

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA (DFD)

Secretarias Requisitantes: Secretaria de Administração e Finanças, Secretaria de Saúde, Secretaria de Educação, Polícia Militar, Polícia Civil e Corpo de Bombeiros Militar, Secretaria de Esportes, Cultura e Lazer.

Responsável pelas Demandas : Gabinete do Prefeito: Oscar Martarello Gabinete do Vice-Prefeito: Adenilso Biasus, Secretaria de Administração e Finanças: Carlos Alberto Peretti, Secretaria de Saúde: Francis Mara Zago Pegoraro ,Secretaria da Educação: Vera Lúcia Corrêa,Secretaria de Esportes cultura e Lazer/ Departamento de Cultura: Luiz Vicente Paglia Junior,Polícia Militar: Ten Cel PM Mat. 926736-0 Paulo Ramos dos Santos,Polícia Civil: Vinicius Buratto lunes, Corpo de Bombeiros Militar: 1º Ten BM Mtcl. 691632-5 Éros Alfredo Jahn Filho

Objeto:

(X) Registro de preços para aquisições futuras e parceladas de gêneros alimentícios e itens de cozinha destinados a atender as demandas de diversas Secretarias e setores do Município de Xanxerê, Polícia Militar, Polícia Civil e Corpo de Bombeiros Militar de Xanxerê.

Forma de Contratação sugerida:

(X) Registro de Preço através de Pregão,art 6ªXLI, art 6ºXLV da Lei Federal 14.133/2021

1. Justificativa da necessidade da contratação da solução.

Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios é essencial para o funcionamento dos setores da Prefeitura Municipal de Xanxerê e dos órgãos da Segurança Pública que atuam no município. Cada secretaria e órgão envolvido necessita fornecer gêneros alimentícios a depender de sua realidade. A aquisição de gêneros alimentícios e demais faz-se necessária visando atender o público interno e externo em reuniões de gabinetes, salas e eventos de auditório no prédio sede do Centro Administrativo Municipal.

A Secretaria de Educação de Xanxerê realiza frequentemente formações e reuniões com servidores e convidados de outras esferas para treinamentos, capacitações e realização de diversos projetos. Em algumas situações são ofertadas visitas técnicas para pequenos grupos, bem como oficinas de aprendizagem. Para estes eventos atípicos, faz-se necessário em alguns momentos o fornecimento de alimentação para os mesmos, justificando assim a aquisição destes itens.

O Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina deve fornecer refeição diariamente a seus bombeiros militares de serviço, bem como a bombeiros que venham atuar em apoios extraordinários

e cursos no município de Xanxerê. Outra demanda, é que o Comando recebe com frequência autoridades de todos os poderes e representantes da sociedade civil organizada, as quais colaboram com a corporação na captação de recursos (viaturas, equipamentos) para potencializar o atendimento à comunidade. Além disso, o CBMSC promove palestras voltadas aos mais variados setores da sociedade. Dessa forma, eventualmente é necessário fornecer alimentação para os convidados.

A Secretaria Municipal de Saúde, possui em seu quadro o CAPS - Centro de Atenção Psicossocial, o qual acolhe pessoas portadoras de intenso sofrimento psíquico decorrente de problemas mentais graves e persistentes, incluindo aqueles relacionados às necessidades decorrentes do uso prejudicial de álcool e outras drogas, e outras situações clínicas que impossibilitem estabelecer laços sociais e realizar projetos de vida. Muitas vezes o CAPS serve como um acolhimento ao paciente, onde busca conforto em suas angústias e distração para sua enfermidade. O CAPS oferece aos seus usuários, atendimento individual, atendimento em grupos, psicoterapia, grupo operativo, atividades de suporte social, atendimento em oficinas terapêuticas como artesanato, jardinagem, horta, ginástica, entre outros, bem como promove eventos alusivos à datas comemorativas, como Festa Junina, Natal, dia Nacional da Saúde Mental, entre outras datas. Estas oficinas e atividades comunitárias tem como objetivo a integração do paciente na comunidade e sua inserção familiar e social. Na portaria nº336 de 19 de Fevereiro de 2002 em seu art4º, 4.1, 4.11, "g", rege que "os pacientes assistidos em um turno (04 horas) receberão uma refeição diária, os assistidos em dois turnos (08 horas) receberão duas refeições diárias. Desta forma há necessidade de existir uma contratação vigente a fim de garantir a aquisição de gêneros alimentícios para suprir tal necessidade.

