. Ingrediente: amendoim torrado. Sem glúten. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	Kg	4
134	VINAGRE BRANCO. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Um	100
135	VINAGRE DE MAÇÃ. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	Um	10



136	VINAGRE TINTO. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L, tipo colonial com registro nos órgãos fiscalizadores. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Um	60
VALOR TOTAL DO LOTE:			
LOTE V – LATICÍNIOS E DERIVADOS, CARNES E ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL			
ITEM	PRODUTO	UN	TOTAL
137	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA. Elaborada a partir de soro de leite em pó reconstituído, leite pasteurizado e polpa de fruta. Embalagem em polietileno contendo 900 ml. Nos sabores: <u>morango, coco, pêssego, salada de frutas ou abacaxi</u> . Refrigerado a no máximo 10° C. Prazo de validade 45 dias. Deverá constar registro no Ministério da Agricultura e estar devidamente rotulada. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.	Un	150
138	CREME DE LEITE. Embalagem UHT contendo 200g. Ingredientes: creme de leite, leite em pó desnatado, espessantes e estabilizante. Homogeneizado. Isento de glúten. Com 17 a 20% de gordura. Rótulo com indicação do fornecedor, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. Validade mínima de 3 meses após a data de entrega.	Un	120
139	CREME DE LEITE SEM LACTOSE: produto acondicionado em caixa de 200 g, adicionado de enzima lactase na sua composição. Não deve ser produzido a partir de soro do leite e nem conter gordura vegetal na composição. A embalagem deve estar íntegra. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 3 meses após a data de entrega.	Un	40
140	DOCE DE LEITE EM PASTA. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Não deve conter glúten nem soro de leite. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, cor castanho caramelado, sabor e odor doce característico. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Peso líquido de 900g. Data de fabricação: máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Un	50



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



141	DOCE DE LEITE SEM LACTOSE. Doce de leite para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, enzima lactase, amido modificado. Embalagem contendo 350 g. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.	Un	10
142	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA. Sabores: coco, morango ou salada de frutas. Sem glúten. Resfriado no máximo 10° C. Prazo de validade 45 dias. Deverá constar registro no Ministério da Agricultura e rotulagem de acordo com exigências de órgão fiscalizador. Embalagem em pacote de 900 g. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.	Un	380
143	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. DEVERA CONTER APENAS DOIS INGREDIENTES: leite integral e fermento lácteo. Sem glúten. Resfriado no máximo 10° C. Prazo de validade 45 dias. Deverá constar registro no Ministério da Agricultura e rotulagem de acordo com órgão fiscalizador. Embalagem de 150 a 170 g. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.	Un	90
144	IOGURTE 0% LACTOSE. Embalagem tipo garrafinha contendo 830 g do produto. Resfriado no máximo 10° C. Prazo de validade 45 dias. Deverá constar registro no Ministério da Agricultura e rotulagem de acordo com órgão fiscalizador. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.	Un	50
145	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA. Características técnicas: leite integral fluído, processado através do sistema Ultra High Temperatura (UHT). O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 1 L. Embalagem: Tetra Pack ou Tetra Brick Aseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As caixas não podem estar amassadas e as bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Validade mínima 120 dias.	L	2000
146	LEITE SEM LACTOSE INTEGRAL: Leite UHT sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo até 1 L. Embalagem em perfeito estado: acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Data de validade de 3 meses após data de entrega.	L	350



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



147	MANTEIGA SEM SAL. De primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Resfriado no máximo 10° C. Validade mínima de 3 meses. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.	Kg	50
148	MANTEIGA SEM LACTOSE: produto isento de lactose, embalado em potes de 200 g, deverá conter registro. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e ingredientes. Resfriado no máximo 10° C. Validade mínima de 3 meses após a data de entrega. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.	Kg	8
149	NATA. Pasteurizada, rica em gordura retirada do leite. Consistência cremosa, sabor suave. Resfriado no máximo 10° C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 1 mês a partir data de entrega. Emb. de 300 g. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.	Kg	15
150	NATA SEM LACTOSE. Pasteurizada, rica em gordura retirada do leite. Consistência cremosa, sabor suave. Deve conter a enzima LACTASE e conter na embalagem a informação "SEM LACTOSE". Resfriado no máximo 10° C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 2 meses a partir data de entrega. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.	Kg	3
151	QUEIJO MUSSARELA FATIADO. De primeira qualidade. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Resfriado no máximo 10° C. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem interfoliada de até 1 kg. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.	Kg	150



