

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

O **MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº 83.102.285/0001-07, com sede no endereço informado no rodapé do presente, representado pelo seu Secretário de Compras, Sr. Samaroni Benedet, conforme designado no art. 3º do decreto municipal nº 8195 de 08 de junho de 2016, atesta a pedido da interessada, que a empresa **PR COMERCIO ATACADISTA LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 33.488.848/0001-60, estabelecida na Rua Edgar Linhares, nº756, Nova Esperança, Balneário Camboriú, SC, CEP: 88.336-210, forneceu para este município **SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS, FÓRMULAS INFANTIS E AQUELES DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESPECIAL, QUE SERÃO UTILIZADOS NA ELABORAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, através da Ata de Registro nº 007/2024, oriunda da Licitação nº 141/2023 - PMBC.

Lote	Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtde
1	1	155475 - ACHOCOLATADO EM PÓ, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: obtido pela mistura de cacau em pó, açúcar refinado, vitaminas, minerais e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, enriquecido com no mínimo 06 vitaminas (fornecer pelo menos 15% dos VDR para crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para o consumo). Deve estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja), de farinhas e/ou espessantes na sua formulação, gordura trans, corantes e conservantes. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite independente da temperatura, sem formar grumos e/ou acumular açúcar no fundo do recipiente. Após diluição na proporção de 6g de achocolatado para 100ml de leite integral a cor deve ser marrom e o sabor predominante de chocolate. Rendimento mínimo esperado de 08 litros para 1 kg de produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso atóxico ou em filme de poliéster metalizado laminado com polietileno, com até 01 kg ou latas de 400g de peso líquido com tampa e lacre de proteção. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	960
1	2	155476 - AÇÚCAR REFINADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de polietileno contendo 01 kg de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	2.959
1	3	155477 - AMIDO DE MILHO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: produto amiláceo extraído de partes comestíveis do milho (Zea mays, L.). Não deve conter glúten. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais: Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deve apresentar umidade, fermentação ou ranço. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas contendo internamente saco de polietileno transparente ou de papel branco ou em sacos de polietileno atóxico com capacidade para até 500 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	898
1	4	155478 - ARROZ INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, subgrupo arroz integral, longo fino, tipo 1. Deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Cor, 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 da embalagem, em no máximo 20 minutos. Deve ser da safra corrente e isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	5.600
1	5	155479 - ARROZ PARBOILIZADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1. Deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos ligeiramente amarelados. 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	KG	42.400

		não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Deve ser da safra corrente e isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.		
1	6	155480 - AVEIA EM FLOCOS FINOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), beneficiada, em flocos finos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de flocos finos, cor branco-creme, textura e granulação fina e uniforme, odor e sabor próprios, sem grumos e isenta de odores ou sabores estranhos ao produto, sem umidade. Quando utilizado no preparo de mingaus, deve adquirir consistência pastosa. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas ou saco de polietileno lacrados mecanicamente, com 150g a 300 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	1.404,4
1	7	155481 - BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: biscoito tipo cracker obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. Deve ser isento de leite ou soro do leite, gordura trans, gordura vegetal hidrogenada e de corantes artificiais e possuir no mínimo 3g de fibras em 100 gramas de produto ou 2,5g de fibras por porção e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor ligeiramente salgado. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado, nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.	KG	2.323,945
1	8	155482 - BISCOITO DE LEITE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. Deve ser isento de gordura trans, gordura vegetal hidrogenada e de corantes artificiais e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.	KG	3.479,68
1	9	155484 - CACAU EM PÓ 100%, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Produto composto por 100% de cacau em pó, sem adição de outros ingredientes. Isento de glúten. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): pó fino, homogêneo, sem grumos, coloração marrom, sabor e odor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas ou saco de polietileno lacrados mecanicamente, com capacidade para 100g a 300 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	KG	300,2
1	10	155485 - CANELA MOÍDA EM PÓ, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Produto na forma de pó, constituído da casca (em pó) de uma das seguintes espécies vegetais: Canela-da-china ou Canela-do-ceilão, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino homogêneo, cor marrom claro ou pardo-amarelada escuro, odor aromático característico; sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: potes ou pacotes plásticos lacrados de 50 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.	KG	54,75
1	11	155487 - COLORÍFICO (COLORAU), CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Obtido pela mistura de fubá e urucum em pó e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino homogêneo, cor vermelho intenso, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme determina RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem plástica de até 300g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.	KG	248,5
1	12	162267 - EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO Descrição do objeto: obtido da concentração da polpa de frutos maduros, são e limpos do tomateiro (Lycopersicon esculentum L.), através de processo tecnológico adequado de concentração, devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate; podendo conter sal e/ou açúcar. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios, isento de	KG	4.942,5

