

TERMO DE REFERÊNCIA
Processo SIPE nº 268220/2024

1. Introdução:

Processo licitatório para **AQUISIÇÃO DE RAÇÃO OPERACIONAL DE EMERGÊNCIA (R3) - 12 HORAS, PARA O CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE ITAJAÍ/SC, ATRAVÉS DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

2. Objeto:

Aquisição de Ração Operacional de Emergência (R3) - 12 Horas para o Corpo de Bombeiros Militar de Itajaí/SC, por um período de 12 (doze) meses, através do Sistema de Registro de Preços, de acordo com as especificações e quantitativos estimados neste Termo de Referência.

3. Justificativa:

3.1. Considerando que o Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina atua em diversas atividades, foi criado em 2011 A Força Tarefa (FT), que são equipes de bombeiros militares, previamente selecionadas, com habilidades técnicas específicas.

3.2. A FT tem a finalidade de potencializar as ações de resposta a desastres. O 7º Batalhão de Bombeiros Militar de Itajaí possui uma equipe de Força Tarefa com bombeiros militares especializados e aparelhados para trabalharem em situações de desastres naturais e ocorrências de grande magnitude com autonomia.

3.3. As rações operacionais são elementos essenciais para que bombeiros militares, quando em operação, tenham uma alimentação mínima.

3.4. Para que a Força Tarefa atue de forma eficiente e eficaz, faz-se necessária a aquisição dessas rações operacionais, para que os militares que compõem as equipes estejam com a alimentação necessária e possam dar continuidade ao trabalho, sendo que em determinados momentos esses bombeiros terão somente essa alimentação para que possam estar em condições de saúde para atuar em alagamentos, inundações, enxurradas, incêndios florestais e outras ações e operações de busca e resgate em desastres ou calamidades públicas.

3.5. Cabe frisar que o quantitativo se trata de mera estimativa de consumo, utilizando-se somente aquilo que efetivamente se fizer necessário ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços.

4. Valor de Referência:

Global Estimado: R\$112.500,00 (Cento e doze mil e quinhentos reais).

5. Dotação Orçamentária:

As despesas decorrentes dos produtos adquiridos correrão à conta dos recursos oriundos do Convênio Municipal 031/2023, de 21 de agosto de 2023, consignados no Orçamento do Município de Itajaí, na Dotação 710 – 3.3.90.00.00 Superávit - Ordinário.

6. Adjudicação:

A adjudicação se dará pelo menor preço por item.

7. Cotação de Preços:

Os valores dos produtos, foram divididos em itens e previamente estimados através de pesquisas de preços junto aos fornecedores do objeto deste Termo de Referência, conforme tabela abaixo:

Item	Objeto	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	CARDÁPIO 1 - ESTROGONOFE DE CARNE BOVINA	200	R\$ 112,50	R\$ 22.500,00
2	CARDÁPIO 2 - ESTROGONOFE DE FRANGO	200	R\$ 112,50	R\$ 22.500,00
3	CARDÁPIO 3 - FEIJADA	200	R\$ 112,50	R\$ 22.500,00
4	CARDÁPIO 4 - PICADINHO DE CARNE BOVINA AO MOLHO	200	R\$ 112,50	R\$ 22.500,00
5	CARDÁPIO 5 - CARNE BOVINA AO MOLHO GOULASH	200	R\$ 112,50	R\$ 22.500,00

8. Características Gerais:

8.1. COMPOSIÇÃO

TIPO DE RAÇÃO	VALOR CALÓRICO TOTAL (mínimo)	COMPOSIÇÃO
R3	1.800 Kcal	Desjejum/almoço e jantar/ceia

8.1.1. A ração operacional de emergência (R3) compõe-se de alimentos básicos, itens complementares e itens acessórios, conforme descrito a seguir:

8.1.1.1. Alimentos básicos: forma a base das refeições e, tecnologicamente, são alimentos termoprocessados, prontos para consumo, esterilizados em embalagens laminadas flexíveis, de longa duração, sem necessidade de refrigeração.

8.1.1.2. Itens complementares: destinam-se a atender o pleno suprimento nutricional sendo compostos por alimentos industrializados: liofilizados ou desidratados de fácil reconstituição ou outros processos tecnológicos.