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



152	<p>QUEIJO MUSSARELA FATIADO SEM LACTOSE. Para dietas com restrição de lactose, cortado em fatias finas, embaladas em plástico resistente atóxico e transparente, resfriado na temperatura adequada a legislação. Resfriado no máximo 10° C. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar nenhum tipo de impurezas, cheiro forte e intenso não característico, coloração não características manchas escuras ou verdes, não devem estar pegajosos, não deve apresentar sabor alterado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Embalagem interfoliada de 150 g. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>	Kg	8
153	<p>REQUEIJÃO CREMOSO. O requeijão deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Resfriado no máximo 10° C. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, sabor e odor característico. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Data de fabricação: máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 02 meses a partir da data da entrega. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>	Kg	20
154	<p>REQUEIJÃO SEM LACTOSE. O requeijão deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Resfriado no máximo 10° C. Deve conter a enzima lactase na composição e na embalagem deve conter a informação "NÃO CONTÉM LACTOSE". Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, sabor e odor característico. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Data de fabricação: máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 02 meses a partir da data da entrega. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>	Kg	5
155	<p>RICOTA: produto refrigerado, acondicionado em embalagens de até 500 g. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C. Prazo de validade mínimo: 30 dias a partir da data de entrega. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>	Kg	6
156	<p>BANHA DE PORCO. Produto refinado de gordura animal, livre de aditivos químicos. Pacote com 1 kg.</p>	Kg	60



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



157	<p>BIFE BOVINO DE PRIMEIRA, COXÃO MOLE. Características técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada a -12 a -18°C, sem gordura, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem intacta à vácuo. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com 1 Kg. A rotulagem deve ser individual e conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: máximo de 3 meses. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>	Kg	400
158	<p>CUBOS BOVINO DE PRIMEIRA, PATINHO. Características: a carne deve ser patinho, sem gordura ou nervo ou cartilagem, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, congelada a -12 a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante, conforme legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, e quantidade (peso), deve apresentar rotulagem individual (um rótulo por embalagem). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3X3 cm, em embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>	Kg	400
159	<p>CARNE BOVINA MOÍDA MAGRA, DE 1ª QUALIDADE: A carne deve ser de boa qualidade Características técnicas: Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, parasitas ou sujidades e com odor agradável. Livre de qualquer substancia que possa se contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. DEVE SEGUIR A PORTARIA SDA N°664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022 QUE DISPOE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MOÍDA. A porcentagem máxima de gordura da carne moída deverá ser informada no painel principal, próximo à denominação de venda. É ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas, conforme a espécie animal utilizada como matéria prima. A matéria-prima para fabricação de carne moída deve ser exclusivamente carne, submetida a processamento prévio de resfriamento ou congelamento. As carnes utilizadas como matéria-prima na elaboração da carne moída devem estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. É permitido somente o uso da gordura inerente ao corte, utilizado para a produção de carne moída. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos, ou obtidas de quaisquer outros processos de separação mecânica dos ossos. Não é permitida a utilização de carne industrial para a</p>	Kg	700



ARROIO TRINTA

Capital Catarinense da Cultura Italiana



	<p>fabricação de carne moída. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de miúdos. A carne deve estar congelada a -12 a -18°C. Embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg, com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve ser individual e conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>		
160	<p>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO. Características técnicas: congelado a -12 a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante, com pesagem média de 250g por peça. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>	Kg	550
161	<p>COXINHAS DAS ASAS DE FRANGO, SEM TEMPERO. Características Técnicas: a carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico, congelado a -12 a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem em polipropileno, deve ser de 1 kg e estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>	Kg	600
162	<p>PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO. Características técnicas: congelado a -12 a -18°C, conforme recomendações do fabricante. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>	Kg	850



