**INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS – IRP Nº 248-25-13ºBBM**

O **Município de Porto Belo,** inscrito no CNPJ nº 82.575.812/0001-20, com base no art. 86 da Lei nº 14.133/2021, vem a público convidar órgãos interessados a participar de processo licitatório com o procedimento auxiliar Sistema de Registro de Preços – SRP para aquisição do(s) seguinte(s) objeto(s) a seguir discriminado(s):

| **Lote** | **Item** | **Descrição** | **Und** | **Qtd** | **Valor****Unit.** | **Valor****Total** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **1** | **QUEIJO PRATO OU MUSSARELA**descrição do objeto: queijo mussarela ou prato (conforme pedido) fatiado e interfolhado. deve atender ainda: resolução rdc n. 46/2011 - regulamento técnico de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para fórmulas infantis destinadas a lactentes e crianças de primeira infância: portaria nº 29, de 13/01/98 - aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais resolução rdc nº 175, de 08/07/2003 - aprova "regulamento técnico de avaliação de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados". resolução rdc nº 259, de 20/09/2002 - aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. resolução rdc nº 360, de 23/12/2003 - aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. resolução rdc nº 359, de 23/12/2003 - aprova regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. lei nº 8543, de 23/12/1992 - determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. lei nº 10674, de 16/05/2003 - obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. resolução rdc nº 40, de 08/02/2002 - aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenha glúten, constante do anexo desta resolução. resolução - rdc nº 136, 08/02/2 017 - estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. características sensoriais (organolépticas): aparência: própria; textura: própria; cor: própria; odor: próprio; sabor: próprio. características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. a presença de queijo prato ou mussarela - descrição do objeto: queijo mussarela ou prato (conforme pedido) fatiado e interfolhado. deve atender ainda: resolução rdc n. 46/2011 - regulamento técnico de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para fórmulas infantis destinadas a lactentes e crianças de primeira infância: portaria nº 29, de 13/01/98 - aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais resolução rdc nº 175, de 08/07/2003 - aprova "regulamento técnico de avaliação de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados". resolução rdc nº 259, de 20/09/2002 - aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. resolução rdc nº 360, de 23/12/2003 - aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. resolução rdc nº 359, de 23/12/2003 - aprova regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. lei nº 8543, de 23/12/1992 - determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. lei nº 10674, de 16/05/2003 - obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. resolução rdc nº 40, de 08/02/2002 - aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenha glúten, constante do anexo desta resolução. resolução - rdc nº 136, 08/02/2017 - estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. características sensoriais (organolépticas): aparência: própria; textura: própria; cor: própria; odor: próprio; sabor: próprio. características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. a presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. na detecção ou identificação de ingredientes previstos em regulamento técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do regulamento técnico específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. embalagem primária: embalagem intacta, peça contendo até 3kg de peso líquido.fabricação: máximo de 30 dias validade: mínimo de 6 meses. apresentar amostra. | **kg** | **500** | **56,37** | **28.185,00** |
| **1** | **2** | **PRESUNTO:**sem capa de gordura de primeira qualidade. a embalagem original deverá ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente que garanta a integralidade do produto até o momento do consumo, pacotes com 500 grs, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção sif. deverá atender as especificações técnicas n°369 de 04/09/1997 do ministério de agricultura do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega. conservação em ambiente refrigerado. (apresentar amostra e ficha técnica) **apresentar amostra.** | **kg** | **400** | **43,04** | **17.216,00** |
| **1** | **3** | **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 (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. prazo de validade: mínimo de 60 dias a partir da entrega. | **pt** | **200** | **44,57** | **8.914,00** |
| **1** | **4** | **SALSICHA A GRANEL DE FRANGO:**características: produto de emulsão de carnes, em forma de gomos, embutida em tripa artificial, cozida e defumada. apresentar ficha técnica com características físico-químicas, organolépticas, composição e outras informações do produto. | **kg** | **100** | **20,17** | **2.017,00** |