8.1.1.3. Acessórios: constituído de itens não alimentares cujo objetivo é propiciar condições adequadas para o preparo e consumo da Ração Operacional.

8.2. ACESSÓRIOS

8.2.1. Fogareiro portátil deve ser montável e flexível, com resistência mínima para 4 (quatro) operações de queima, sem comprometer sua estrutura.

8.2.1.1. Dimensões aberto: 100 x 90 x 0,28 mm;

8.2.1.2. Dimensões montado: 53 x 90 x 36 mm;

8.2.1.3. Capacidade de carga: no mínimo, 1 kg de peso;

8.2.1.4. Material: folha de flandres, com tratamento antiferrugem.

8.2.2. Álcool gel: constituído por 120 ml de álcool etílico hidratado em gel, não aromatizado, límpido, transparente e isento de resíduos.

Secretaria de Governo

Diretoria Executiva de Licitações e Contratos

Rua Alberto Werner • 100 • Vila Operária

88304-053 • Itajaí • Santa Catarina

www.itajai.sc.gov.br

8.2.3. Fósforo: caixa contendo até 40 unidades, conforme requisitos da Portaria INMETRO nº 624, de 22 de novembro de 2012.

8.2.4. Talher: constituído por 1 (uma) colher biodegradável, com resistência adequada à finalidade.

8.2.5. Lenço com álcool (álcool isopropílico 70%): embalado em sachê, contendo 1 (uma) unidade.

8.2.6. Purificador de água: constituído por pastilhas, à base de dicloro-s-triazinatriona de sódio, destinadas ao tratamento e desinfecção de água para consumo humano.

8.2.7. Instruções de uso: constituído por 1 (uma) folha de papel biodegradável, impressa, contendo as instruções de uso da Ração, conforme modelo abaixo.

FORÇA TAREFA DO 7º BATALHÃO DE BOMBEIROS MILITAR - CBMSC
RAÇÃO OPERACIONAL DE EMERGÊNCIA – R2
RAÇÃO PARA 12 HORAS

Instruções de uso

O alimento deste pacote foi especialmente desenvolvido para uso em atividades de adestramento ou combate, podendo ainda ser utilizado em outros tipos de operações militares.

Os alimentos contidos na ração foram calculados para atender um homem no período a que se destina. Portanto, consuma-os integralmente, evitando trocas dos alimentos componentes do pacote. Lembre-se que, embora feito para ser agradável a todos, sua finalidade precípua é fornecer uma alimentação equilibrada.

Constituição: refeição principal, itens complementares e itens acessórios.

SIGA CORRETAMENTE AS INSTRUÇÕES DE CONSUMO CONTIDAS EM CADA EMBALAGEM.

ACESSÓRIOS: 1 fogareiro portátil, 1 bisnaga de 120 ml de álcool gel, 1 caixa de fósforos com 40 palitos, 1 cartela com 5 comprimidos purificadores de água, 2 sachês de lenço com álcool, 1 colher e a folha de instrução de uso.

O fogareiro destina-se ao aquecimento em banho-maria dos pacotes dos alimentos básicos.

O combustível tem capacidade de combustão suficiente para o preparo das refeições principais e dos complementos.

Cada comprimido para desinfetar água deve ser dissolvido em um volume de 500ml a 1 litro de água. Só beba ou use a água após meia hora.

OS RESTOS DOS ALIMENTOS NÃO DEVERÃO SER GUARDADOS, POIS EM ALGUMAS HORAS SE TORNARÃO IMPRÓPRIOS AO CONSUMO.

9. Embalagem:

9.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

9.1.1. Alimento básico: embalado em laminado flexível multicamada, de quatro camadas, tipo "pouch"; hermeticamente fechado, com peso líquido de 250 gramas ou 350 gramas (variação de \pm 35 gramas). Deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001, que estabelece os critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

9.1.2. Os pouchs são acondicionados, conjuntamente, em estojo de papel kraft que proporcione proteção adequada contra fissuras e/ou perfurações na embalagem primária do alimento básico.

