

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICIPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

CNPJ: 82.892.324/0001-46      Telefone: 48245-4300  
Praça Governador Ivo Silveira  
C.E.P.: 88140-000      - Santo Amaro da Imperatriz - SC

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 31/2018 - PR**

Processo Administrativo: 31/2018  
Data do Processo Adm.: 14/06/2018  
Processo de Licitação: 31/2018  
Data do Processo: 14/06/2018

Folha: 1/9

**ANEXO I**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

| Item | Quantidade | Unid | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | 3150,000   | kg   | Carne bovina moída (acém): limpa e magra. Congelada, embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg. Contendo até 10% de gordura, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SIF, SIE ou SIM; (01-01-0001)                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 2    | 2500,000   | kg   | Carne bovina em cubos - Paleta, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervroses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. (da Paleta inteira ou moída). Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 (um) kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. (01-01-0002)                                                                                                                    |
| 3    | 40,000     | kg   | Salsicha comum a granel - congelada ou resfriada / Certificado de Inspeção Estadual ou federal.Embalagem: embalada à vácuo em pacotes de 3 Kg, devidamente identificadas e de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. (01-01-0004)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 4    | 150,000    | kg   | Carne bovina (acém): inteira, limpa e magra, congelada, embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg, com no máximo 10% de gordura. Com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega. Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SIF, SIE ou SIM. (01-01-0006)                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 5    | 50,000     | kg   | Mortadela fatiada sem gordura. De 1ª qualidade. Acondicionada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, pacotes com no mínimo 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, data de validade, qualidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade escolar. (01-01-0058)                      |
| 6    | 3050,000   | kg   | Cortes Congelados de Frango - 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. (01-01-0097) |
| 7    | 25,000     | kg   | ATUM RALADO COM ÓLEO COMESTÍVEL: Características Técnicas: Atum ralado, com óleo comestível e caldo de vegetais. Embalagem primária: bolsa metálica flexível esterilizável (retort pouch) composta por PET, com fechamento por selagem térmica, e pesando 0,5 ou 1 kg. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial.                                                                                                                                                                                                                                                               |

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICIPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

CNPJ: 82.892.324/0001-46      Telefone: 48245-4300  
Praça Governador Ivo Silveira  
C.E.P.: 88140-000      - Santo Amaro da Imperatriz - SC

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 31/2018 - PR**

Processo Administrativo: 31/2018  
Data do Processo Adm.: 14/06/2018  
Processo de Licitação: 31/2018  
Data do Processo: 14/06/2018

Folha: 2/9

**ANEXO I**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

| Item | Quantidade | Unid | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------|------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |            |      | Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. (01-01-0109)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 8    | 2150,000   | kg   | Filé de peito de frango do tipo sassami - Características técnicas: Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC nº 13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. (01-01-0110) |
| 9    | 200,000    | kg   | FILÉ DE TILÁPIA - In natura congelado em processo IQF . Em cada porção de 120g deve conter 100kcal, 20g de proteína, 2,2g de gorduras totais, 0,7g gordura saturada, 40mg sódio, 0,35g ômega 6, 0,08 ômega 3. Embalagem em pacotes de 1.000gr, congelado a - 18°C. Aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso e com cor própria, sem machas esverdeadas, cheiro e odor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em caixa de papelão. Contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade (12 meses), com S.I.F., de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DISPOA. (01-01-0112)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 10   | 60,000     | kg   | Açúcar refinado - Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar refinado". Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 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 12 (doze) meses (01-02-0001)                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 11   | 20,000     | pct  | Bolacha salgada tipo cream cracker integral - Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polipropileno mono-orientado, pacotes de 360 até 500 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,                                                                                                           |

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICIPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

CNPJ: 82.892.324/0001-46      Telefone: 48245-4300  
Praça Governador Ivo Silveira  
C.E.P.: 88140-000      - Santo Amaro da Imperatriz - SC

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 31/2018 - PR**

Processo Administrativo: 31/2018  
Data do Processo Adm.: 14/06/2018  
Processo de Licitação: 31/2018  
Data do Processo: 14/06/2018