O **Departamento de Cultura** atua com várias ações culturais, entre elas encerramentos de cursos Programa Promfac, oficinas e workshop, reuniões temáticas, palestras, onde envolve vários públicos e eventos com fluxo de pessoas, com isso se faz necessário fornecer um café para o público presente.

As aquisições futuras e parceladas de gêneros alimentícios e outros para suprir as necessidades do **centro administrativo e gabinete do prefeito** faz-se necessária visando atender o público interno e externo em reuniões de gabinetes, salas e eventos de auditório no prédio sede do Centro Administrativo Municipal.

Em relação à **Polícia Militar**, considerando que o Inciso V, do art. 5º, do Decreto Estadual nº 168, de 29 de maio de 2023, veda o recebimento de etapas de alimentação aos policiais militares em cumprimento de pena ou punição disciplinar; Considerando que por vezes há instruções operacionais as quais não há previsão de pagamento de etapa alimentação por conta dos elevados custos, mas que pode ser previsto o fornecimento de alimentação; A aquisição de gêneros alimentícios justifica-se para que se possa fornecer alimentação aos policiais que cumprirão pena ou punição disciplinar, bem como aos policiais de serviço ou em instrução operacional.

A Polícia Civil de Santa Catarina realiza operações policiais de cumprimento de mandados de busca e apreensão e mandados de prisão com frequência semanal, necessitando, muitas vezes, do

apoio de várias Unidades da região, visto que tais procedimentos requerem muitos policiais civis. Não obstante, constantemente são ministrados cursos e atualizações aos policiais civis, bem como recepcionados autoridades em reuniões para tratar assuntos relacionados à segurança pública, captação de recursos e parcerias, sendo necessário fornecimento de um coffee break; além das demais atividades diárias administrativas de expediente e de plantão com atendimento ao público das Unidades Policiais de Xanxerê, as quais justificam a aquisição do objeto licitado.

Diante desse contexto, faz-se necessário a promoção de certame licitatório através de registro de preços a fim de garantir a aquisição de gêneros alimentícios.

2. Quantidade de material/serviço da solução a ser contratada

Especificação	Unidade	Quantidade
<p> AÇÚCAR REFINADO: Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Doçula, União, Caravelas ou similar. OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação. </p>	UND	650
<p> MISTURA PARA BOLO: Mistura pronta para bolo, sabores variados. Pacote 400 a 450g. Composição Básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal interesterificada, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces, viridochromogenes e Agrobacterium Tumefaciens), sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, fosfato de sódio e alumínio e fosfato monocalcico), aromatizante e conservante propionato de cálcio. </p>	PCT	50
<p> CAFÉ TORRADO E MOÍDO: Embalagem de 500 gramas, embalado a vácuo. Características Técnicas: procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conilon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. Apresentar, por ocasião do pregão, no envelope da Proposta de Preços, laudos técnicos com validade de no máximo 60 dias, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao MAPA, comprovando os parâmetros constantes na RDC no 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria no 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução - RDC no 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC no 12 de 02/01/2001, ANVISA. Comprovar as seguintes características: sensoriais - aspecto, cor, odor, sabor; físico - químicas - cafeína, umidade e substâncias voláteis a 105°C; microscopia - identificação da composição de elementos histológicos, matéria macroscópica e matéria microscópica; microbiológica - coliformes a 45°C. Apresentar, ainda NA PROPOSTA, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 4,9. Registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria no 451, de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde que institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Dessa forma, deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagem Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Resolução - RDC no 360, de 23 de dezembro de 2003, Portaria MS no 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos. Embalagens: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo tijolo (PET/AI *** / PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa individual de papelão bem vedada (cartão), com prazo de validade impresso nas embalagens (na caixa de papelão e no pacote individual). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. Marcas de qualidade já reconhecida pelo CBMSC: Melitta, Pilão, Três Corações, Guidalli, Caboclo ou </p>	UND	2090