9.1.3. Itens complementares: embalagem resistente, de material atóxico, que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto durante todo período de transporte e estocagem. Deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001, que estabelece os critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

9.1.4. Acessórios: devem ser acondicionados nos seguintes materiais:

9.1.4.1. Fogareiro: deverá estar acondicionado em embalagem plástica, contendo instruções de montagem.

5.1.4.2. Álcool em gel: deverá estar acondicionado em embalagem plástica, tipo bisnaga, volume de 120 ml, com tampa rosqueável. Deve atender os requisitos estabelecidos pela Portaria INMETRO nº 460, de 18 de novembro de 2021.

5.1.4.3. Fósforo: acondicionado em embalagem única que contenha superfície de acendimento. Deve atender o Regulamento Técnico aprovado pela Portaria INMETRO nº 624, de 22 de novembro de 2012.

5.1.4.4. Talher: deverá estar acondicionado, individualmente, em embalagem biodegradável.

5.1.4.5. Lenço com álcool: deverá estar acondicionado em sachê individual.

5.1.4.6. Purificador de água: deverá estar acondicionado em cartel de material que garanta a integridade do produto durante o período de validade, contendo 5 pastilhas.

9.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

9.2.1. Os componentes da Ração serão acondicionados, conjuntamente, em embalagem, com as seguintes características:

9.2.1.1. Saco de polietileno, reciclável, na cor verde-oliva (pantone 5605-PC) com a extremidade superior termossoldada.

9.2.1.2 O saco de polietileno deve ter a seguinte dimensão:

9.2.1.2.1. Comprimento entre 330mm e 380mm;

9.2.1.2.2. Largura entre 280mm e 230mm;

9.2.1.2.3. Espessura de 0,20mm.

9.2.1.3. A embalagem secundária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001, que estabelece os critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos.

9.2.1.4. O conjunto de refeições desjejum/almoço ou jantar/ceia e os acessórios são acondicionados em embalagem com as seguintes características:

9.2.1.4.1. Refeições: 1 (um) saco de polietileno, reciclável, na cor verde-oliva (pantone 5605-PC), termossoldado;

9.2.1.4.2. Acessórios: 1 (um) saco de polietileno, reciclável, na cor verde-oliva (pantone 5605-PC), termossoldado;

9.2.1.5. A embalagem intermediária deve apresentar resistência adequada para armazenagem dos itens e obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001, que estabelece os critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos.

Secretaria de Governo

Diretoria Executiva de Licitações e Contratos

Rua Alberto Werner • 100 • Vila Operária

88304-053 • Itajaí • Santa Catarina

www.itajai.sc.gov.br

9.3. EMBALAGEM TERCIÁRIA

9.3.1. As Rações Operacionais devem ser acondicionadas, para fins de armazenagem e transporte, em embalagem com as seguintes características:

9.3.1.1. Caixa standard de papelão ondulado, com parede dupla, e montagem das abas internas e externas com encontro no centro da caixa, unidas por fita gomada ou adesiva.

9.3.1.2. Capacidade de empilhamento: até 7 (sete) caixas, considerando 10 (dez) rações R3.

9.3.1.3. Internamente deve conter separador para distribuição e acondicionamento de 10 (dez) unidades de R3, sendo 1 (uma) unidade por coléia.

9.3.2. A caixa de papelão deve ter a seguinte dimensão:

9.3.2.1. Comprimento 490mm;

9.3.2.2. Largura 490mm;

9.3.2.3. Altura 320mm;

9.3.2.4 Espessura 6mm.

9.4. A embalagem terciária deve obedecer aos requisitos da NBR 14979:2009 - Embalagem de papelão ondulado - Determinação das dimensões internas da caixa e NBR 9475:2012 - Determinação da resistência à compressão por carga constante.

10. Rotulagem:

10.1. NA EMBALAGEM PRIMÁRIA

10.1.1. Alimento básico: a rotulagem deve conter o nome do alimento, nº lote, data de fabricação, data de validade. A rotulagem do estojo deve atender aos requisitos da RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

10.1.2. Itens complementares: a rotulagem deve atender aos requisitos da RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

10.1.3. Acessórios: a rotulagem de cada componente dos acessórios deve atender aos requisitos:

10.1.4 Fogareiro: instruções de montagem, desenho do procedimento de montagem, instruções de uso do combustível, identificação do fabricante.

10.1.5. Álcool gel: identificação do fabricante, data de validade, identificação do responsável técnico, peso/volume líquido, precauções de uso.