Folha: 3/9

**ANEXO I**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

| Item | Quantidade | Unid | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12   | 30,000     | pct  | com capacidade de até 12 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. (01-02-0005)<br>Café em pó, torrado e moído, de primeira qualidade (top de linha), tipo extra forte, com selo de pureza e qualidade ABIC. Embalagem: pacotes de poliéster metalizado com até 500 gramas do produto, reembalados em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses. (01-02-0006)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 13   | 60,000     | 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. (01-02-0008) |
| 14   | 50,000     | kg   | Feijão preto - Grupo I/ Tipo I - isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de Fabricação do Produto: máximo de 30 dias Data de validade : 12 meses (01-02-0009)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 15   | 20,000     | lt   | Fermento em pó químico - Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico" e "Conservar em lugar fresco e seco". Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: Lata de papelão resistente com parte superior e inferior aluminizada, com capacidade para 100 gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias Prazo de validade: mínimo de 6 meses (01-02-0010)                                                                                                              |
| 16   | 50,000     | pct  | Macarrão espaguetti - Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e acido fólico, ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. (01-02-0013)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 17   | 50,000     | fr   | Óleo refinado de soja - Característica Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: embalagens plásticas resistentes atóxicas contendo 900 ml. 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICIPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

CNPJ: 82.892.324/0001-46      Telefone: 48245-4300  
Praça Governador Ivo Silveira  
C.E.P.: 88140-000      - Santo Amaro da Imperatriz - SC

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 31/2018 - PR**

Processo Administrativo: 31/2018  
Data do Processo Adm.: 14/06/2018  
Processo de Licitação: 31/2018  
Data do Processo: 14/06/2018

Folha: 4/9

**ANEXO I**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

| Item | Quantidade | Unid | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18   | 30,000     | kg   | para 20 unidades. Data de fabricação: Máximo 30 (trinta) dias.<br>Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses (01-02-0014)<br>Farinha de Mandioca - Características Técnicas: Grupo: farinha seca.<br>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. (01-02-0015) |
| 19   | 60,000     | pote | Margarina Vegetal - com sal. Contendo no mínimo 60 % de lipídeo. Deve possuir lacre de proteção e Registro do produto no Ministério da saúde. Embalagem: potes com 500 g. Data de fabricação : máximo de 30 dias . Prazo de validade: 6 meses. (01-02-0016)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 20   | 5,000      | 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 (01-02-0017)                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 21   | 100,000    | un   | Couve - Flor Comum- tamanho médio, cabeça com diâmetromaior, pesando no mínimo 700 a unidadeisenta de folhas. Deve apresentar as característicascdo 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. (01-02-0024)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 22   | 40000,000  | un   | Pão de cachorro quente - embalagem própria para o alimento, constando data de fabricação e validade, e dados do fornecedor (50 gramas de peso por unidade). (01-02-0039)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 23   | 40,000     | pct  | Suco em pó, sabores uva, laranja, tangerina e abacaxi, embalagem pacote de 1kg (01-02-0053)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 24   | 25,000     | 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 no mínimo 1.000 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. (01-02-0061)                                                                                                                                                                                                             |
| 25   | 50,000     | pct  | Macarrão Parafuso com ovos. Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.<br>Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Urbano, Ogliari, Bortoline. (01-02-0089)                                                                                                                                                                                                                                    |
| 26   | 2000,000   | un   | Pão Francês - produto obtido pela cocção, em condições técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICIPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

CNPJ: 82.892.324/0001-46      Telefone: 48245-4300  
Praça Governador Ivo Silveira  
C.E.P.: 88140-000      - Santo Amaro da Imperatriz - SC

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 31/2018 - PR**

Processo Administrativo: 31/2018  
Data do Processo Adm.: 14/06/2018  
Processo de Licitação: 31/2018  
Data do Processo: 14/06/2018