		fermentação. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pote plástico com lacre interno e tampa, caixa tetra brick ou Sachet de 250 a 550 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.		
1	13	162268 - FARINHA DE MANDIOCA Descrição do objeto: farinha de mandioca seca, fina, branca, tipo 1, classificada de acordo com a Instrução Normativa nº 54 de 08/11/2011, obtida de raízes provenientes de plantas da família Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos, nem grumos e nem conter misturas, sujidades, bolor e odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo de 500 gr até 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	KG	2.135
1	14	155490 - FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: produto obtido a partir da moagem do grão de milho (Zea mays, L.), desgerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. Deve ser em forma de farinha, pré-cozida (tipo polenta), enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 gr deve fornecer, de 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico). Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos, estar úmido, fermentado ou rançoso. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente contendo de 500 gr a 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	KG	4.496
1	15	162269 - FARINHA DE TRIGO TIPO 1 Descrição do objeto: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 gr deve fornecer, no mínimo, 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum (exceto Triticum durum), ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Isento de umidade e odores ou sabores estranhos. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem contendo 01kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.	KG	11.160
1	16	162270 - FEIJÃO CARIOCA Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L., grupo anão, classe cores (feijão carioca), tipo 1 conforme a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/2008 "in natura". Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor marrom claro, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificados como amassados, partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	KG	6.089
1	17	162258 - FEIJÃO VERMELHO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO FEIJÃO VERMELHO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L., grupo anão, classe cores (feijão vermelho), tipo 1 conforme a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/2008 "in natura". Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor vermelha, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificados como amassados, partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	KG	1.308
1	18	162271 - FEIJÃO PRETO Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L., grupo I anão, classe preto, tipo 1 conforme a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/2008 "in natura". O produto deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificados como amassados, partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: fabricado no	KG	6.258

		máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.		
1	19	155495 - FERMENTO BIOLÓGICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Não deve necessitar de refrigeração. Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas) conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem a vácuo, contendo 125g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega	KG	161,625
1	20	162307 - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Descrição do objeto: produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandirmassas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Destina-se ao preparo de bolos, biscoitos e deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem contendo 100 gr com tampa e lacre de proteção. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	UND.	2.269
1	21	162272 - LENTILHA Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie <i>Lens esculenta</i> , Moench; tipo 1, conforme a Portaria nº 65, de 16/02/93. Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos; cor, odor e sabor próprios. Isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de polietileno incolor e transparente contendo 500 g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	2.781,5
1	22	155498 - MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: massa seca; tipo espaguete longo, obtido a partir de farinha de trigo integral e/ou a partir da mistura de farinha de trigo integral com farinha integral de trigo durum ou farelo de trigo ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum ou sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum. Não será aceito macarrão misto. Isento de conservantes e corantes artificiais. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor, aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção. Não pode estar fermentado ou rançosos e nem apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes de polietileno transparente intacto bem vedado, contendo 500gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	6.428
1	23	63080 - MACARRÃO PARAFUSO (ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO) Descrição do objeto: massa seca; tipo parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Sem adição de ovos. Não deve conter conservantes, corantes artificiais e gordura trans. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cores uniformes; aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turva-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente intacto bem vedado, contendo 500gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	7.271
1	25	162273 - MARGARINA CREMOSA COM SAL Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, isenta de gordura trans, com no mínimo 65% de lipídios. Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas) conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pote plástico com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	KG	492,5
1	26	155503 - MILHO VERDE EM CONSERVA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: milho de 1ª qualidade previamente debulhados, envasados, cozidos a vapor,	KG	1.155,83