10.1.6. Fósforo: número de fósforos, identificação do fabricante, composição, instruções de uso.

10.1.7. Purificador de água: número de unidades, registro no Ministério da Saúde, identificação do responsável técnico, princípio ativo, instruções de uso, precauções de uso, identificação do fabricante, nº do lote, data de fabricação e data de validade.

10.1.8. Talher: isento de rotulagem.

10.1.9. Lenço com álcool: número de unidades, composição, data de validade.

10.2. NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

10.2.1. Quanto a rotulagem, devem apresentar impressas em uma das faces, com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações: FT DO 7º BBM - CBMSC, RAÇÃO OPERACIONAL DE EMERGÊNCIA (R3) - 12 HORAS, identificação do cardápio, identificação do fabricante, data de fabricação e data de validade.

10.3. NA EMBALAGEM TERCIÁRIA

10.3.1. Cada caixa, com grupos de rações completas, deve ser marcada nas duas faces externas de maior área, com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização, com as seguintes informações: FT DO 7º BBM - CBMSC, RAÇÃO OPERACIONAL DE EMERGÊNCIA (R3) - 12 HORAS, número de unidades por caixa, identificação do cardápio, peso líquido do volume (em kg), empilhamento máximo, identificação do fabricante, data de fabricação e data de validade.

10.3.2. A ração deve ser entregue, no máximo, 90 (noventa) dias após sua fabricação.

11. Cardápios:

A ração R3 será composta por 5 (cinco) tipos de cardápios, com a seguinte composição de itens alimentares e dos itens acessórios que são similares para todos os cardápios:

11.1 Cardápio 1 (C1) - Estrogonofe de carne bovina.

Refeição	Item	Quantidade (unidade)	Valor Energético
Desjejum/Ceia	Café com leite e açúcar	1	Mínimo 1800 Kcal
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Bebida láctea sabor salada de frutas	1	
	Geléia de morango	2	
	Biscoito cream cracker	1	
Almoço/Jantar	Estrogonofe de carne bovina	1	
	Arroz	1	
	Farinha de mandioca	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Rapadura	1	
	Refresco de fruta sabor uva	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	



11.2. Cardápio 2 (C2) - Estrogonofe de frango.

Refeição	Item	Quantidade (unidade)	Valor Energético
Desjejum/Ceia	Café com leite e açúcar	1	Mínimo 1800 Kcal
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Bebida láctea sabor salada de frutas	1	
	Geléia de goiaba	2	
	Biscoito cream cracker	1	
Almoço/Jantar	Estrogonofe de frango	1	
	Arroz	1	
	Farinha de mandioca	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Bananada	1	
	Refresco de fruta sabor uva	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	



11.3. Cardápio 3 (C3) - Feijoadada.

Refeição	Item	Quantidade (unidade)	Valor Energético
Desjejum/Ceia	Bebida láctea sabor chocolate	1	Mínimo 1800 Kcal
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Bebida láctea sabor salada de frutas	1	
	Geléia de morango	2	
	Biscoito cream cracker	1	
Almoço/Jantar	Feijoadada	1	
	Arroz	1	
	Farinha de mandioca	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Goiabada	1	
	Refresco de fruta sabor uva	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	



11.3. Cardápio 4 (C4) - Picadinho de carne bovina ao molho.

Refeição	Item	Quantidade (unidade)	Valor Energético
Desjejum/Ceia	Bebida láctea sabor chocolate	1	Mínimo 1800 Kcal
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Bebida láctea sabor salada de frutas	1	
	Geléia de goiaba	2	
	Biscoito cream cracker	1	
Almoço/Jantar	Picadinho de carne bovina ao molho	1	
	Arroz	1	
	Farinha de mandioca	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Bala de goma tipo jujuba	1	
	Refresco de fruta sabor laranja	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	



11.5. Cardápio 5 (C5) - Carne bovina ao molho Goulash.

Refeição	Item	Quantidade (unidade)	Valor Energético
Desjejum/Ceia	Bebida láctea sabor chocolate	1	Mínimo 1800 Kcal
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Bebida láctea sabor salada de frutas	1	
	Geléia de morango	2	
	Biscoito cream cracker	1	
Almoço/Jantar	Feijoadada	1	
	Arroz	1	
	Farinha de mandioca	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Goiabada	1	
	Refresco de fruta sabor uva	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	