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



163	<p>BISTECA SUÍNA. Características técnicas: Congelada a -12 a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante. A espessura de cada bisteca deve ser de aproximadamente de 1,7cm peso de 150g a 250g cada. A carne deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico. Sem pele, pouca gordura, saborosa e macia. Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. A rotulagem deve ser individual e conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>	Kg	170
164	<p>COSTELA SUÍNA PICADA SEM PELE. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os ossos costais e músculos intercostais, sem couro e pouca gordura, saborosa e macia, congelada a -12 a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante. Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. A rotulagem deve ser individual e conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>	Kg	250
165	<p>CARNE SUÍNA EM CUBOS. Características técnicas: cortada em cubos, deve ser firme e sem manchas esverdeadas, cor e odor característicos, sem pele, com pouca gordura, saborosa e macia. Congelada de -12°C a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante. Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>	Kg	560
166	<p>FILÉ DE TILÁPIA. Congelado a -12 a -18°C, congelado tipo IQF (filés soltos no pacote), sem espinhas, limpo. Sem adição de água. Aspecto próprio da espécie, carne não amolecida ou pegajosa, sem manchas, ou cheiro que não seja característico. Deve ser entregue em filés de 100 a 120 g em média. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção SIF, SIE ou SIM. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.</p>	Kg	330



167	LINGUIÇA TOSCANA. Congelada a -12 a -18°C. Características: preparada com carne suína de altíssima qualidade, pouca gordura e temperos equilibrados. Embalagem de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, informações nutricionais, carimbo de inspeção SIF, SIE ou SIM. Validade mínima de 3 meses. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.	Kg	50
168	MÚSCULO BOVINO SEM OSSO: Características: A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas ou sujidades, congelada a -12 a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante, conforme legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, e peso. Em embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.	Kg	250
169	PRESUNTO COZIDO. Presunto cozido, sem capa de gordura, fatiado, elaborado com carne de pernil suíno. Com textura homogênea e macia e cor rosada. Em embalagem de 500g, resfriado a temperatura de 0 a 7°C, contendo no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.	Kg	70
170	SALSICHA TIPO HOT-DOG. deve estar congelada, entre -12 a -18 C, acondicionada em embalagens de 500 g a 5 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, informações nutricionais, carimbo de inspeção SIF-DIPOA. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM TRANSPORTE REFRIGERADO.	Kg	16
VALOR TOTAL DO LOTE			

3. Fundamentação da contratação

(x) Não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto n.º 2.355, de 16 de dezembro de 2022

(x) Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução nº 6 de 8 de maio de 2020, bem como a lei 11.947 de 16 de junho de 2009. Assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A aquisição visa o



fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Arroio Trinta, buscando a melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

4. Descrição da solução

Faz-se necessária a contratação de empresas para fornecer insumos essenciais ao preparo da alimentação escolar de forma contínua e adequada, atendendo a legislação vigente, buscando a continuidade na oferta da alimentação no âmbito escolar ao longo do ano letivo atendendo as necessidades nutricionais de acordo com a faixa etária e o período de permanência na unidade de ensino e contribuindo para o rendimento escolar, havendo com fiscalização rigorosa sobre a entrega dos alimentos. A aquisição dos gêneros alimentícios deve ser feita em lotes separados por categorias, buscando eficiência, competitividade e facilidade de fiscalização.

Para isso será necessário capacitar os colaboradores das escolas para fiscalizar a entrega, garantindo que os alimentos ofertados estejam em boas condições e de acordo com as especificações do contrato. Produtos que estiverem em desacordo deveram ser substituídos pela empresa vencedora, sem custos adicionais para a Prefeitura. Quanto aos resíduos oriundos da produção de alimentos no ambiente escolar, estes serão devidamente separados e encaminhados para coleta seletiva. Sendo assim, a contratação mostra-se viável, não sendo possível observar empecilhos ao prosseguimento da presente contratação.

5. Requisitos da contratação

- O transporte dos alimentos deverá ser executado em veículos limpos e adequados, exclusivos para esta finalidade, não deverá transportar outras cargas de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária;
- O transporte de alimentos resfriados e congelados deverá ser realizado em transporte refrigerado com controle adequado de temperatura afim de manter a temperatura indicada no rótulo do produto, de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária;
- O transporte, produção/processamento, registro, bem como, o controle higiênico dos alimentos deve atender os itens das legislações da ANVISA e do MAPA;
- Não serão aceitos gêneros alimentícios em desacordo com as especificações constantes no presente Termo de Referência, considerando que os produtos deverão ser entregues frescos, sem danos físicos ou mecânicos e em tamanho e coloração uniforme, conforme o caso;



- Deverá efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
- Deverá fornecer somente o produto que atendam integralmente às características e especificações consignadas em sua proposta comercial, além de TODA a LEGISLAÇÃO PERTINENTE em vigor, bem como observar as condições e prazos propostos, assumindo toda e qualquer responsabilidade por sua integridade;
- Deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da presente licitação, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;
- Deverá comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- A reposição dos produtos faltantes ou defeituosos deverão ser realizados no prazo máximo de 48 horas;
- Deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Na entrega dos produtos deverão estar incluídas todas as despesas de descolamento e transporte. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- As entregas deverão ser feitas pela contratada na Escola Municipal Prof.^a Jacy Falchetti e no Centro Municipal de Educação Infantil Prof.^a Fabiana Nunes Possato, conforme cronograma pré estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista responsável.

6. Modelo de execução do objeto

As entregas serão na Escola Municipal Prof.^a Jacy Falchetti, localizada Rua do Comércio, 259, centro de Arroio Trinta e no Centro Municipal de Educação Infantil Prof.^a Fabiana Nunes Possato, localizado na Rua Emilio Cividini, 200 - Centro, Arroio Trinta, no horário das 07:00 às 08:30 h, das 12:00 as 13:00 h ou 15:30 as 17:00 h, com a supervisão do Fiscal do Contrato:

Juliana Nesi Biava

Telefone: 49-99906-1960

Mariza Tibes Pereira Barboza



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 

marizabaorboza1233@gmail.com

Telefone: 48-99814-9215

Camila Emiliane Froelich

e-mail: nutri@arroiotrinta.sc.gov.br

Telefone: 49-99992-2188



As entregas deverão ser realizadas de forma fracionada, ao longo do exercício de 2025, em dia fixo em acordo com a nutricionista da Secretaria de Educação e seguindo o cronograma de entrega pré-estabelecido, mediante emissão da Autorização de Fornecimento, emitida pelo Município de Arroio Trinta.

Os alimentos não perecíveis deverão ser entregues quinzenalmente, hortifrutigranjeiro deverá ser entregue uma vez por semana, panificados deverão ser frescos e entregue diariamente ou conforme cronograma de emitido pela Secretaria de Educação, produtos cárneos e laticínios deverão ser entregues uma vez por semana. Todos os produtos refrigerados deverão ser entregues em carro refrigerado em temperatura adequada conforme a recomendação do fornecedor e legislação vigente. Os horários de entregas deverão ser conforme citado acima ou em acordo com a Secretaria de Educação de modo a não interferir na rotina das cozinhas das unidades escolares.

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação, produção e comercialização de gêneros alimentícios.

As quantidades indicadas são mera expectativa de aquisição baseada em consumo em exercícios anteriores.

Dessa forma, o Município de Arroio Trinta reserva-se ao direito de solicitar apenas as quantidades necessárias para sua demanda, respeitando os limites estabelecidos pela lei 14133.

Deve ser emitida uma nota fiscal por autorização de fornecimento, constando-se na nota, o número da autorização de fornecimento que lhe deu origem.

Quando da emissão da nota fiscal, a empresa vencedora deverá citar no corpo da nota (complemento) os dados da conta bancária onde deverão ser depositados os valores para o pagamento.



O Objeto deste Edital deverá ter garantia conforme rege o código de defesa do consumidor para gêneros alimentícios, seja, produtos perecíveis ou não.

A empresa contratada deverá manter a garantia do fornecimento sempre que solicitado, para não comprometer os serviços realizados pela Secretaria de Educação.

A empresa vencedora assumirá inteira responsabilidade com a entrega do material, objeto deste Edital, nos prazos requisitados pelo Município no valor do lance final registrado em Ata, entregues, sob orientação de pessoa responsável, designada pelo Município de Arroio Trinta.

Todas as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros, encargos sociais, trabalhistas e outros, correrão por conta da proponente vencedora;

Documentação Técnica Exigida:

A qualificação técnica para a execução do objeto será comprovada por meio de atestados/certidões emitidos em nome da empresa licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a aptidão da licitante para desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto do presente certame licitatório.

- Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação, produção e comercialização de gêneros alimentícios.

E demais documentações de Habilitação constantes no Edital e seus anexos.

É facultada à Comissão de Licitação, de ofício ou mediante requerimento do interessado, em qualquer fase da Licitação realizar diligências, destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

7. Modelo da gestão do contrato

Fica designado para a fiscalização da execução contratual:

Juliana Nesi Biava

Telefone: 49-99906-1960

Mariza Tibes Pereira Barboza

marizabaorboza1233@gmail.com

Telefone: 48-99814-9215

Camila Emiliane Froelich

e-mail: nutri@arroio trinta.sc.gov.br

Telefone: 49-99992-2188

O Fiscal será assessorado tecnicamente, sempre que necessário, pelos profissionais do Município em suas respectivas áreas de atuação.



A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, modelo (se for o caso), procedência e prazo de garantia ou validade, além de fazer referência à autorização de fornecimento que lhe deu origem;

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

Remover, reparar, corrigir, refazer ou substituir, por sua conta, no total ou em parte, todo o material que estiver em desacordo com as especificações do Termo de Referência, no qual for constatada falha, defeito, incorreção ou qualquer dano, ainda que, em decorrência de transporte ou acondicionamento, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação.

Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

Manter seus empregados, quando nas dependências da Contratante, devidamente identificados;

Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento contratado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e obrigações trabalhistas e civis, decorrentes do objeto deste Edital;

Comunicar imediatamente à Contratante, por escrito, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a entrega dos materiais, para adoção de medidas cabíveis;

Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Edital;

Emitir e apresentar as notas fiscais, discriminando os valores unitários e totais;

São obrigações da contratante:

Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

Verificar minuciosamente a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no edital e seus anexos.

Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pelo fornecedor, nos termos do Edital, do Termo de Referência e da Proposta.

Indicar os locais e horários em que deverá ser entregue o objeto.

Permitir ao pessoal do fornecedor acesso ao local da entrega, observadas as normas de segurança.

8. Critérios de medição e pagamento



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



O pagamento será efetuado por transferência bancária, em até 15 (quinze) dias após cada entrega de mercadorias, acompanhadas das respectivas Notas Fiscais/Faturas, apresentadas na Tesouraria da Prefeitura.

Caberá ao Fiscal verificar se o objeto do presente certame, atende à todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal.

No pagamento o Município poderá efetuar a retenção de tributos (IR, INSS e ISS) decorrentes de responsabilidade solidária, conforme a legislação tributária aplicável em cada caso. **Neste sentido, pedimos atenção a IN 1.234/12 da RFB sobre o IRRF.** Bem como, informamos que o Município não possui convênio para retenção de PIS, COFINS e CSLL (art. 33 da lei 10.833/03).

O número do CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - constante das notas fiscais/faturas deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação.

Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

9. Critérios de seleção do fornecedor

Os bens a serem contratados, descritos neste Termo de Referência, enquadra-se no conceito de bem comum, pois, são bens e serviços comuns os que normalmente estão disponíveis de maneira fácil no mercado, encontrados de forma mais acessível sem precisar de avaliações mais criteriosas já que a administração pública procura pelo melhor preço.

10. Estimativas do valor da contratação

Para estimar o valor máximo aceitável para cada item, buscamos cotações junto a fornecedores do ramo, localizados próximos ao Município de Arroio Trinta e também utilizamos pesquisa de preço no DOM (Diário Oficial dos Municípios), referente a contratações similares realizadas por outros Municípios do estado de Santa Catarina, considerando o mesmo objeto contratual, bem como consultas em sites da internet.

Descrição detalhadas dos itens, bem como o valor médio a ser utilizado de cada item, encontra-se no mapa de preços da pesquisa, em anexo a este Termo de Referência.

Sendo que o valor total da contratação fica em: R\$ 392.113,96.

11. Adequação orçamentária

Fonte de recursos:

- Despesa 96, 3.3.90.00.00/Fonte de recurso 100 – Recurso Ordinários
- Programa/ação: Alimentação Escolar

Governo Municipal



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



12. Responsável

CAMILA EMILIANE FROELICH
Nutricionista da Educação