		reidratados, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado (água). Submetido a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas. Ingredientes do produto, milho e água, isento de sal. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor, sabor, aspecto e textura característicos do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sachê ou lata com sistema de fechamento através de lacre com peso drenado de 170 até 200g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.		
1	27	155504 - ÓLEO DE SOJA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill) constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolípidos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor, odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem plástica contendo 900 ml. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	UN	5.971
1	28	155505 - SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO Descrição do objeto: cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado de antiumectante e iodo, com teor igual ou superior a 15mg até o limite máximo de 45mg de iodo/Kg de produto. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes de polietileno transparente com volume de 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	KG	3.826
1	29	155506 - TRIGO PARA QUIBE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: obtido através do grão de trigo integral selecionado, quebrado e torrado. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor, odor e sabor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico de 500g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	467
1	30	155507 - UVA PASSA PRETA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: uva passa preta, sem semente, desidratada, inteiras. Isenta de açúcares adicionado e de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor, sabor e odor característicos. Isenta de fermentações, manchas, defeitos e mofo. Textura macia. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sachês com capacidade de 100g a 200g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	KG	278,7
1	31	155508 - VINAGRE DE ÁLCOOL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: vinagre de álcool (fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável, submetido a processo que comprovadamente elimine os microrganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem plástica contendo 900 ml. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	UN	2.455
5	37	155572 - IOGURTE ADOÇADO COM SABOR, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXA Descrição do objeto: produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-láticas. Os iogurtes classificados como parcialmente desnatado deverão ter conteúdo de matéria gorda máximo de 2,9g/100g, enquanto que os classificados como integrais, deverão apresentar conteúdo de matéria gorda mínimo de 3,0g/100g. O produto deverá ser adicionado de frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros preparados a base de frutas que um deverá ser no sabor morango ou frutas vermelhas. Deve ser isento de corantes artificiais e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor característica, odor e sabor próprio da fruta adicionada. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sacos plásticos de 900 ml a 1 litro, íntegros e sem vazamento. Deverá ser transportado em caminhão refrigerado até 8°C, mantendo a temperatura do produto refrigerada em temperatura de 4°C a 7°C. Data de fabricação: fabricado no máximo 10 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 dias a partir da data da entrega.	L	15.220,8
8	41	155513 - ADOÇANTE EM PÓ SUCRALOSE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: adoçante dietético, em pó, formulado para conferir sabor doce aos alimentos sem elevar o açúcar no sangue. Isento de glúten, frutose, glicose e sacarose. Destinado ao atendimento de crianças com Diabetes Mellitus. Deve manter seu poder adoçante em bebidas frias e em altas temperaturas. Ingredientes: lactose, sucralose e outros ingredientes que caracterizem o	CX	1