| **1** | **5** | **CARNE MOÍDA DE 1ª QUALIDADE (COXÃO MOLE):** descrição do objeto: produto cárneo obtido a partir da moagem do coxão mole, seguido de imediato congelamento. a matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. percentual máximo de gordura admitido de até 10%. a carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. o produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°c. embalagem primária: deverá apresentar peso líquido de 01kg, com a embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. deve estar intacta, sem perfurações. no rótulo deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do sif, sie ou sim e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura sif/dipoa sob nº-----/----- . todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: instrução normativa nº 22, de 24/11/2005 - aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa - aprovar a padronização dos cortes de carne bovina, proposta pela divisão de padronização e classificação de produtos de origem animal (dipac) portaria nº 368, de 04/09/97 - aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos. | **kg** | **150** | **42,83** | **6.424,50** |
| **1** | **6** | **CARNE BOVINA EM ISCA:**carne bovina de 1ª qualidade em isca, congelada, limpa. cada isca deverá ter tamanho aproximado de 6 cm de comprimento por 2 cm de largura. características gerais: o tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na portaria n.º5 de 8/11/88, sipa/dipoa. apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável, características físico-químicas: percentual máximo de gordura: 5%. o produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a - 18°c e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características e qualidade da carne. durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. embalagem primária: peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. deve estar intacta, sem perfurações. no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne) marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do sif ou sie e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura sif/dipoa sob nº-----/-----. todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: instrução normativa nº 22, de 24/11/2005 - aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa - aprovar a padronização dos cortes de carne bovina, proposta pela divisão de padronização e classificação de produtos de origem animal (dipac). | **kg** | **150** | **45,58** | **6.837,00** |
| **1** | **7** | **CUBOS DE CARNE BOVINA:**cubos de paleta carne bovina, cubos de paleta: descrição do objeto: carne bovina tipo paleta cortada em cubos de aproximadamente 30 gramas, congelada, limpa. características gerais: o tipo de corte (paleta) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na portaria n.º5 de 8/11/88, sipa/dipoa. durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 5%). a carne bovina tipo paleta em cubos congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável. o produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, a través de túnel de congelamento individual (iqf) e congelado em temperatura igual ou inferior a - 18°c e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. embalagem primária: o pacote de carne tipo paleta em cubos congelada deverá apresentar peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. deve estar intacta, sem perfurações. no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do sif ou sie e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura sif/dipoa sob nº-----/-----. todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: instrução normativa nº 22, de 24/11/2005 - aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa - aprovar a padronização dos cortes de carne bovina, proposta pela divisão de padronização e classificação de produtos de origem animal (dipac). | **kg** | **150** | **41,75** | **6.262,50** |
| **1** | **8** | **FRANGO, SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA:** sobrecoxa de frango congelada, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. o produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (iqf) e ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°c e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. características gerais: a sobrecoxa de frango limpa sem penas e congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. características sensoriais (organolépticas): a ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. embalagem primária: peso líquido de 01 kg, deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº 22, de 24/11/2005, do m.a.a.). no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do sif ou sie e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura sif/dipoa sob nº----- /-----. todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. embalagem secundária: se necessário, caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega | **kg** | **100** | **15,45** | **1.545,00** |
| **1** | **9** | **FRANGO FILÉ SASSAMI:**frango semi processado, constituído de filé de peito (sassami) sem osso e sem pele congelado, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. características gerais: deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. 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). características sensoriais (organolépticas): a ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. o produto deverá se apresentar na forma de filés e deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (iqf) congelado individualmente em temperatura igual ou inferior a -18°c e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características e qualidade do frango congelado. durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. embalagem primária: peso líquido de 01kg. a embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. deve estar intacta, sem perfurações. no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do sif ou sie e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura sif/dipoa sob nº-----/----. todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. embalagem secundária: se necessário, caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: instrução normativa nº 22, de 24/11/2005 - aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado portaria nº 210, de 10/11/1998 - aprovar o regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico sanitária de carne de aves | **kg** | **100** | **19,52** | **1.952,00** |
