



ERRATA

EDITAL DE LICITAÇÃO CHAMADA PÚBLICA N. 14/2025/ PMN

Quanto ao edital de Licitação acima epigrafado que tem por objeto presente Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, **através da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC**, temos a informar o que segue:

ONDE SE LÊ:

1- OBJETO

| ITEM | QTDE | UNID | ESPECIFICAÇÃO | PREÇO UNIT.* | PREÇO TOTAL |
|------|-------|------|--|--------------|-------------|
| 01 | 1.500 | UND | <u>ALFACE ROXA</u> Descrição do produto: Alface roxa, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o | R\$4,24 | R\$6.360,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-------|-----|--|----------|-------------|
| | | | <p>transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto.</p> <p>Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos).</p> <p>Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p> | | |
| 02 | 2.000 | UND | <p><u>ALFACE VERDE</u></p> <p>Descrição do produto: Alface verde, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higienicossanitária do produto.</p> | R\$ 3,76 | R\$7.520,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-------|-----|--|-----------|---------------|
| | | | <p>Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos).</p> <p>Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p> | | |
| 03 | 5.000 | PCT | <p>ARROZ PARBOILIZADO</p> <p>Descrição do produto: Arroz parboilizado tipo 1, longo fino.</p> <p>Embalagem primária: a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 5 kg.</p> <p>Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 8 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)</p> | R\$30,625 | R\$153.125,00 |
| 04 | 500 | KG | <p><u>BATATA DOCE</u></p> <p>Descrição do produto: batata doce, com coloração da casca arroxeadada.</p> | R\$5,09 | R\$ 2.545,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-------|----|--|----------|--------------|
| | | | <p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado.</p> <p>Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.</p> <p>Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p> | | |
| 05 | 4.000 | KG | <p><u>BANANA CATURRA</u></p> <p>Descrição do produto:</p> <p>De boa qualidade, sem defeitos mecânicos ou físicos que comprometam a qualidade do produto, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser</p> | R\$5,922 | R\$23.688,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | <p>bem desenvolvidas. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais: Não devem apresentar defeitos graves como amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce, passado, traças, injúria grave por frio, empedramento dos frutos e imaturidade do fruto.</p> <p>Fruta deve ser fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.</p> | | |
|--|--|--|--|--|





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | (APRESENTAR AMOSTRA) | | |
|----|-------|----|--|---------|--------------|
| 06 | 2.500 | KG | <p>BETERRABA</p> <p>Descrição do produto: Beterraba vermelha (Beta vulgaris L.) para consumo fresco, tipo média.</p> <p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.</p> <p>Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando</p> | R\$6,15 | R\$15.375,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|----|----|--|----------|-------------|
| | | | aproximadamente 20 kg de conteúdo útil. (APRESENTAR AMOSTRA) | | |
| 07 | 30 | KG | BISCOITO CASEIRO SEM AÇÚCAR Descrição do produto: Produzido com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. O produto não deverá conter em seus ingredientes: açúcar, mel, adoçantes e aditivos químicos, livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Na entrega cada unidade deverá conter peso entre 500g à 1Kg. cotação em kg Embalagem Primária: Em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa | R\$42,43 | R\$1.272,90 |



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC
CEP: 88370-446



PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-------|----|---|----------|---------------|
| | | | de papelão reforçada. Validade mínima de 6 (seis) meses. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA) | | |
| 08 | 8.000 | KG | <u>CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS</u> Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, patinho corte em iscas (tiras), de tamanho uniforme de 2 a 4 cm. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada aparta retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, | R\$50,93 | R\$407.440,00 |



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC
CEP: 88370-446



PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | <p>com temperatura igual ou inferior a - 18°C.</p> <p>Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg, ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termo selada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado 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 da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e data 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</p> | | |
|--|--|--|--|--|





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p>Agricultura SIF / DIPOA sob nº ____/____ ou SIE / CIDASC sob nº ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.</p> <p>Transporte: Os perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p> | | |
|--|--|---|--|--|



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC
CEP: 88370-446

"Doe órgãos! Doe sangue! Salve



PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|--------|----|--|----------|---------------|
| | | | Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (ENTREGA PONTO A PONTO) | | |
| 09 | 10.000 | KG | <u>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO</u> Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, patinho moído. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas | R\$45,64 | R\$456.400,00 |



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC
CEP: 88370-446



PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | <p>satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C.</p> <p>Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg, ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termo selada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado 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 da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso</p> | | |
|--|--|--|--|--|