Bom Jesus,		
<p>ACHOCOLATADO EM PÓ - Características Técnicas: obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, às quais devem ser mencionadas. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Embalagens: primária - rígida (lata), de 400g. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranzadas e gaseificadas, vedada hermeticamente. Além da vedação hermética, a embalagem primária deverá possuir sobretampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, próprio para entrar em contato direto com o alimento. A sobretampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. Embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 (doze) quilos. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74, de 25/05/95. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Resolução RDC n.o 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.o 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria n.o 31 de 13/01/98, SVS/MS e Lei Federal no 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor). Legislação: de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC no 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução - RDC no 175 de 08/07/03, Página: 5/8 ANVISA/MS, Resolução no 387 de 05/08/99, ANVISA/MS, Resolução RDC no 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC no 360, de 23/12/03, ANVISA/MS e Resolução 12/78 da CNNPA. Marcas referência: Nescau, Nesquik, Choccolato ou similar.</p>	PCT	310
<p>FARINHA DE TRIGO - Farinha de trigo integral, 100% pura, sem adição de outras farinhas. Produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa cheiro e sabor próprios. Ingredientes: acondicionada em embalagem de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).</p>	KG	300
<p>CANELA - canela em pó pura, pote contendo 50g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.</p>	UND	40
<p>AVEIA - Aveia em flocos finos, embalagem limpa, não violado, 200g - A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas.</p>	UND	100
<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. Fermento químico em pó, ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem rotulada com 250g. Validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega.</p>	UND	110
<p>COLORAU EM PÓ - Pacotes com 300 gramas</p>	UND	28
<p>PIMENTA EM PÓ - Pacotes de 50 gramas</p>	UND	50
<p>FARINHA DE MANDIOCA – Farinha de mandioca torrada, unidade de 500 gr. - Farinha de mandioca torrada (seca, fina, amarela, tipo 1, embalagem de 1kg, contendo data de fabricação e data de validade.</p>	PCT	50
<p>CAFÉ SOLÚVEL TRADICIONAL - Embalagem de 200g - Mantendo o padrão de qualidade descrito na resolução 12/78 do Ministério da Saúde.</p>	UND	140
<p>FARINHA DE TAPIOCA – Características: massa pronta para tapioca, 500gr - Tapioca. Características: massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada. Embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, com 500g.</p>	PCT	200

FAROFA PRONTA – Farofa de Mandioca Pronta, Pacote 500g. Ingredientes: Farinha de mandioca biju, toucinho defumado, condimento preparado sabor cebola (sal aromatizantes antiuementante dióxido de silício), alho, sal refinado, cebolinha verde, condimento preparado sabor bacon (sal, farinha de arroz, proteína vegetal hidrolisada, amido de milho, aromatizantes, realçador de sabor glutamato monossódico, antiuementante dióxido de silício), cebola frita, pimenta vermelha, pimenta do reino, colorífico, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante BHT.	PCT	35
TEMPEROS – PÁPRICA DOCE – sachê 50 gr	UND	100
TEMPEROS – ORÉGANO – sachê 50 gr	UND	240
TEMPEROS – CURRY – sachê 50 gr	UND	240
TEMPEROS – CHIMICHURRI – sachê 30g , sem pimenta	UND	120
SAL - Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termosoldado. Pacotes com capacidade de até 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência:Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar.	KG	90
FARINHA MILHO – Farinha de milho, fina, amarela, safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo de validade mínima de 90 dias. Pacote de 1 kg	PCT	100
BISCOITO DOCE - sabor leite, pacotes com 400g, data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data da entrega da mercadoria.	PCT	310
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - 400g - embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 (doze) meses Registro no MA, inspecionado pelo SIF, pacotes com 400 gr.	UND	260
ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas: Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Kiarroz, Fumacense e Ligeirinho ou similar.	UND	200
MACARRÃO COM OVOS - ESPAGUETE contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termos soldado, pacotes com capacidade de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.	PCT	180
MACARRÃO COM OVOS - PARAFUSO contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termosoldado, pacotes com capacidade de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.	PCT	100
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - pacotes com 400g, data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data da entrega da mercadoria.	PCT	310
GELÉIA - Características Técnicas: Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, gelificante, pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Embalagem primária: Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes de 400g. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	PCT	325