| **2** | **1** | **BANANA CATURRA OU BRANCA:**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** | **1400** | **8,77** | **12.278,00** |
| **2** | **2** | **LARANJA PERA:**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 ematuração. | **kg** | **1200** | **7,80** | **9.360,00** |
| **2** | **3** | **MAÇÃ FUJI OU GALA:**características técnicas: grupo rajada, classe de 70 a 80 mm, 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 doença e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. a variedade a ser entregue dependerá da safra. | **kg** | **700** | **14,64** | **10.248,00** |
| **3** | **1** | **AZEITE DE OLIVA:**características técnicas: tipo extra virgem, de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100g, coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. embalagens: primária – vidro, original do fabricante, de com 500 ml. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro.marcas referência: olivas do sul, cardeal, cocinero, andorinha, la violetera, vila flor, qualitá ou similar. | **und** | **50** | **41,67** | **2.083,50** |
| **3** | **2** | **GELEIA:** 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. | **und** | **100** | **18,88** | **1.888,00** |
| **3** | **3** | **LEITE INTEGRAL UHT:** Características técnicas: leite ultrapasteurizado (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 similar.  | **lts** | **2520** | **6,18** | **15.573,60** |
| **3** | **4** | **ÓLEO DE SOJA:** características técnicas: produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto e de cheiro forte. óleo de soja refinado, 100% natural. embalagem primária: garrafa "pet" com capacidade de 900 ml.Data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.marcas referência: soya, primor, leve, liza ou similar. | **und** | **75** | **11,27** | **845,25** |
| **3** | **5** | **SAL REFINADO:** características técnicas: sal refinado iodado. não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. umidade máxima de 0,2%. embalagem primária: sacos de polietileno transparente, termossoldado. 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** | **50** | **3,00** | **150,00** |
| **3** | **6** | **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 similares.obs.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação.  | **kg** | **300** | **6,15** | **1.845,00** |
| **3** | **7** | **OVOS DE GALINHA (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, acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo a riispoa/ma, resolução cipoa 005 de 05/07/91. embalagem primária: descartável, fechada, com capacidade para 30 (trinta) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. prazo de validade: mínimo de 15 dias do seu recebimento. | **bj** | **420** | **26,22** | **11.012,40** |
| **3** | **8** | **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, as 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 conservadores. embalagens: primária - rígida (lata), de 370g. a embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente. além da vedação hermética, a embalagem primária deverá possuir sobre-tampa 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 sobre-tampa 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. a 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.º31 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, anvisa/ms, resolução nº 387 de 05/08/99, anvs/ms, resolução rdc nº 259/02, anvisa/ms, resolução rdc nº 360, de 23/12/03, anvisa/ms e resolução 12/78 da cnnpa. | **und** | **100** | **15,17** | **1.517,00** |
| **3** | **9** | **CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TIPO TRADICIONAL:**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/conillon, 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 105ºc; microscopia - identificação da composição de elementos histológicos, matéria macroscópica e matéria microscópica; microbiologia - coliformes a 45ºc. apresentar, ainda, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 4,9. registrado no ministério da saúde e atender a portaria nº451, 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/al \*\*\*/ pe ou pet impressão / pet metalizado - alta barreira / pe), de 500g, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa individual de papelão bem vedada (cartão), que por sua vez deverá estar acondicionada em caixa de papelão, 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 bom jesus. observação 01: conforme licitações anteriores, as empresas que cotarem os cafés de marca já reconhecida pelo cbmsc, ficam dispensadas de apresentação de laudo, uma vez que atendem as especificações. | **pct** | **450** | **29,14** | **13.113,00** |