		produto, desde que mencionadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Cor, aspecto, odor e sabor característicos. Não apresentar sabor amargo. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: caixa com 50 sachês individuais contendo de 0,8 a 1g cada. Cada sachê deve equivaler ao poder adoçante de 2 colheres (chá) de açúcar. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Validade: mínimo de 11 meses a partir da data de entrega.		
8	42	155518 - BEBIDA A BASE DE SOJA PRONTA PARA BEBER, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: bebida à base de soja pronta para beber no sabor original isenta de leite e glúten, destinada ao atendimento de crianças com alergia à proteína do leite de vaca. Ingredientes: soja, água, vitaminas e minerais e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Quantidade mínima de proteína: 1,0g/porção de 200ml. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura macia. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem Tetra Brick Aséptico com 01 litro com fechamento de tampa plástica de rosca ou abre fácil. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	L	88
8	43	162260 - BEBIDA VEGETAL A BASE DE AMÊNDOS PRONTA PARA BEBER Descrição do objeto: bebida vegetal líquida, produzida a partir de amêndos, isenta de leite, glúten e soja. Destinada ao atendimento de crianças com alergia à proteína do leite de vaca e alergia à soja. Ingredientes: Pasta de amêndos, cacau em pó, mix de vitaminas A, D e E, lecitina de girassol e outros ingredientes desde que mencionados. Nos sabores chocolate e baunilha. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, odor e sabor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem Tetra Brick com tampa rosca contendo 250ml. Data de fabricação: fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	UND.	289
8	44	162277 - BEBIDA VEGETAL DE CASTANHAS DE CAJU PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL Descrição do objeto: bebida vegetal líquida produzida a partir de castanhas de caju e água, isenta de leite, glúten, soja, sem adição de açúcares e quaisquer outros ingredientes que caracterizem o alimento como ultraprocessado tais como substâncias extraídas diretamente de alimentos, mas não habitualmente utilizadas em preparações culinárias (caseína, soro de leite, isolado proteico de soja e de outros alimentos e hidrolisado de proteínas) substâncias sintetizadas a partir de constituintes de alimentos (óleos hidrogenados ou interestereificados, amidos modificados e outras substâncias não naturalmente presentes nos alimentos) e aditivos usados tanto com função conservante quanto para modificar cor, odor, sabor ou textura do produto final. Destinada ao atendimento de crianças de 0 a 3 anos de idade com alergia à proteína do leite de vaca e alergia à soja. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: água e castanhas de caju. Deverá ser ou quaisquer outras substâncias que caracterizem o alimento como ultraprocessado. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, odor e sabor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem Tetra Brick com 200 ml. Data de fabricação: fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	UND.	53
8	45	162278 - BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM AÇÚCAR Descrição do objeto: biscoito doce isento de glúten, leite, açúcar, corantes artificiais e gordura trans. Destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância ou sensibilidade ao glúten, alergia à proteína do leite de vaca, Diabetes Mellitus e a restrição de açúcares. Ingredientes: Farinha de arroz, fécula de mandioca, edulcorantes maltitol e sucralose e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura macia. Serão rejeitados biscoito mal cozidos, queimados ou com características anormais. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes contendo de 80g a 100g de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	8
8	46	155515 - BISCOITOS SALGADOS SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: biscoito salgado isento de glúten, leite e ovos, destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância ou sensibilidade ao glúten, alergia à proteína do leite de vaca alergia e aos ovos. Isento de corantes artificiais, gordura trans e gordura hidrogenada. Ingredientes: farinha de soja ou arroz ou milho ou fécula de mandioca, sal, óleo vegetal, fermento químico e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, sabor e odor próprios; textura macia. Serão rejeitados biscoito mal cozidos, queimados ou com características anormais. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacote contendo de 80g a 150g de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data de entrega.	KG	1,84
8	48	162279 - BOLO SEM GLÚTEN, LEITE E SOJA Descrição do objeto: bolo isento de glúten, leite e soja nos sabores: laranja com cacau, coco, cuca de banana e/ou maçã com passas e castanhas. Destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância ou sensibilidade ao glúten e alergia a soja. Isento de corantes artificiais,	KG	13,12