ERVA MATE para chimarrão, de 1ª qualidade, sem adição de açúcar - embalagem de 1kg. Data de fabricação: máximo de 15 dias anteriores à entrega.	PCT	330
MANTEIGA COM SAL Características Técnicas: produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. Embalagem primária: plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo 500g. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias a partir da entrega.	POT	370
ÓLEO DE SOJA refinado de primeira qualidade, 100% natural,comestível, extrato refinado, acidez máxima 0,6 mg KOH/g Isento de gorduras trans. Embalagem em garrafa PET, original do fabricante de 900ml.	GR	230
LEITE INTEGRAL UHT:Características Técnicas: Leite ultra pasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Embalagem: longa vida (Tetra Pak) com 1000 ml. Registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Ninho, Batavo, Elegê ou similares.	LT	1975
LEITE CONDENSADO - Embalagem contendo 395g do produto. Ingredientes: açúcar, leite em pó integral, leite integral e lactose. As embalagens deverão estar íntegras, sem ferrugem ou amassadas.	UND	500
CREME DE LEITE - Deverá ser homogeneizado e não deverá conter gluten. A embalagem do produto deverá conter a data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.Embalagem de 200g.	UND	500
AZEITE DE OLIVA - Extra virgem, Acidez máxima 0,5% embalagem de 500ml. A embalagem do produto deverá conter a data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.	UND	80
CHÁS DIVERSOS SABORES - Embalados em caixas com 10 a 15 sachês com aproximadamente 10g cada. Sabores: maçã, maçã com canela, morango, frutas vermelhas, frutas cítricas, frutas tropicais, abacaxi com hortelã, laranja, capim-cidreira, hortelã, camomila, erva doce.	CX	1720
VINAGRE - Fermentado acético de vinho branco, água e conservador INS 24. Acidez 4,0%. Embalagem de 750ml.	UND	115
ADOÇANTE STÉVIA - Adoçante com stévia composto por água, sorbitol, edulcorantes, ciclamato de sódio, sacarina sódica e glicosídeos de esteviol. Embalagem de 80ml.	UND	87
MOLHO DE TOMATE – 300 gr - Produzidos com tomates selecionados, refogado com cebola, condimentos e especiarias de sabor suave, consistência pastosa e de coloração avermelhada. Embalagem em sachê ou lata, contendo no máximo 300g.	UND	250
MILHO VERDE – 200 gr - Milho verde em conserva: milho verde, água, açúcar e sal,sem corante e conservante, obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem em sachê, contendo no máximo 200g,	UND	150

ERVILHA – Ervilha em conserva, ervilhas previamente debulhadas 200g- Ervilha em conserva preparado com ervilhas previamente debulhadas, envasadas, praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Ingredientes: Ervilha e salmoura (água, sal e açúcar). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem em sachê, contendo no máximo 200.	UND	150
MAIONESE – 500 gr - Composta de água, óleo vegetal, a - Maionese unidade de 500 g, composta de água, óleo vegetal, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, ovo pasteurizado, suco de limão, estabilizante, conservador, antioxidante.	UND	250
REFRIGERANTE 2 LITROS - SABORES: Laranja, guaraná, cola, limão, etc	UND	40
ALFACE LISA Características Técnicas: Grupo Lisa, Subgrupo Verde, Classe 35, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalagem plástica individual, apropriada para o produto	UND	230
ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, BRANCO - ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE Características Técnicas: de primeira qualidade, branco, embalagem de 50 gramas. Apresentando grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	82
BANANA PRATA - BANANA PRATA Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	830
BATATA DOCE - Lavada de primeira tipo doce, apresentando grau de maturação que permita o manuseio, transporte e condições para o consumo. Sem sujidades, parasitas ou larvas, segundo resolução 12/78 da CNNPA.	KG	250
CEBOLA DE CABEÇA - Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 529 de 18/03/97. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	315
CENOURA TIPO ESPECIAL - Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	300
LARANJA PERA CLASSE 2 A 4 - Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), Tipo Especial, Portaria MA 125 de 15/05/81. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	450
MAÇÃ GALA - Características Técnicas: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80mm, Tipo ou Categoria 2 (dois), Portaria MA 122 de 30/03/93. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra.	KG	450