12. Acessórios:

Item	Quantidade (unidade)
Fogareiro portátil descartável	1
Álcool gel etílico hidratado	1
Caixa de fósforos	1
Talher	1
Lenço com álcool	2
Purificador de água	5
Instruções de uso da ração	1

13. Ficha Técnica dos Itens Alimentares:

13.1. Estrogonofe de Carne Bovina.

13.1.1. Principais Ingredientes: carne bovina, creme de leite, polpa de tomate, cogumelo e temperos variados.

13.1.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch. Secundária: estojo de papel Kraft. Peso líquido: 350g (\pm 35g).

13.1.3. Rotulagem: nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

13.1.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.1.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.1.6. Padrão físico-químico: conforme Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 4ª edição, 2008 ou Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2022.

13.1.7. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.1.8. Composição centesimal:

Determinações	Padrões	Observação
Proteína (%)	11,7	Mínimo
Lipídios (%)	4,1	

13.1.9. Informação nutricional: porção de 350g (3 xícaras de chá). Valor energético mínimo de 292 kcal ou 1221 kJ.

13.2. Estrogonofe de Frango.

13.2.1. Principais Ingredientes: carne de frango, creme de leite, polpa de tomate, cogumelo e temperos variados.

13.2.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch. Secundária: estojo de papel Kraft. Peso líquido: 350g (\pm 35g).

13.2.3. Rotulagem: nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

13.2.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.2.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.2.6. Padrão físico-químico: conforme Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 4ª edição, 2008 ou Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2022.

13.2.7. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.2.8. Composição centesimal:

Determinações	Padrões	Observação
Proteína (%)	9,0	Mínimo
Lipídios (%)	3,1	

13.2.9. Informação nutricional: porção de 350g (3 xícaras de chá). Valor energético mínimo de 240 kcal ou 1004 kJ.

13.3. Feijoadada.

13.3.1. Principais Ingredientes: feijão preto, carne seca bovina, pernil suíno, linguiça tipo paio e temperos variados.

13.3.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch. Secundária: estojo de papel Kraft. Peso líquido: 350g (\pm 35g).

13.3.3. Rotulagem: nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

13.3.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.3.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.3.6. Padrão físico-químico: conforme Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 4ª edição, 2008 ou Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2022.

13.3.7. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.3.8. Composição centesimal:

Determinações	Padrões	Observação
Proteína (%)	7,7	Mínimo
Lipídios (%)	3,3	

13.3.9. Informação nutricional: Porção de 350g (3 xícaras de chá). Valor energético mínimo de 336 kcal ou 1405 kJ.

Secretaria de Governo

Diretoria Executiva de Licitações e Contratos

Rua Alberto Werner • 100 • Vila Operária

88304-053 • Itajaí • Santa Catarina

www.itajai.sc.gov.br

13.4. Picadinho de Carne Bovina ao Molho.

13.4.1. Principais Ingredientes: carne bovina, molho inglês, polpa de tomate e temperos variados.

13.4.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch. Secundária: estojo de papel Kraft. Peso líquido: 350g (\pm 35g).

13.4.3. Rotulagem: nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

13.4.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.4.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.4.6. Padrão físico-químico: conforme Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 4ª edição, 2008 ou Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2022.

13.4.7. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.4.8. Composição centesimal:

Determinações	Padrões	Observação
Proteína (%)	11,7	Mínimo
Lipídios (%)	4,0	

13.4.9. Informação nutricional: Porção de 350g (3 xícaras de chá). Valor energético mínimo de 330 kcal ou 1380 kJ.

13.5. Carne Bovina ao Molho Goulash.

13.5.1. Principais Ingredientes: carne bovina, leite em pó, mostarda, creme de leite, polpa de tomate e temperos variados.

13.5.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch. Secundária: estojo de papel Kraft. Peso líquido: 350g (\pm 35g).

13.5.3. Rotulagem: nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

13.5.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.5.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.5.6. Padrão físico-químico: conforme Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 4ª edição, 2008 ou Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2022.