| **3** | **10** | **FERMENTO QUÍMICO:**características: fermento químico, em pó, para elaboração de bolos embalagem: intacta, acondicionadas em latas ou pacotes resistentes de até 250g peso líquido. fabricação: máximo de 30 dias. validade: mínimo de 8 meses | **und** | **150** | **8,01** | **1.201,50** |
| **3** | **11** | **FARINHA DE TRIGO:**produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios; sem fermento. características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. embalagem de 1 kg o produto deve ainda estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: resolução rdc nº 263, de 22/09/2005 - aprova o "regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos", constante do anexo desta resolução. resolução rdc nº 344, de 13/12/2002 - aprova o regulamento técnico para a fortificação das farinhas de trigo e das farinhas de milho com ferro e ácido fólico , constante do anexo desta resolução. resolução nº 383, de 05/08/1999 - aprova o "regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo sua funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7- produtos de panificação e biscoitos". leis, resoluções e portarias referentes à rotulagem de alimentos (resolução rdc nº 259, de 20/09/2002; resolução rdc nº 123, de 13/05/2004; rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002; resolução rdc nº 360, de 23/12/2003; resolução rdc nº 359, de 23/12/2003; resolução rdc nº 163, de 17/08/2006; lei nº 8543, de 23/12/1992; lei nº 10674, de 16/05/2003; resolução rdc nº 40, de 08/02/2002; resolução - rdc nº 136, 08/02/2017) | **kg** | **350** | **6,81** | **2.383,50** |
| **3** | **12** | **MACARRÃO ESPAGUETE:**macarrão espaguete tipo longo, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. sem adição de ovos. características gerais: o macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. o macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, rígidos, pontiagudos ou cortantes. embalagem primária: embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 15 kg. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: resolução rdc nº 263, de 22/09/2005 - aprova o "regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos", constante do anexo desta resolução. resolução rdc nº 344, de 13/12/2002 - aprova o regulamento técnico para a fortificação das farinhas de trigo e das farinhas de milho com ferro e ácido fólico , constante do anexo desta resolução. resoluções que abrangem quesitos de regulamento de padrões macro e microbiológicos e, macro e microscópicos (resolução rdc nº 175, de 08/07/2003; resolução rdc nº 12, de 02/01/2001). leis, resoluções e portarias referentes à rotulagem de alimentos (resolução rdc nº 259, de 20/09/2002; resolução rdc nº 123, de 13/05/2004; rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002; resolução rdc nº 360, de 23/12/2003; resolução rdc nº 359, de 23/12/2003; resolução rdc nº 163, de 17/08/2006; lei nº 8543, de 23/12/1992; lei nº 10674, de 16/05/2003; resolução rdc nº 40, de 08/02/2002; resolução - rdc nº 136, 08/02/2017 portaria nº 157, de 19/08/2002) | **und** | **250** | **6,25** | **1.562,50** |
| **3** | **13** | **ARROZ BRANCO:**grãos de arroz "in natura", provenientes da espécie oryza sativa, beneficiado, polido, longo fino ("agulhinha"), tipo 1. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente. características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino ("agulhinha"), tipo 1, conforme a portaria nº 269, de 17/11/88 e anexos; complementada pelas portarias: nº 1, de 09/01/1989; nº 157, de 04/11/1991; nº 80, de 10/04/1992 e nº 10, de 12/04/1996. o produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos brancos. odor e sabor característicos. deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação na embalagem, em no máximo 20 minutos. características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. embalagem primária: deve estar intacta, em sacos de polietileno resistente, hermeticamente fechado, atóxico, incolor e transparente contendo 1 kg de peso líquido. não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. | **und** | **250** | **6,67** | **1.667,50** |
| **VALOR TOTAL** | **R$ 166.081,50** |

Aos órgãos interessados em integrar a futura ata, como participantes, solicita-se o encaminhamento de manifestação formal no e-mail licitacao5@portobelo.sc.gov.br, contendo as seguintes informações/documentos:

* Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência;
* Estimativa de consumo (quantidade a ser registrada);
* Endereço do local de entrega;
* Concordância com o objeto a ser licitado;
* Documento formal contendo aprovação da autoridade competente.

Ainda, fica definido:

Número máximo de participantes, em conformidade com a capacidade de gerenciamento: 02. Devido ao nosso município não possuir quadro de pessoal suficiente para manejar grandes quantidades extras de Atas de Registros de Preços.

Não serão aceitos quantitativos considerados ínfimos ou a inclusão de novos itens, uma vez que nossos orçamentos já estão prontos e atrasará o lançamento da licitação, podendo acarretar em falta do material ao município.

em caso de manifestação de mais de 02 municípios, a escolha será por ordem cronológica da manifestação.

O prazo limite para envio da manifestação será de 8 (oito) dias úteis a contar da data da publicação.

Por fim, informa-se que eventuais dúvidas poderão ser esclarecidas por e-mail licitacao5@portobelo.sc.gov.br

Município de Porto Belo, 25 de Fevereiro de 2025.