CHEIRO VERDE PARA TEMPERO - Cheiro verde para tempero em maço, apresentando grau de maturação que permita o manuseio, transporte e condições para o consumo. Sem sujidades, parasitas ou larvas, segundo resolução 12/78 da CNNPA.	KG	210
TOMATE TIPO ESPECIAL - Características Técnicas: Tipo Especial, grupo oblongo ou redondo, subgrupo pintado a rosado, Classe Média (de 50 a 60 mm) ou Grande (maior que 60mm) de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade, Tipo Especial de acordo com a Portaria MA 553de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal.	KG	365
MAMÃO PAPAIA -Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	400
BATATA INGLESA - Batata lavada de primeira tipo inglesa, apresentando grau de maturação que permita o manuseio, transporte e condições para o consumo. Sem sujidades, parasitas ou larvas, segundo resolução 12/78 da CNNPA.	KG	365
PIMENTÃO VERDE - Pimentão verde de 1ª qualidade em kg.	KG	210
OVOS DE GALINHA (30 UNIDADES) - Bandeja com 30 unidades: Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme Decreto Lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, condicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo com a RIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91. Embalagem primária: Descartável, fechada, com capacidade para 12 (doze) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 15 dias do seu recebimento.	UND	240
MELÃO GALIA, de primeira qualidade, com peso unitário de 1 a 1,2 kg, casca de coloração amarela com estrias tipo rede e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras e polpa com coloração esverdeada, formato redondo esférico, apresentando grau de maturação médio e consistência firme. Será rejeitado melão com grau de amadurecimento avançado, apresentando lesões na casca e de tamanho abaixo do solicitado.. Deverá ser entregue acondicionado em caixa plástica vazada.	KG	750
FILTRO NR 103 PARA CAFÉ - Pacote ou Caixa com 30 und.	CX	725
CAIXA DE FÓSFORO - Palitos longos com 100 unidades.	CX	180
PALITO DE DENTE - Palitos roliços de madeira. Caixa com 100 unidades.	CX	70
ESPONJA LAVA-LOUÇA - Pacote com 3 unidades	PCT	166
DESENTUPIDOR PARA RALOS - 300 gramas. Desincrostante Composição: Cloreto E Nitrato De Sódio, Barrilha, Alumínio, Co , Tipo: Limpeza Pesada , Aspecto Físico: Escamas , Princípio Ativo: Hidróxido De Sódio	UND	50
PAPEL ALUMÍNIO EM ROLO - Rolo de 40cm de largura com 7,5m de comprimento	UND	100
PALHETA/MEXEDOR PARA CAFÉ OU CHÁ - Pacotes com 500 unidades, comprimento mínimo 11 cm.	PCTE	10
SACOS PLÁSTICOS PARA FREEZER - Sacos picotados para freezer - 5 kg, bobina com 100 und	UND	112
RECARGA DE BOMBONA DE ÁGUA MINERAL - 20 litros	UND	410
ÁGUA MINERAL SEM GÁS - Garrafa de 500ml	UND	2.160
ÁGUA MINERAL COM GÁS - Garrafa de 500ml	UND	1440

ÁGUA MINERAL SEM GÁS - Copo de 200ml	UND	2330
CARNE BOVINA, DE COXÃO MOLE, CORTADO EM BIFES - Características Técnicas: congelada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIE ou SIF, em embalagens com, no máximo, 1 Kg. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.	KG	450
CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA - 1. DESCRIÇÃO: carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:	kg	400
FILÉ DE PEITO DE FRANGO: Características Técnicas: Corte de frango in natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. E deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC no 13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Polietileno atóxico, transparente e termossoldado. Pacotes com, no máximo, 1 Kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.	kg	400
PRESUNTO SUÍNO COZIDO FATIADO: Características Técnicas: resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 200gr, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade: mínimo de 15 dias do seu recebimento.	kg	380
QUEIJO MUSSARELA FATIADO: Características Técnicas: de primeira qualidade, resfriado, interfolhado, Embalagem de 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento.	kg	380
PÃO FRANCÊS: Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal; pesando 50 gramas; assado; vida útil de 6h (seis) horas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, respeitando a legislação vigente. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada.	kg	570