13.5.7. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.5.8. Composição centesimal:

Determinações	Padrões	Observação
Proteína (%)	13,5	Mínimo
Lipídios (%)	4,4	

Secretaria de Governo

Diretoria Executiva de Licitações e Contratos

Rua Alberto Werner • 100 • Vila Operária

88304-053 • Itajaí • Santa Catarina

www.itajai.sc.gov.br

13.5.9. Informação nutricional: Porção de 350g (3 xícaras de chá). Valor energético mínimo de 315 kcal ou 1317 kJ.

13.6. Arroz.

13.6.1. Principais Ingredientes: arroz, óleo de soja, sal e temperos variados.

13.6.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch. Secundária: estojo de papel Kraft. Peso líquido: 250g (\pm 35g).

13.6.3. Rotulagem: nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

13.6.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.6.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.6.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.6.7. Informação nutricional: Porção de 250g (2 xícaras de chá). Valor energético mínimo de 265 kcal ou 1382 kJ.

13.7. Farinha de Mandioca.

13.7.1. Principais Ingredientes: farinha de mandioca.

13.7.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: poliéster metalizado/polietileno termosoldável. Peso líquido: 40g (\pm 10%).

13.7.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.

13.7.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.7.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.7.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.7.7. Informação nutricional: Porção de 40g. Valor energético mínimo de 116 kcal ou 485 kJ.

13.8. Rapadura.

13.8.1. Principais Ingredientes: caldo de cana de açúcar.

13.8.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Peso líquido: 25g a 35g.

13.8.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.

13.8.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.8.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.8.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.8.7. Informação nutricional: Porção de 25g (1 barra). Valor energético mínimo de 74 kcal ou 309 kJ.

13.9. Goiabada.

13.9.1. Principais Ingredientes: açúcar, polpa de goiabada e demais ingredientes.

13.9.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Peso líquido: 30g a 40g.

13.9.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.

13.9.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.9.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.9.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.9.7. Informação nutricional: Porção de 30g (1 unidade) . Valor energético mínimo de 87 kcal ou 364 kJ.

13.10. Bananada (em barra).

13.10.1. Principais Ingredientes: banana, açúcar e demais ingredientes.

13.10.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Peso líquido: 30g a 40g.

13.10.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.

13.10.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.10.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.10.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.10.7. Informação nutricional: Porção de 30g (1 unidade) . Valor energético mínimo de 87 kcal ou 364 kJ.

13.11. Bala de Goma Tipo Jujuba.

13.11.1. Principais Ingredientes: açúcar, xarope de glicose, amido de milho, aromatizante e demais ingredientes.

13.11.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Peso líquido: 40g a 45g.

13.11.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.

13.11.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.11.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.11.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.11.7. Informação nutricional: Porção de 40g. Valor energético mínimo de 120 kcal ou 502 kJ.

13.12. Geléia de Morango.

13.12.1. Principais Ingredientes: açúcar, polpa de morango e demais ingredientes.

13.12.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: blister plástico. Peso líquido: 15g (variação de $\pm 10\%$).

13.12.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.

13.12.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.12.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.12.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.12.7. Informação nutricional: Porção de 15g (1 blister). Valor energético mínimo de 26 kcal ou 108 kJ.

Secretaria de Governo

Diretoria Executiva de Licitações e Contratos

Rua Alberto Werner • 100 • Vila Operária

88304-053 • Itajaí • Santa Catarina

www.itajai.sc.gov.br

13.13. Geléia de Goiaba.

13.13.1. Principais Ingredientes: açúcar, polpa de goiaba e demais ingredientes.

13.13.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: blister plástico. Peso líquido: 15g (variação de $\pm 10\%$).

13.13.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.

13.13.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.13.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.13.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.13.7. Informação nutricional: Porção de 15g (1 blister). Valor energético mínimo de 26 kcal ou 108 kJ.

13.14. Refresco de Fruta Sabor Uva.

13.14.1. Principais Ingredientes: açúcar, polpa de uva em pó e demais ingredientes.

13.14.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: poliéster metalizado/polietileno termosoldável. Peso líquido: 45g (variação de $\pm 10\%$).

13.14.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.

13.14.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.14.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.14.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.14.7. Informação nutricional: Porção de 45g. Valor energético mínimo de 146 kcal ou 610 kJ.

13.15. Refresco de Fruta Sabor Laranja.

13.15.1. Principais Ingredientes: açúcar, polpa de laranja em pó e demais ingredientes.

13.15.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: poliéster metalizado/polietileno termosoldável. Peso líquido: 45g (variação de $\pm 10\%$).

13.15.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.

13.15.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.15.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.15.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.15.7. Informação nutricional: Porção de 45g. Valor energético mínimo de 146 kcal ou 610 kJ.

13.16. Repositor Hidroeletrolítico Sabor Limão.

13.16.1. Principais Ingredientes: açúcar, sal, acidulante ácido cítrico e demais ingredientes.

13.16.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: poliéster metalizado/polietileno termosoldável. Peso líquido: 55g (variação de $\pm 10\%$).

13.16.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.

13.16.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.16.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

Secretaria de Governo

Diretoria Executiva de Licitações e Contratos

Rua Alberto Werner • 100 • Vila Operária

88304-053 • Itajaí • Santa Catarina

www.itajai.sc.gov.br

13.16.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.16.7. Informação nutricional: Porção de 55g. Valor energético mínimo de 174 kcal ou 728 kJ.

13.17. Café Solúvel.

13.17.1. Principais Ingredientes: café.

13.17.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: sachê. Peso líquido: 1,3g.

13.17.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.

13.17.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.17.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.17.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.17.7. Informação nutricional: Porção de 1,3g (1 blister). Valor energético mínimo de 0 kcal ou 0 kJ.

13.18. Bebida Láctea Sabor Salada de Frutas.

13.18.1. Principais Ingredientes: leite em pó integral, açúcar e aroma de frutas.

13.18.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: poliéster metalizado/polietileno termosoldável. Peso líquido: 65g (variação de $\pm 10\%$).

13.18.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.

13.18.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.18.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.18.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.18.7. Informação nutricional: Porção de 65g. Valor energético mínimo de 232 kcal ou 970 kJ.

13.19. Café com Leite e Açúcar (em pó).

13.19.1. Principais Ingredientes: café solúvel, leite em pó integral e demais ingredientes

13.19.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: poliéster metalizado/polietileno termosoldável. Peso líquido: 40g (variação de $\pm 10\%$).

13.19.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.

13.19.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.

13.19.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.

13.19.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

13.19.7. Informação nutricional: Porção de 40g. Valor energético mínimo de 143 kcal ou 598 kJ.

13.20. Bebida Láctea Sabor Chocolate.

13.20.1. Principais Ingredientes: leite em pó integral, cacau em pó e demais ingredientes.

13.20.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: poliéster metalizado/polietileno termosoldável. Peso líquido: 40g (variação de $\pm 10\%$).

Secretaria de Governo

Diretoria Executiva de Licitações e Contratos

Rua Alberto Werner • 100 • Vila Operária

88304-053 • Itajaí • Santa Catarina

www.itajai.sc.gov.br

- 13.20.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.
- 13.20.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.
- 13.20.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.
- 13.20.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.
- 13.20.7. Informação nutricional: Porção de 40g. Valor energético mínimo de 143 kcal ou 598 kJ.
- 13.21. Barra de Proteína Sabor Cookies e Cream.
- 13.21.1. Principais Ingredientes: mix protéico, biscoito sabor chocolate e demais ingredientes.
- 13.21.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Peso líquido: 30g a 40g.
- 13.21.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.
- 13.21.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.
- 13.21.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.
- 13.21.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.
- 13.21.7. Informação nutricional: Porção de 30g (1 barra). Valor energético mínimo de 114 kcal ou 476 kJ.
- 13.22. Açúcar Cristal.
- 13.22.1. Principais Ingredientes: açúcar.
- 13.22.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Primária: sachê. Peso líquido: 5g (variação de $\pm 10\%$).
- 13.22.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.
- 13.22.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.
- 13.22.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.
- 13.22.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.
- 13.22.7. Informação nutricional: Porção de 5g. Valor energético mínimo de 17 kcal ou 71 kJ.
- 13.23. Biscoito Cream Cracker.
- 13.23.1. Principais Ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal, sal e demais ingredientes.
- 13.23.2. Embalagem: conforme RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Peso líquido: 50g (variação de $\pm 10\%$).
- 13.23.3. Rotulagem: conforme RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022.
- 13.23.4. Condições de armazenamento: temperatura ambiente.
- 13.23.5. Padrão microbiológico: conforme IN nº 161, de 1 de julho de 2022 e RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022.
- 13.23.6. Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.
- 13.23.7. Informação nutricional: Porção de 50g. Valor energético mínimo de 202 kcal ou 845 kJ.