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p>líquido, data de processamento de data 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 ___/___ ou SIE / CIDASC sob nº ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.</p> <p>Transporte: Os perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos</p> | | |
|--|--|---|--|--|





| | | | | | |
|----|-------|-----|--|----------|--------------|
| | | | <p>(touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Entrega ponto a ponto.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (ENTREGA PONTO A PONTO)</p> | | |
| 10 | 3.000 | UND | <p>CEBOLINHA</p> <p>Descrição do produto: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g (sem raízes).</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p> | R\$4,90 | R\$14.700,00 |
| 44 | 2.000 | KG | <p>CHUCHU</p> <p>Descrição do produto: Chuchu verde-claro. Características Gerais: Deve pertencer a classe verde-claro, grupo 350 e categoria I. Legume de boa qualidade, suficientemente</p> | R\$ 5,52 | R\$11.040,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-------|----|--|----------|--------------|
| | | | <p>desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e ser apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p> | | |
| 13 | 1.000 | KG | <p><u>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO</u></p> <p>Características técnicas: Filé de tilápia eviscerado, sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar</p> | R\$53,84 | R\$53.840,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | <p>isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, termo selado, com informações do produto, com peso líquido de 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.</p> <p>Transporte: Os perecíveis (peixes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte</p> | | |
|--|--|--|--|--|





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-------|----|--|----------|--------------|
| | | | <p>deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega.</p> <p>Entrega ponto a ponto.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (ENTREGA PONTO A PONTO)</p> | | |
| 14 | 2.000 | KG | <p><u>MILHO VERDE EM ESPIGA:</u></p> <p><u>DESCRIÇÃO DO PRODUTO:</u></p> <p>Deverá ser selecionado de ótima qualidade, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca, espiga inteira, grãos macios. Coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, não serão permitidos danos que alterem a conformação e a aparência.</p> | R\$11,85 | R\$23.700,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-------|----|---|---------|--------------|
| | | | <p>Deve ser isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas e fungos; estar isento de cortes e rachaduras. Tamanho médio à grande, aproximadamente de 300 g a espiga.</p> <p>Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil. (APRESENTAR AMOSTRA)</p> | | |
| 15 | 2.000 | KG | <p><u>REPOLHO VERDE</u></p> <p>Descrição do produto: Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg.</p> <p>Características Gerais: Serem frescos. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível</p> | R\$5,37 | R\$10.740,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|------------------------------|-------|-----|---|---------|--------------|
| | | | da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionadas em caixa plástica. <u>(APRESENTAR AMOSTRA)</u> | | |
| 16 | 3.000 | UND | <u>SALSINHA</u> Descrição do produto: Folhas sãs, limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço pesando aproximadamente 150 gramas. <u>(APRESENTAR AMOSTRA)</u> | R\$5,05 | R\$15.150,00 |
| TOTAL R\$1.320.375,40 | | | | | |

LEIA-SE:

| ITEM | QTDE | UNID | ESPECIFICAÇÃO | PREÇO UNIT.* | PREÇO TOTAL |
|------|-------|------|--|--------------|--------------|
| 01 | 3.000 | UNID | ALFACE ROXA Descrição do produto: Alface roxa, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a | R\$4,24 | R\$12.720,00 |



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC
CEP: 88370-446



PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-------|------|--|---------|--------------|
| | | | <p>comprometer a qualidade e a apresentação da alface.</p> <p>Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto.</p> <p>Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos).</p> <p>Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p> | | |
| 02 | 5.000 | UNID | <p>ALFACE VERDE</p> <p>Descrição do produto: Alface verde, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface.</p> | R\$3,46 | R\$18.800,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|--------|-----|---|-----------|---------------|
| | | | <p>Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higienicossanitária do produto.</p> <p>Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos).</p> <p>Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p> | | |
| 03 | 11.000 | PCT | <p><u>ARROZ PARBOILIZADO</u></p> <p>Descrição do produto: Arroz parboilizado tipo 1, longo fino.</p> <p>Embalagem primária: a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 5 kg.</p> <p>Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.</p> | R\$30,625 | R\$336.875,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-----|----|---|---------|-------------|
| | | | <p>Prazo de Validade: mínimo 8 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)</p> | | |
| 04 | 700 | KG | <p>BATATA DOCE Descrição do produto: batata doce, com coloração da casca arroxeada.</p> <p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.</p> <p>Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p> | R\$5,09 | R\$3.563,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-------|----|---|----------|--------------|
| 05 | 6.000 | KG | <p>BANANA CATURRA Descrição do produto:</p> <p>De boa qualidade, sem defeitos mecânicos ou físicos que comprometam a qualidade do produto, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais: Não devem apresentar defeitos graves como amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce, passado, traças, injúria grave por frio, empedramento dos frutos e imaturidade do fruto.</p> <p>Fruta deve ser fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma</p> | R\$5,922 | R\$35.532,00 |
|----|-------|----|---|----------|--------------|