PÃO DE FORMA: pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem de 450 gramas transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo, atendendo a legislação vigente. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega.	PCT	370
PÃO INTEGRAL FATIADO, PACOTE DE 400GR - PÃO INTEGRAL FATIADO, PACOTE DE 400GR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. LEGISLAÇÃO RESOLUÇÃO RDC 263, de 22 de setembro de 2005.	PCT	360
SALGADO ASSADO TIPO ENROLADINHO OU ESFIRRA: RECHEIO DE CARNE, CALABRESA, PRESUNTO E QUEIJO estilo festa, pronto para o consumo, isento de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas, preparado e assado no dia da entrega, atendendo as especificações técnicas e regulamentações vigentes a nível federal, estadual e municipal. Embalagem: os produtos deverão estar devidamente embalados em embalagem própria, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto.	Cento	17
SALGADO FRITO TIPO BOLINHA: RECHEIO DE QUEIJO, estilo festa, pronto para o consumo, isento de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas, preparado e assado no dia da entrega, atendendo as especificações técnicas e regulamentações vigentes a nível federal, estadual e municipal. Embalagem: os produtos deverão estar devidamente embalados em embalagem própria, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto.	Cento	17
SALGADO FRITO TIPO COXINHA: RECHEIO DE FRANGO, estilo festa, pronto para o consumo, isento de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas, preparado e assado no dia da entrega, atendendo as especificações técnicas e regulamentações vigentes a nível federal, estadual e municipal. Embalagem: os produtos deverão estar devidamente embalados em embalagem própria, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto.	Cento	17
SALGADO FRITO TIPO CROQUETE OU QUIBE: RECHEIO DE FRANGO, estilo festa, pronto para o consumo, isento de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas, preparado e assado no dia da entrega, atendendo as especificações técnicas e regulamentações vigentes a nível federal, estadual e municipal. Embalagem: os produtos deverão estar devidamente embalados em embalagem própria, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto.	Cento	17
SALGADO FRITO TIPO RISOLE: RECHEIO DE CARNE, QUEIJO OU FRANGO, estilo festa, pronto para o consumo, isento de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas, preparado e assado no dia da entrega, atendendo as especificações técnicas e regulamentações vigentes a nível federal, estadual e municipal. Embalagem: os produtos deverão estar devidamente embalados em embalagem própria, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto.	Cento	17
BOLOS RECHEADOS EM SABORES VARIADOS, SENDO: BOLO DE CHOCOLATE, BOLO DE CENOURA, BOLO DE FUBÁ, BOLO DE LARANJA, BOLO DE MANDIOCA, AMBOS COM COBERTURA E RECHEIO	kg	20
Bala mastigável com recheio. Pacote com 500 g. Sabores: chocolate, leite, chocolate branco, trufa.	Unidade	100
Açúcar refinado granulado em sachês, composição de origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, sem glúten, tipo premium. Caixa com 1.000 sachês - Cada sachê contendo 05 gramas.	Unidade	5
Biscoito Amanteigado Sabor Chocolate ou Leite - Caixa contendo 180 Sachês, Contendo De 9 A 12 Gramas Cada Sachê. Embalagem de Porção Individual.	Unidade	15
Biscoito cream cracker sachê - cada sachê contendo 2 unidades de 8,5g a 9,9g cada. Embalagem de porção individual. Caixa contendo 180 sachês.	Unidade	15

Bebida isotônica. Sabores diversos. Embalagem de 500 ml. Composição: água, sódio e potássio, nas proporções 26g de carboidratos, 230 mg de sódio, 45 mg de vitamina C, 130 mg de Magnésio, 70 mg de potássio	Unidade	500
Barra Nutricional Composição Básica: De Flocos De Cereais. Sabores diversos. Caixas com 24 unidades de 20 a 25 gramas	Unidade	25

3.Previsão de data em que deve ser assinado o instrumento contratual.

A assinatura do contrato se dará imediatamente após a homologação do processo.

4.Créditos Orçamentários.

A estimativa de custo para este processo licitatório é de **R\$ 273.471,17 (Duzentos e Setenta e Três mil, quatrocentos e setenta e um reais e dezessete centavos)**

Gabinete do Prefeito/Vice-Prefeito: 2 - 10

Secretaria de Administração e Finanças: 15

Secretaria de Saúde: 18- 1138

Secretaria de Educação: 66 e 73

Secretaria de Esportes, Cultura e Lazer: 85

Departamento de Cultura red 89

Polícia Militar: 21

Polícia Civil: 19

Corpo de Bombeiros Militar: 97

5.Indicação do(s) agentes públicos envolvidos:

5.1.Fiscais de Contrato

*Gabinete do Prefeito/ Secretaria de Administração e Finanças: Luiza Babinski Sete - E-mail: compras@xanxere.sc.gov.br - Telefone: 3441-8535.