		gordura trans e gordura hidrogenada. Ingredientes: farinha de arroz, fermento, ovo, ingredientes específicos do sabor e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, sabor e odor próprios; textura macia. Serão rejeitados os bolos mal cozidos, queimados ou com características anormais. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: forma de alumínio ou de papel envolta em embalagem plástica, com 300g a 400g de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo 7 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: refrigerado por 10 dias ou congelado por 90 dias.		
8	49	162262 - IOGURTE COM SABOR SEM LACTOSE Descrição do objeto: Iogurte integral ou parcialmente desnatado para dietas com restrição à lactose, contendo quantidade de lactose igual ou menor que 100 mg/100ml do alimento pronto para o consumo. Ingredientes: leite desnatado pasteurizado ou leite em pó reconstituído, enzima lactase, preparado de frutas em forma de pedaços, polpa e/ou suco, fermentos lácteos e/ou outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Não poderá conter lactose, glúten ou corantes artificiais. Deve ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF, SIE ou SIM e estar de acordo com a legislação vigente. Nos sabores coco e/ou morango. Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor característica, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagens plásticas com lacre contendo 170g. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". No momento da entrega o produto deve estar refrigerado em temperatura de 4°C a 7 °C. Data de fabricação: fabricado no máximo 10 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data da entrega.	UND.	94
8	50	162263 - IOGURTE 100% VEGETAL Descrição do objeto: Iogurte 100% vegetal, produzido à base de coco, para dietas com restrição à lactose, alergia à proteína do leite de vaca e alergia à soja. Ingredientes: leite de coco ou coco in natura, preparo de fruta em forma de pedaços, polpa e/ou suco e outros ingredientes que caracterizem o produto desde que mencionados. Não poderá conter soja, glúten, corantes artificiais e produtos de origem animal (leite, lactose). No sabor morango e/ou banana, mamão e maçã. Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor característica, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagens plásticas com lacre contendo de 170g. Deve estar escrito na embalagem "100% vegetal". No momento da entrega o produto deve estar refrigerado em temperatura de 4°C a 7 °C. Data de fabricação: fabricado no máximo 10 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data da entrega.	UND.	61
8	51	155528 - LEITE INTEGRAL UHT SEM LACTOSE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: leite UHT integral sem lactose. Destinado a dietas com restrição de lactose, contendo quantidade de lactose igual ou menor que 100 mg/100ml do alimento pronto para o consumo. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, odor e sabor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem Tetra Brick contendo 1 litro. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 90 dias a partir da data da entrega.	L	453
8	52	155521 - MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E OVO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: macarrão de arroz isento de glúten, ovos, destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância/sensibilidade ao glúten e ao ovo. Pode ser no formato parafuso ou espaguete. Ingredientes: farinha de arroz e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Características sensoriais (organolépticas): cor, aspecto, odor e sabor característicos. Não pode estar fermentado ou rançoso, nem apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes contendo de 200gr até 500gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	35,5
8	53	155522 - ÓLEO DE GIRASSOL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: óleo de girassol, refinado, obtido da semente de girassol, por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Produto destinado ao atendimento de crianças com alergia à soja. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor, odor e sabor característico; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem plástica contendo 900ml. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	UN	34
8	54	162280 - PÃO FATIADO SEM GLÚTEN, SOJA, LEITE E OVO Descrição do objeto: pão isento de glúten, soja, leite, ovo, corantes artificiais e gordura trans. Destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, alergia à proteína do leite de vaca e alergia à soja e ovo. Nos sabores: aipim, batata doce e/ou cenoura. Ingredientes: fécula de mandioca, farinha de arroz, óleo de girassol, e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, odor e sabor próprio, textura: macia. Serão rejeitados os pães mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na	KG	25,8

		confeção dos pães. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem plástica lacrada mecanicamente contendo de 200g a 500g de peso líquido. Data de fabricação: fabricado há no máximo uma semana antes da data de entrega. Prazo de validade: 2 dias a temperatura ambiente, 7 dias sob refrigeração ou no mínimo 90 dias, congelado		
--	--	--	--	--

Este documento expressa os quantitativos contratados até o momento e que se encontram em execução, conforme preconiza o art. 3º, parágrafo único, do decreto municipal n.º 8.195/2016ⁱ.

Outrossim, conforme informações da **Secretaria de Educação**, declaro que os serviços prestados foram satisfatórios de acordo com as normas técnicas existentes e dentro do prazo contratual estabelecido, sem registro de ocorrências durante a execução e cumprimento das obrigações.

Balneário Camboriú, SC, 18 de dezembro de 2024.

Samaroni Benedet

Secretário de Compras
Portaria nº 25.245/2018

ⁱ Art. 3º [...] Parágrafo único. Em caso excepcionais, serão expedidos atestados antes do término da execução de contrato, certificando somente, as parcelas já realizadas e avaliadas.



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 2810-12BF-9F37-823F

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



SAMARONI BENEDET (CPF 032.XXX.XXX-47) em 18/12/2024 15:40:36 (GMT-03:00)

Papel: Parte

Emitido por: AC FCDL SC v5 << AC SOLUTI v5 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://bc.1doc.com.br/verificacao/2810-12BF-9F37-823F>