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-------|----|--|---------|--------------|
| | | | <p>e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p> | | |
| 06 | 5.000 | KG | <p><u>BETERRABA</u></p> <p>Descrição do produto: Beterraba vermelha (<i>Beta vulgaris L.</i>) para consumo fresco, tipo média.</p> <p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado.</p> <p>Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> | R\$6,15 | R\$30.750,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|----|----|--|----------|-------------|
| | | | <p>Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.</p> <p>Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil. (APRESENTAR AMOSTRA)</p> | | |
| 07 | 30 | KG | <p>BISCOITO CASEIRO SEM AÇÚCAR</p> <p>Descrição do produto: Produzido com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. O produto não deverá conter em seus ingredientes: açúcar, mel, adoçantes e aditivos químicos, livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Na entrega cada unidade deverá conter peso entre 500g à 1Kg. cotação em kg</p> <p>Embalagem Primária: Em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do</p> | R\$42,43 | R\$1.272,90 |



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC
CEP: 88370-446

"Doe órgãos! Doe sangue! Salve



PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-------|----|---|----------|---------------|
| | | | produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 6 (seis) meses. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA) | | |
| 08 | 8.000 | KG | <u>CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS</u> Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, patinho corte em iscas (tiras), de tamanho uniforme de 2 a 4 cm. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos | R\$50,93 | R\$407.440,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p>sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C.</p> <p>Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg, ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termo selada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado 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</p> | | |
|--|--|---|--|--|





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | <p>(nome do corte da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento de data 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 ___/___ ou SIE / CIDASC sob nº ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.</p> <p>Transporte: Os perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico,</p> | | |
|--|--|--|--|--|





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|--------|----|--|----------|---------------|
| | | | <p>com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Entrega ponto a ponto.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p> <p>(ENTREGA PONTO A PONTO)</p> | | |
| 09 | 10.000 | KG | <p><u>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO</u></p> <p>Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, patinho moído. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras</p> | R\$45,64 | R\$456.400,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p>aparentes. Deverá ser realizada para retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C.</p> <p>Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg, ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termo selada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será</p> | | |
|--|--|---|--|--|





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p>recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado 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 da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento de data 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 ___/___ ou SIE / CIDASC sob nº ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> | | |
|--|--|---|--|--|





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.</p> <p>Transporte: Os perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Entrega ponto a ponto.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</p> | | |
|--|--|---|--|--|





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-------|-----|--|----------|--------------|
| | | | ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (ENTREGA PONTO A PONTO) | | |
| 10 | 4.000 | UND | <u>CEBOLINHA</u> Descrição do produto: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g (sem raízes). (APRESENTAR AMOSTRA) | R\$4,90 | R\$19.600,00 |
| 11 | 3.000 | KG | <u>CHUCHU</u> Descrição do produto: Chuchu verde-claro. Características Gerais: Deve pertencer a classe verde-claro, grupo 350 e categoria I. Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e ser apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da | R\$32,65 | R\$16.560,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-------|----|---|----------|--------------|
| | | | <p>variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p> | | |
| 13 | 1.000 | KG | <p><u>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO</u></p> <p>Características técnicas: Filé de tilápia eviscerado, sem cabeça, sem pele, “SEM ESPINHAS”, congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten.</p> | R\$53,84 | R\$53.840,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p>Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, termo selado, com informações do produto, com peso líquido de 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.</p> <p>Transporte: Os perecíveis (peixes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.</p> | | |
|--|--|---|--|--|





| | | | | | |
|----|-------|----|---|----------|--------------|
| | | | <p>Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega.</p> <p>Entrega ponto a ponto.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (ENTREGA PONTO A PONTO)</p> | | |
| 14 | 2.000 | KG | <p><u>MILHO VERDE EM ESPIGA:</u></p> <p><u>DESCRIÇÃO DO PRODUTO:</u></p> <p>Deverá ser selecionado de ótima qualidade, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca, espiga integra, grãos macios. Coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, não serão permitidos danos que alterem a conformação e a aparência. Deve ser isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície</p> | R\$11,85 | R\$23.700,00 |





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| | | | | | |
|----|-------|----|---|---------|--------------|
| | | | externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas e fungos; estar isento de cortes e rachaduras. Tamanho médio à grande, aproximadamente de 300 g a espiga. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil. (APRESENTAR AMOSTRA) | | |
| 15 | 4.000 | KG | <u>REPOLHO VERDE</u> Descrição do produto: Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg. Características Gerais: Serem frescos. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionadas em caixa plástica. | R\$5,37 | R\$21.480,00 |



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC
CEP: 88370-446



PREFEITURA DE
NAVEGANTES



| (APRESENTAR AMOSTRA) | | | | | |
|------------------------------|-------|-----|---|---------|--------------|
| 16 | 4.000 | UND | SALSINHA Descrição do produto: Folhas sãs, limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço pesando aproximadamente 150 gramas. (APRESENTAR AMOSTRA) | R\$5,05 | R\$20.200,00 |
| TOTAL R\$1.529.612,40 | | | | | |

Ficam mantidas as demais condições do edital e seus anexos integrantes.

Navegantes/SC, 27 de março de 2025.

NATALLY LOUISE OLIVEIRA FRANCISCO
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC
CEP: 88370-446