14. Vigência

O prazo de validade do registro de preços será de 01 ano contado a partir da data da publicação da respectiva Ata no Diário Oficial do Município, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

15. Local de Entrega:

A entrega dos produtos deverá ser realizada em dia útil, no horário comercial compreendido entre 08hs00min e 18hs00min, no 7º Batalhão de Bombeiros Militar, localizado na Av. Sete de Setembro, nº 1878, bairro Fazenda, Itajaí-SC, CEP 88301-202.

16. Prazos:

16.1. O prazo para a entrega dos produtos será de 60 (sessenta) dias corridos a partir da entrega da autorização de fornecimento ao vencedor do certame.

16.2. O prazo para pagamento ao fornecedor é de até 30 (trinta) dias, contados da data de entrega da nota fiscal, isenta de erros, e após a aceitação definitiva do objeto.

17. Recebimento:

17.1. O recebimento dos produtos adquiridos se dará da seguinte forma:

17.1.1. provisoriamente a partir da entrega para efeito de verificação de conformidade com as especificações constantes no Edital;

17.1.2. definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 05 (cinco) dias úteis do recebimento provisório.

17.1.3. na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

17.1.4. a Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

18. Pagamento:

18.1. O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo dos produtos, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devendo indicar no corpo do documento fiscal o número da Nota de Empenho.

18.2. O pagamento será creditado em favor da Contratada por meio de ordem bancária contra a entidade bancária indicada em sua proposta devendo para isso, ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito, o qual ocorrerá no prazo de 30 (trinta) dias após a apresentação da nota fiscal, aceite e atesto por servidor designado para esse fim.

18.3. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

19. Qualificação Técnica

Atestado de Capacidade Técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante realizou fornecimento compatível com o objeto da presente licitação.

Informações mínimas no atestado: nome da pessoa jurídica que forneceu o atestado, com identificação da pessoa/cargo que assinou o documento; identificação do objeto; local e data.

20. Obrigações da Contratada:

20.1. A Contratada obriga-se a:

20.1.1. efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela contratante, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal.

20.1.3. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

20.1.4. atender prontamente a quaisquer exigências da contratante, inerentes ao objeto da presente licitação;

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

20.1.6. manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

20.1.7. não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na Ata de Registro de Preços;

20.1.8. não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

20.1.9. responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na entrega dos produtos.

21. Obrigações da Contratante:

21.1. A Contratante obriga-se a:

21.1.1. receber provisoriamente os produtos, disponibilizando local, data e horário;

21.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

21.1.3. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através do fiscal do contrato especialmente designado;

21.1.4. efetuar o pagamento no prazo previsto.

22. Fiscal do Contrato

22.1. As atividades relativas à orientação e controle do Contrato serão acompanhadas pelo **2º Sargento BM Mtcl 926308-0 Dênis da Silva Flores**, designado como Fiscal do Contrato.



23. Fiscal da Execução do Contrato

23.1. Os produtos adquiridos serão acompanhados e fiscalizados pelo **3º Sargento BM Mtcl 930579-3 Natasha de Oliveira Castro**, designado como Fiscal da Execução do Contrato.

Itajaí, data da assinatura digital

Major BM FILIPE DA SILVA DAMINELLI

Subcomandante do 7º Batalhão de Bombeiros Militar
(assinado digitalmente)

Secretaria de Governo
Diretoria Executiva de Licitações e Contratos
Rua Alberto Werner • 100 • Vila Operária
88304-053 • Itajaí • Santa Catarina
www.itajai.sc.gov.br



Assinaturas do documento



Código para verificação: **3I50UB2K**

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



FILIPPE DA SILVA DAMINELLI (CPF: 050.XXX.109-XX) em 30/09/2024 às 14:30:57

Emitido por: "SGP-e", emitido em 24/04/2019 - 18:02:56 e válido até 24/04/2119 - 18:02:56.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0JNU0NfOTk5MI8wMDAyMTg4N18yMTg5NF8yMDI0XzNJNTBVQjJL> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CBMSC 00021887/2024** e o código **3I50UB2K** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.