Folha: 5/9

**ANEXO I**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

| Item | Quantidade | Unid | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |            |      | adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substancias alimentícias. Deverá pesar 50 gramas a unidade a ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. deverá ter boa aparência e boa qualidade. (01-02-0122)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 27   | 300,000    | kg   | Amido de milho - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, isento de umidade, fermentação e ranço. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Ingrediente: amido de miulho. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente, termossoldado, pacotes de 1 kg.(01-02-0127)                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 28   | 2000,000   | un   | Pao doce liso, sem farofa, sem creme sem recheio (50g gr) cada (01-02-0128)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 29   | 1190,000   | kg   | Arroz parboilizado. Características técnicas: beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária : sacos de polietileno, transparente, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de Validade mínimo de 6 meses. (01-02-0136)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 30   | 180,000    | kg   | Leite em pó integral: Características Técnicas: Instantâneo, contendo no mínimo 25% de proteína e no máximo de 27% de lipídios. Umidade máxima de 3,5%. Somente será aceito produto de origem nacional (IN nº 11 de 09/09/1999 - MAA). Embalagem: Sacos de poliéster metalizado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. (01-02-0244)                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 31   | 75,000     | kg   | ACHOCOLATADO - em pó instantâneo enriquecido com 8 vitaminas (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina E, vitaminas B1, B2 e B6 e vitamina PP).Embalagem: pacote de polietileno metalizado contendo 1kg. Rendimento mínimo: 40 porções de 200ml. Validade mínima: 12 meses.(01-02-0245)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 32   | 60,000     | pote | Doce de leite - Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído, açúcar, xarope de glicose, amido de milho, creme de leite, bicarbonato de sódio - regulador de acidez, citrato de sódio - estabilizante e sorbato de potássio - conservante. Embalagem: potes e baldes plásticos/polipropileno/polietileno resistentes com tampa hermeticamente fechadas com lacre de proteção; peso: pote de 400g. Registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. (01-02-0246)                                                                                                                                                  |
| 33   | 40,000     | pct  | BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL - Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de ingredientes permitidos na legislação vigente. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal, farelo de trigo, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, melhorador de farinha e aromatizantes. Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polietileno metalizado, pacotes de até 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. (01-02-0272) |
| 34   | 40,000     | pct  | BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de ingredientes permitidos na legislação vigente. Ingredientes:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICIPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

CNPJ: 82.892.324/0001-46      Telefone: 48245-4300  
Praça Governador Ivo Silveira  
C.E.P.: 88140-000      - Santo Amaro da Imperatriz - SC

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 31/2018 - PR**

Processo Administrativo: 31/2018  
Data do Processo Adm.: 14/06/2018  
Processo de Licitação: 31/2018  
Data do Processo: 14/06/2018

Folha: 6/9

**ANEXO I**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

| Item | Quantidade | Unid | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |            |      | Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, fibra de trigo, cacau em pó, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, melhorador de farinha e aromatizantes. Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polietileno metalizado, pacotes de até 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. (01-02-0273)                                                                                       |
| 35   | 50,000     | un   | FEIJÃO VERMELHO - Características Técnicas: Grupo 1 - Feijão Comum, Classe vermelho e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. (01-02-0275)                                                                                                                                                                                              |
| 36   | 75,000     | kg   | Flocos de milho açucarados - (tipo sucrilhos) características: deverá conter os seguintes ingredientes: milho, açúcar, sal, extrato de malte, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro, zinco e ácido fólico. B) embalagem: embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, vedado hermeticamente, contendo no máximo 01 (um) kg, devidamente rotulado, conforme legislação vigente. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. (01-02-0277)                                                                                          |
| 37   | 2120,000   | 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. (01-03-0001) |
| 38   | 5,000      | kg   | Alho Nobre - Características Técnicas: tipo especial, classe 6, Portaria nº 242 de 17/09/92 e Portaria nº 127 de 04/10/91, do Ministério da Agricultura e Reforma agrária. Devem apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Observação: Apresentar Certificado de Classificação de Vegetais, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura em modelo oficial e de acordo com a legislação específica. (01-03-0002)                                  |
| 39   | 220,000    | kg   | Batata inglesa - suja grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0003)                                                                                                                                                  |
| 40   | 100,000    | kg   | Cebola de cabeça - Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0004)                                                                                                                                                                                            |

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICIPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

CNPJ: 82.892.324/0001-46      Telefone: 48245-4300  
Praça Governador Ivo Silveira  
C.E.P.: 88140-000      - Santo Amaro da Imperatriz - SC

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 31/2018 - PR**

Processo Administrativo: 31/2018  
Data do Processo Adm.: 14/06/2018  
Processo de Licitação: 31/2018  
Data do Processo: 14/06/2018

