

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**FUNDO MUN. DE SAUDE DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

CNPJ: 02.307.876/0001-00      Telefone: 48- 3245-4300  
Praça Governador Ivo Silveira  
C.E.P.: 88140-000    - Santo Amaro da Imperatriz - SC

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 25/2009 - PR**

Processo Administrativo:      25/2009  
Data do Processo Adm.:      16/12/2009  
Processo de Licitação:      25/2009  
Data do Processo:      16/12/2009

Folha: 1/3

**ANEXO II**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação
1	200,00	kg	Carne bovina - coxão duro inteiro - fresca, resfriada e com no máximo 10% de sebo gordura. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalada em saco plástico transparente, atóxico. (09-01-0164)
2	140,00	maço	Cebolinha verde (09-01-0021)
3	420,00	kg	Cenoura - sem folhas, classe: médio. Tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (09-01-0072)
4	420,00	kg	Chuchu - classe média tipo especial, pesando entre 300 a 400 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (09-01-0141)
5	14,00	pct	Colorífico em pó fino - homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moidos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco polietileno atóxico resistente, te, lacrado, com 500 gramas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. (09-01-0142)
6	28,00	cx	Concentrado de Tomate - Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multi-camadas com capacidade para até 1.100 g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 15 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: 12 meses. (09-01-0143)
7	486,00	kg	Cortes Congelados de Frango - Coxa e sobre-coxa - Características Técnicas: Peças individuais pesando entre 100 a 200 gramas cada unidade. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: saco de polietileno, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente ou bandeja de poliestireno envolvido com filme plástico, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 01 Kg. Apresentar Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem : por unidade com rótulo. Especificar prazo de validade. (09-01-0145)
8	105,00	un	Couve - Flor Comum- tamanho médio, cabeça com diâmetro maior, pesando no mínimo 700 a unidade isenta de folhas. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (09-01-0144)

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**FUNDO MUN. DE SAUDE DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

CNPJ: 02.307.876/0001-00      Telefone: 48- 3245-4300  
Praça Governador Ivo Silveira  
C.E.P.: 88140-000    - Santo Amaro da Imperatriz - SC

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 25/2009 - PR**

Processo Administrativo: 25/2009  
Data do Processo Adm.: 16/12/2009  
Processo de Licitação: 25/2009  
Data do Processo: 16/12/2009

Folha: 2/3

**ANEXO II**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação
9	130,00	kg	Farinha de Mandioca - Características Técnicas: Grupo: farinha seca. Subgrupo: extra-fina. Classe: branca. Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses. (09-01-0146)
10	49,00	kg	Farinha de milho pré-cozido - Características Técnicas: Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no Máximo de 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Prazo de validade: Mínimo de 10 meses (09-01-0147)
11	35,00	kg	Farinha de rosca - embalagem de 500 g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. (09-01-0148)
12	70,00	kg	Farinha de trigo especial - Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser de papel resistente, lacrado, com Informação Nutricional, com 01 kg. Embalagem secundária: deverá ser sacos de polipropileno ou sacos de papel reforçados e lacrados, com fitas adesivas plastificadas, identificadas com o nome da empresa, com capacidade para no máximo 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação. Data de Fabricação do Produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de Validade: de no mínimo 06 (seis) meses. (09-01-0149)
13	396,00	kg	Filé de peixe pescada, sem espinho, congelado (09-01-0157)
14	175,00	pct	Macarrão espaguetti - Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten, betacaroteno equivalente a 2000 à 4000 UI de vitamina A por kg. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500 gr. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 20 kg. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de Validade: de no mínimo 08 (oito) meses (09-01-0151)
15	175,00	pct	Macarrão Parafuso com ovos. Características técnicas : massa parafuso contendo sêmula de trigo e ovos .Deve apresentar para cada 100 gramas do produto: 340 a 350 Kcal, fibra alimentar de no mínimo 2 g e ferro mínimo de 3 mg. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária : sacos de polietileno transparente, atóxico, termosoldado, pacotes de 500 g. Embalagem secundaria : Caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada , identificada com o nome do fabricante com capacidade para até 20 Kg. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade de no mínimo 6 meses. (09-01-0152)
16	14,00	Bde	Maionese acondicionada em balde plásticos de 3 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias. (09-01-0153)

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**FUNDO MUN. DE SAUDE DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

CNPJ: 02.307.876/0001-00      Telefone: 48- 3245-4300  
Praça Governador Ivo Silveira  
C.E.P.: 88140-000   - Santo Amaro da Imperatriz - SC

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 25/2009 - PR**

Processo Administrativo:      25/2009  
Data do Processo Adm.:      16/12/2009  
Processo de Licitação:      25/2009  
Data do Processo:      16/12/2009

Folha: 3/3

**ANEXO II**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação
17	14,00	l	Molho de soja tipo shoyu - Embalagem: Recipiente de vidro ou plástico resistente, acondicionado aproximadamente 1.000 ml do produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe do fabricante. (09-01-0154)
18	200,00	fr	Óleo refinado de soja - Característica Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Latas de flandres contendo 900 ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, com as abas inferiores e superiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada e identificada com o nome do fabricante, com capacidade para 20 latas.  Data de fabricação: Máximo 30 (trinta) dias. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses (09-01-0163)
19	20,00	pct	Orégano - embalagem com 50g (09-01-0155)
20	42,00	dz	Ovo de galinha - fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega./Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal na data das amostras. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fitas adesivas plastificada, identificada com o nome do fabricante. (09-01-0156)
21	70,00	un	Repolho verde médio - Tamanho médio, de conformidade com a Resolução CNNPA de 12/78 e Decreto 986 de 21/10/69. Deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (09-01-0158)
22	70,00	kg	Sal - Características Técnicas: Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Prazo de validade: No mínimo 12 meses da data de fabricação. (09-01-0159)
23	140,00	maço	Salsa (09-01-0160)
24	350,00	kg	Tomate - Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe: médio ou grande, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 533 de 30/08/95. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (09-01-0049)
25	210,00	kg	Vagem (09-01-0161)
26	42,00	fr	Vinagre - Características Técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Garrafa plástica com capacidade para até 1 litro. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. (09-01-0162)