*Secretaria Municipal de Saúde - Ariana Coelho Pinto, Mat3379, e-mail: comprasaude@xanxerê.sc.gov.br, Telefone:34418585

*Secretaria da Educação: Claudia Siviane Favero. email: claudia@xanxere.sc.gov.br. Telefone: 3441-8520

*Departamento de Cultura: Aguietes Maria Barfknecht – Mat. 2256 - Rua José de Miranda Ramos numero 421 Centro Xanxerê SC - 34418566 - cultura@xanxere.sc.gov.br / aguietesmaria@gmail.com

*Polícia Civil de Xanxerê: Arielli Paula Andolfatto, mat. 644.013; e-mail: drpxanxere@pc.sc.gov.br; telefone: 49 99957-5301 / 49 3433-0404

*Polícia Militar: Sd PM Mat. 656060-1 Bruna da Cruz Crusaro, e-mail: 30bpmp4@pm.sc.gov.br,

telefone: 49 3321-0183;

*Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina: Sd BM Mtcl 719612-1 Stéfano Rafael Rech, e-mail: 14_1log@cbm.sc.gov.br, Telefone 49 9166-2750

5.2 Agente de Contratação para a etapa inicial da fase preparatória:

*Gabinete do Prefeito/ Secretaria de Administração e Finanças: Luiza Babinski Sete -

*Secretaria Municipal de Saúde - Ariana Coelho Pinto

*Secretaria da Educação: Eliane Maria Calegari Bebbler

*Departamento de Cultura: Aguietes Maria Moretto Barfknecht

*Polícia Civil de Xanxerê: Vinicius Buratto Lunes

*Polícia Militar: Paulo Ramos dos Santos

*Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina : Eros Alfredo Jahn Filho

Xanxerê, 07 de Junho de 2024.

Oscar Martarello
Prefeito Municipal

Carlos Alberto Peretti
Secretário de Administração e Finanças

Vera Lúcia Corrêa
Secretária de Educação

Luiz Vicente Paglia Júnior
Secretário de Esportes, Cultura e Lazer

Francis Mara Zago Pegoraro
Secretária de Saúde

Éros Alfredo Jahn Filho
1º Tenente BM – Chefe da Seção
de Finanças e Logística do 14º BBM

Paulo Ramos dos Santos
Ten Cel PM Cmt do 30ºBPM/4ºCRPM

Vinicius Buratto Lunes
Delegado Reg. Pol. Da Fronteira de Xxê

Luiza Babinski Sete
Agente de Contratação Adm e Finanças

Ariana Coelho Pinto,
Agente de Contratação Saúde

Eliane Maria Calegari Bebber
Agente de Contratação Educação

Aguinetes Maria Moretto Barfknecht
Agente de Contratação Esporte Cultura



Assinaturas do documento



Código para verificação: **BI26P67H**

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

- ✓ **VINÍCIUS BURATTO IUNES** (CPF: 310.XXX.058-XX) em 07/06/2024 às 16:37:13
Emitido por: "SGP-e", emitido em 09/04/2019 - 10:42:32 e válido até 09/04/2119 - 10:42:32.
(Assinatura do sistema)

- ✓ **PAULO RAMOS DOS SANTOS** (CPF: 004.XXX.369-XX) em 07/06/2024 às 16:45:43
Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/06/2018 - 09:49:02 e válido até 15/06/2118 - 09:49:02.
(Assinatura do sistema)

- ✓ **ÉROS ALFREDO JAHN FILHO** (CPF: 060.XXX.069-XX) em 07/06/2024 às 17:04:40
Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/07/2019 - 11:08:13 e válido até 15/07/2119 - 11:08:13.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/UE1TQ182MTQxXzAwMDQ2MjY3XzQ2MzI2XzlwMjFfQkkyNIA2N0g=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **PMSC 00046267/2021** e o código **BI26P67H** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.