Folha: 7/9

**ANEXO I**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

| Item | Quantidade | Unid | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------|------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 41   | 40,000     | 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. (01-03-0005)                                    |
| 42   | 40,000     | 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. (01-03-0006) |
| 43   | 180,000    | 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. (01-03-0007)                               |
| 44   | 20,000     | 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. (01-03-0008)                                                                   |
| 45   | 80,000     | kg   | Beterraba Sem Folhas - Tamanho médio, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, não lenhosa, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0009)                                                                                                |
| 46   | 10280,000  | kg   | Banana branca - Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0010)                                                                                                   |
| 47   | 10200,000  | kg   | Laranja Pera - Grupo I, classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), tipo especial, Portaria M.A 125 de 15/05/81. Deve de conformidade com a Portaria M. A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0011)                                  |
| 48   | 10200,000  | kg   | Maçã fuji - Grupo Rajada, classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2, Portaria M.A n.º 122 de 30/03/93. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem                                                                                                                                                                                                                                                                       |

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICIPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

CNPJ: 82.892.324/0001-46      Telefone: 48245-4300  
Praça Governador Ivo Silveira  
C.E.P.: 88140-000      - Santo Amaro da Imperatriz - SC

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 31/2018 - PR**

Processo Administrativo: 31/2018  
Data do Processo Adm.: 14/06/2018  
Processo de Licitação: 31/2018  
Data do Processo: 14/06/2018

Folha: 8/9

**ANEXO I**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

| Item | Quantidade | Unid  | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------|------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |            |       | formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0012)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 49   | 20,000     | kg    | ABÓBORA MENINA - Tamanho médio. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições e conservação e maturação. Obs.: Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei, conforme Resolução CNNPA 12/78 e Decreto Lei 986 de 21/10/69. Embalagem: acondicionadas em sacos de polietileno ou propileno II, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91. (01-03-0014) |
| 50   | 200,000    | un    | Alface - Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, limpos, com coloração própria.. livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em mperfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0015)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 51   | 220,000    | kg    | Tangerina: morgota ou Pokã, características técnicas: deve apresentar as características da v ariedade bem definidas (cor, textura, sabor) aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, limpas, com coloração própria, sadia e isenta de substancias nocivas à saúde, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0088)                                                                                                                                                                                        |
| 52   | 100,000    | colhe | Brócolis - Com tamanho médio, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0091)                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 53   | 20,000     | kg    | Aipim - branco ou amarelo . Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0092)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 54   | 3500,000   | un    | Mamão comum - tamanho médio, pesando entre 1000g e 1200g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0093)                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 55   | 40,000     | kg    | Batata doce, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachadurasou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar dua aparência e qualiade. Livre da maior parte de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. (01-03-0097)                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 56   | 30,000     | kg    | Polpa de fruta, natural, sabores (manga, acerola, abacaxi, maracujá, morango), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICIPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ**

CNPJ: 82.892.324/0001-46      Telefone: 48245-4300  
Praça Governador Ivo Silveira  
C.E.P.: 88140-000      - Santo Amaro da Imperatriz - SC

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 31/2018 - PR**

Processo Administrativo: 31/2018  
Data do Processo Adm.: 14/06/2018  
Processo de Licitação: 31/2018  
Data do Processo: 14/06/2018

Folha: 9/9

**ANEXO I**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

| Item | Quantidade | Unid | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |            |      | observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. (01-03-2047)                                                                                                             |
| 57   | 30,000     | 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. (01-04-0001)                                                                                                                                                                                       |
| 58   | 40,000     | maço | Salsa (01-04-0002)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 59   | 40,000     | maço | Cebolinha verde (01-04-0003)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 60   | 10,000     | fr   | Vinagre - Características Técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Garrafa plástica com capacidade para até 1 litro. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. (01-04-0008)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 61   | 10,000     | pct  | Caldo de galinha - concentrado em pó, preparado à base de extrato de carne de frango, proteína vegetal hidrolisada, condimentos. Composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola gordura vegetal composto de sal, amido,glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango, acondicionado em embalagem plástico com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilancia sanitária. (01-04-0010) |
| 62   | 5,000      | pct  | Orégano - embalagem com 50g (01-04-0011)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 63   | 5,000      | un   | Canela em pó, pacote com 50 g (01-04-0012)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |