



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

TERMO DE REFERÊNCIA

**PARA A CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL
DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE
ENSINO, PARA A SECRETARIA
MUNICIPAL DE ESPORTE E SECRETARIA
DE ASSISTÊNCIA SOCIAL (SCFV).**

1. DO OBJETO

2.1. Contratação Emergencial para aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar da rede municipal de ensino infantil e ensino fundamental, para a confecção de refeições dos alunos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) e para as refeições dos atletas do voleibol, do município de Santo Amaro da Imperatriz, pelo período de 02 (dois) meses, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

2.2. Justificativa / Fundamentação e descrição da necessidade da contratação:

A aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, tem por finalidade contribuir para o crescimento e desenvolvimento como um todo, com o rendimento escolar, e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que atendam suas necessidades nutricionais durante o período do ano letivo e de ações de educação alimentar e nutricional.

A aquisição de alimentos para confecção de refeições dos alunos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) tem por finalidade garantir o abastecimento contínuo de alimentos, contribuindo para a manutenção e qualidade dos serviços oferecidos à comunidade.

A aquisição de gêneros alimentícios para a confecção de refeições para os atletas do voleibol, visa garantir aporte nutricional, de macro e micronutrientes para bom desempenho esportivo durante o ano letivo.



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Desse modo, faz-se indispensável a atual contratação, em caráter emergencial, visto que a alimentação deverá ser disponibilizada para cada Secretaria Municipal solicitante, a partir do início do calendário escolar, esportivo e assistencial, mesmo que não haja contratação vigente que possa fornecer regularmente tal demanda. Isto porque não fora planejada continuidade de contrato anterior ou nova licitação por parte da gestão anterior, deixando o município sem os serviços essenciais. Para tanto, estimou-se a necessidade de contratação emergencial para aquisição de gêneros alimentícios para 02 (dois) meses, a fim de garantir a alimentação dos demandantes, enquanto nova licitação seja deflagrada.

Por todo o exposto, para que não haja prejuízo à municipalidade em decorrência da interrupção do fornecimento de gêneros alimentícios às Secretarias Municipais demandantes, e indiretamente à população, necessitamos da realização desta dispensa de licitação, de forma emergencial, a fim de que as necessidades básicas sejam supridas. Cabe esclarecer que não haverá tempo hábil para realizar esta aquisição através de um novo pregão eletrônico, que será realizado em paralelo a este processo licitatório e levará em torno de 2 (dois) meses para ser finalizado, considerando que há a necessidade de cumprir com todas as exigências da lei, para que seja realizada uma compra eficiente.

Cabe destacar que o novo processo licitatório supracitado, que atenda a totalidade da demanda, já está em fase inicial de instrução processual, buscando atender o mais breve possível as demandas das secretarias participantes.

2.3 Natureza do objeto:

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como de uso comum. Possuem características e especificações usuais de mercado, não se enquadrando como bens de luxo, em conformidade com o Decreto Estadual nº 2.355, de 16 de dezembro de 2022.

2.4 Estimativa do valor da contratação:

O custo estimado total da contratação é de R\$ 486.110,39 (quatrocentos e oitenta e seis mil, cento e dez reais e trinta e nove centavos) conforme custos unitários apostos nas tabelas contidas no **anexo 2** deste Termo de Referência.

2.7 Da exigência de amostra:

Será dispensada a apresentação de amostras, visto que os itens serão disponibilizados pelos fornecedores do processo licitatório anterior, tendo avaliação satisfatória pela equipe



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

técnica nutricional, já analisados naquele certame.

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO

3.1. A contratação requisitada encontra fundamento legal no art. 75, inc. VIII, da Lei 14.133/2021:

Art. 75. É dispensável a licitação:

[...]

VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;

Sendo esta uma situação de emergencialidade, para manutenção do serviço essencial de alimentação escolar e atletas do município, em que pese sua ausência acarrete prejuízo aos municípios

3. REQUISITOS DO FORNECEDOR

Poderão participar desta licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País – inclusive consórcios de empresas, desde que atendidas as disposições do art. 15 da Lei Federal n. 14.133/2021, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas previstas nos documentos deste processo licitatório e nos regramentos e normativas existentes no Brasil sobre a área de fornecimento.

É necessário manter as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e comprovar a regularidade fiscal e trabalhista junto ao Órgão Gerenciador.

4.1. Requisitos de Habilitação jurídica

4.1.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

- 4.1.2. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 4.1.3. Ata de fundação e estatuto social de sociedade cooperativa, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 4.1.4. Declaração do Agricultor familiar de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- 4.1.5. Matrícula do produtor rural no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 4.1.6. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 4.2. Requisitos de Habilitação fiscal, social e trabalhista**
 - 4.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (**CPF**), conforme o caso;
 - 4.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela **Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB)** e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
 - 4.2.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (**FGTS**);
 - 4.2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

- 4.2.5. Prova de **inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e Municipal** relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 4.2.6. Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual e Municipal** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 4.2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 4.2.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

4.3. Requisitos de Qualificação Econômico-Financeira

- 4.3.1. Certidão negativa de **falência** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

5. FORMALIZAÇÃO, PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

5.1. Para a execução do objeto será formalizado Contrato, cuja minuta acompanha o Termo de Referência, estabelecendo em suas cláusulas todas as condições, obrigações e responsabilidades entre as partes, em conformidade com este Termo, o Edital e Proposta de Preços da empresa vencedora.

5.2. O prazo de validade do contrato será de 02 (dois) meses, podendo ser prorrogada por igual período, mediante anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 225 do Decreto Municipal 8.519/2023, ou até que finalize novo processo licitatório.

6. DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1. A licitante vencedora responsabilizar-se-á pelo transporte, entrega, carregamento e descarregamento dos produtos nas unidades de ensino municipais, na casa do atleta e no SCFV, nos endereços indicados nas Solicitações de Fornecimento expedidas, sendo sempre dentro do município, conforme relação constante no anexo 3 deste termo de referência:



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

- 6.2.** Os produtos, objeto desta, devem ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da Solicitação de Fornecimento emitida pelo órgão solicitante, em local determinado pelo mesmo.
- 6.3.** Os produtos deverão ser acondicionados (embalados) de forma a não se sujeitar a danificação no transporte.
- 6.4.** Será designado pela Secretaria Municipal de Educação, do Esporte e da Assistência Social um funcionário responsável em receber os produtos em cada unidade de ensino, na Casa do Atleta e no SCFV, a quem caberá conferir e lavrar o Termo de Recebimento, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.
- 6.5.** Os produtos fornecidos deverão estar em conformidade com o exigido neste Termo de Referência.
- 6.6.** A Contratada será a única responsável pela qualidade dos produtos entregues.
- 6.7.** Será rejeitado, no todo ou em parte, a entrega de produtos em desacordo com as especificações exigidas neste Termo de Referência.
- 6.8.** Eventuais correções ou alterações devem ser providenciadas pela Contratada, a partir da notificação ou devolução do produto, sem custos adicionais à Contratante.
- 6.9.** A Contratada deverá devolver o produto devidamente corrigido no prazo máximo de 24 h (vinte e quatro horas) após notificação citada no item 6.9.
- 6.101.** Nos preços propostos deverão estar inclusos todas as despesas para o fornecimento do (s) produtos (s), tais como transporte adequado, tributos, mão de obra especializada, etc.
- 6.11.** Os produtos fornecidos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990) especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados para consumo, conforme diploma legal.

7. DO PRAZO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 7.1.** Os produtos deverão ser entregues dentro do período definido no item 6.2 do termo de referência. A critério do gestor do contrato, o prazo de início poderá ser adiado.
- 7.2.** Os produtos rejeitados, devido a uso de materiais não especificados e/ou considerados mal executados, deverão ser entregues corretamente, com o tipo de materiais aprovados pela fiscalização, arcando a Contratada com o ônus decorrente do fato.
- 7.3.** A Contratada ficará obrigada a entregar fielmente os produtos deste Termo de Referência, não se admitindo modificações sem a prévia consulta e concordância da Fiscalização, à qual se compromete, desde já, submeter-se.



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

8. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. Os produtos constantes neste Termo de Referência serão fiscalizados por servidor designado pela Secretaria de Educação, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/21, denominados “Fiscalização”, que terá autoridade para exercer, em seu nome, toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização da execução do Contrato.

8.2. Durante a vigência deste contrato, a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por fiscal designado em Portaria própria.

8.4 – O servidor designado fiscal do contrato deverá manter cópia dos documentos processuais, para que possa dirimir dúvidas originárias do cumprimento das obrigações assumidas pelo prestador:

8.5. O fiscal do contrato, quando da proximidade do encerramento da vigência do contrato, deverá consultar a secretaria responsável pela demanda da contratação para se manifestar sobre a necessidade de prorrogação da vigência contratual.

8.6. Após essa manifestação, o fiscal do contrato deverá elaborar uma nota técnica informando sobre a qualidade dos produtos entregues e eventuais ocorrências porventura existentes que será encaminhada à área de acompanhamento, unidade da estrutura organizacional da Secretaria, responsável pelo controle dos contratos para continuidade nos trâmites, observando-se os prazos.

8.7. Cumpre também ao fiscal do contrato, além da conferência do adequado cumprimento das exigências da prestação das respectivas garantias contratuais, quando for o caso, informar à Secretaria responsável pelos procedimentos licitatórios e contratações, o eventual descumprimento dos compromissos pactuados, que poderá ensejar a aplicação de penalidades.

8.8. A ação de fiscalização não exonera o prestador de suas responsabilidades contratuais.

8.9. A gestão do presente contrato será realizada por servidor designado pela Secretaria Municipal de Educação, através de Portaria própria.

8.10. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada partes responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Entregar os produtos contratados com características exigidas no contrato e de acordo com a legislação vigente pertinente, sendo vedadas soluções alternativas para consecução do objeto, ressalvadas as hipóteses de expressa anuência por parte da Administração.



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

- 9.2.** Reparar, corrigir, remover, trocar, substituir, no prazo estabelecido, às suas expensas, os produtos que não atenderem às especificações.
- 9.3.** Cumprir rigorosamente o Edital e os prazos estabelecidos, sujeitando-se à Lei Federal nº 14.133/2021.
- 9.4.** Executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidade ou subcontratações não autorizadas pelo Contratante.
- 9.5.** Comunicar à Prefeitura Municipal, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.
- 9.6.** Manter a Prefeitura informada quanto a mudanças de endereço, telefones e e-mail de seu estabelecimento.
- 9.7.** Atender prontamente qualquer exigência de fiscalização inerente ao objeto fornecido.
- 9.8.** Manter durante toda a execução do contrato, todas as condições habilitatórias, em especial, no que se refere ao recolhimento de impostos federais, estaduais e municipais, durante toda a execução do objeto, as quais são imprescindíveis para a emissão de pagamentos de qualquer natureza.
- 9.9.** Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência, conforme artigo 121 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 9.10.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 10.1.** Fornecer à Contratada, a qualquer tempo e com o máximo de presteza, todos os esclarecimentos necessários para execução do objeto e demais informações que esta venha a solicitar.
- 10.2.** Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas do contrato.
- 10.3.** Efetuar, com pontualidade, os pagamentos à Contratada, após o cumprimento integral das obrigações e formalidades legais.
- 10.4.** Anotar em registro próprio e notificar à Contratada por escrito a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção.
- 10.5.** Informar a Contratada nome e telefone do gestor do contrato e seu substituto mantendo tais dados atualizados.
- 10.6.** Relacionar-se com a Contratada exclusivamente com pessoa por ela credenciada.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

11. REGIME DE EXECUÇÃO

11.1. PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DOS GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

11.1.1 - ALIMENTOS MENOS PERECÍVEIS (SECOS)

11.1.1.1 – Os gêneros alimentícios menos perecíveis deverão ser entregues em números de parcelas a ser definido pela Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Esporte. As quantidades de cada produto serão fornecidas, até 10 dias antes de cada entrega por cada secretaria.

11.1.1.2 – Deverão ser entregues apenas os alimentos/marcas licitadas e aprovados na avaliação das amostras do Pregão Presencial nº 067/2023. Em caso de necessidade de substituição de um produto similar, uma amostra deste deverá ser encaminhada, acompanhada da ficha técnica assinada pelo responsável licitante, para análise da Equipe da Secretaria da Educação com 10 dias de antecedência da data da entrega. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos.

11.1.1.3 – O fornecedor deverá apresentar, por ocasião da entrega dos alimentos, Certificado de Inspeção Sanitária dos últimos três meses, concedido pelos serviços de Vigilância Sanitária do Município.

11.1.1.4 – Deverá, também, ser apresentado, quando da entrega dos produtos, autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir também Certificado de Qualidade do Produto, expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendendo às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor. No caso de produtos do MERCOSUL, verificar o cumprimento das resoluções aprovadas dos países membros.

11.1.1.5 – Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos.

11.1.1.6 - No rótulo dos produtos devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações:

11.1.1.7 - rotulagem nutricional de acordo com a Resolução RDC 429/2020 e a IN 75/2020 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária);

11.1.1.8 - tipo e nome completo do alimento;

11.1.1.9 - marca;

11.1.1.10 - ingredientes;



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

11.1.1.11 - data de fabricação (opcional) e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;

11.1.1.12 - número do lote;

11.1.1.13 - nome e endereço do fabricante ou embalador;

11.1.1.14 - peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;

11.1.1.15 - declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;

11.1.1.16 - condições de armazenamento;

11.1.1.17 - empilhamento máximo para armazenamento;

11.1.1.18 - número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos com Registro Obrigatório de acordo com o Anexo II da Resolução nº 023/2000 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

11.1.1.19 - SIF, SIE ou SIM, se tratar de produto do Município de Santo Amaro da Imperatriz.

11.1.1.20. Os produtos cárneos deverão ter registro de rótulo junto a CIDASC.

11.1.2. Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes:

11.1.2.1 - instrução para preparo;

11.1.2.2 - rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;

11.1.2.3 - composição centesimal.

11.1.3. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

- natureza do alimento;

- condições de armazenamento;

- condições de transporte;

- prazo de validade.

11.1.4. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.

11.1.5 – Nos casos de suspeita da qualidade do produto, será encaminhada amostra para análise laboratorial que deverá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), condicionando



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microbiológicas/composição, microorganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

11.1.2. FRUTAS, LEGUMES E OVOS

- As frutas e legumes deverão ser entregues semanalmente nas Unidades Escolares, no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo (SCFV) e na casa do atleta, conforme cronograma das respectivas Secretarias e quantidades estabelecidas por estas.
- Os ovos deverão ser entregues semanalmente e/ou quinzenalmente nas Unidades Escolares, no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo (SCFV) e na casa do atleta, conforme cronograma das respectivas Secretarias e quantidades estabelecidas por estas.
- É de responsabilidade da empresa fornecedora o transporte dos produtos até os respectivos depósitos.
- Cada veículo que fizer a entrega deverá estar equipado com uma balança tipo plataforma com capacidade para até 150 kg, aferida de acordo com as normas do INMETRO.
- Os produtos deverão ser pesados na presença de um membro da Unidade Escolar e/ou da Secretaria de Educação. Durante a entrega/pesagem o funcionário da empresa contratada, deverá aguardar a conferência no tempo adequado de cada Unidade.
- Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte.
- No ato da entrega, quando houver fracionamento das embalagens originais, os alimentos deverão ser acondicionados em sacos de polietileno transparente e atóxico, cujo fornecimento é de responsabilidade da empresa.
- Os alimentos serão selecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações constantes no Termo de Referência serão devolvidos e deverão ser repostos no prazo máximo de 24 horas. O não cumprimento deste prazo submete o fornecedor às penalidades previstas no edital.
- As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção do produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

11.1.2.1 . Regras Gerais:

- Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.
- Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.
- Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.
 - Em caso de necessidade de substituição de um produto em decorrência de intempéries, a contratada deverá entrar em contato prévio com o setor de Nutrição da Secretaria de Educação para alinhamento da conduta. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos.

11.1.3. PÃO

- Os pães deverão ser entregues semanalmente e/ou quinzenalmente nas Unidades Escolares, no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo (SCFV) e na casa do atleta, conforme cronograma das respectivas Secretarias e quantidades estabelecidas por estas.
- É de responsabilidade da empresa fornecedora o transporte dos produtos até os respectivos depósitos.
- A entrega deverá ser efetuada em veículo próprio para este fim.
- Os pães deverão ser separados conforme o quantitativo fornecido pelas Secretarias.
- Os pães devem estar acondicionados em sacos de polietileno transparente e atóxico e em caixas plásticas para o transporte.
- As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção do produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

11.1.3.1 . Regras Gerais:

- Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.
- Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

- Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

11.1.4. CARNES E CORTES DE FRANGO

- As carnes e os cortes de frango deverão ser entregues quinzenalmente nas Unidades Escolares, no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo (SCFV) e na casa do atleta, conforme cronograma das respectivas Secretarias e quantidades estabelecidas por estas.
- É de responsabilidade da empresa fornecedora o transporte dos produtos até os respectivos depósitos.
- A entrega deverá ser efetuada em **caminhão frigorífico**, estando cada caminhão equipado com uma balança tipo plataforma com capacidade para até 150 kg, aferida de acordo com as normas do INMETRO.
- Os produtos deverão ser pesados na presença de um membro da Unidade de entrega.
- Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte.
- Os alimentos serão selecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações constantes no Termo de Referência serão devolvidos e deverão ser repostos no prazo máximo de 24 horas. O não cumprimento deste prazo submete o fornecedor às penalidades previstas no edital.
- As embalagens de um modo geral devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção do produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

11.1.4.1 - Regras Gerais:

- Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.
- Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.
- Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

12. PREVISÃO DE PENALIDADES POR DESCUMPRIMENTO CONTRATUAL

- 12.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

- 12.2. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 12.3. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela administração;
- 12.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa
- 12.5. Caso não executar o total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 12.6. Com fulcro na lei nº 14.133, de 2021, a administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 12.6.1. Advertência;
 - 12.6.2. Multa;
 - 12.6.3. Impedimento de licitar e contratar e
 - 12.6.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.7. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 12.7.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 12.7.2. As peculiaridades do caso concreto
 - 12.7.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 12.7.4. Os danos que dela provierem para a administração pública
 - 12.7.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.8. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 Dias úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 12.8.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1, 10.2 e 10.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 12.8.2. Para as infrações previstas nos itens 10.4 e 10.5 a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 12.9. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 12.10. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

12.11. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1, 10.2 e 10.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da administração pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.12. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações acima dispostas que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da lei n.º 14.133/2021.

12.13. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela administração, descrita no item caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

12.14. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização.

12.15. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.16. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.17. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.18. A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. Por tratar-se de dispensa licitação emergencial para aquisição através de **contratação direta**, as despesas decorrentes das contratações correrão por conta do orçamento para 2025



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

da Secretaria de Educação (recursos FNDE e Próprios), do Esporte e da Assistência Social (SCFV).

13.2. A indicação do recurso detalhado para fazer frente à obrigação assumida quando da efetiva contratação será disponibilizada na Solicitação de Fornecimento emitida pelo órgão solicitante, que deverá aparecer no campo “informações adicionais”, quando da emissão da Nota Fiscal a exemplo genérico: NOME DO RECURSO/EMPENHO Nº DISPENSA Nº, para que possam preencher os requisitos da contabilidade, durante a efetivação do pagamento.

14. FORMA DE PAGAMENTO E DA DOCUMENTAÇÃO

14.1. O pagamento à Contratada será efetuado mediante entrega do objeto, no prazo de 30 (trinta) dias contados da protocolização da Nota Fiscal com o devido ateste do recebimento do objeto.

14.2. O pagamento somente será efetuado mediante apresentação de Nota Fiscal devidamente conferidas e certificada por servidor público responsável.

14.3. Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

14.4. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal, serão os mesmos restituídos à Contratada para as correções necessárias, sendo automaticamente alteradas as datas de vencimento, não respondendo o Município por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

14.5. Para facilitar a realização dos pagamentos, deverá ser especificado no corpo da Nota fiscal o número do respectivo empenho e os dados bancários da Contratada.

14.6. A Nota Fiscal comumente apresentada pelos fornecedores chama-se Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica – DANFE, o qual deverá vir necessariamente, acompanhado da Nota Fiscal Eletrônica.

14.7. Deverão ser encaminhados juntamente com o DANFE, os seguintes documentos: Nota Fiscal Eletrônica e as Certidões da Regularidade Fiscal (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e Trabalhista). A falta de um desses documentos impossibilitará a realização dos pagamentos.

15. CONDIÇÕES DE REAJUSTE

15.1. Os preços são fixos e irreeajustáveis no prazo contratual.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

16. GARANTIA CONTRATUAL

Não se aplica.

17. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADE DE ITENS A SEREM CONTRATADOS

17.1. As especificações técnicas dos itens a serem contratados, estão descritas nas tabelas, dispostas por secretaria e somatória dela, constante do anexo I deste termo de referência.

18. CRITÉRIO E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

Não se aplica.

Santo Amaro da Imperatriz/SC, 03 de fevereiro de 2025.

Raquel Costa da Silva Rodrigues
Secretária Municipal de Educação

Leandro Machado
Secretária Municipal de Esportes

Tamiris Campos Weigel
Secretária Municipal de Assistência Social



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

ANEXO I

Tabela 1: Gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar da rede municipal de ensino infantil e ensino fundamental do município objeto desta dispensa emergencial.

Alimento	Especificação	Unidade	Quantidade
Abacate	Abacate manteiga - Características Técnicas: casca verde escura brilhante, lisa, fina, polpa cremosa aveludada cor amarela claro. De primeira qualidade, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	145
Abacaxi	Abacaxi pérola - Características Técnicas: Frutos perfeitos, são, forma piramidal arredondada e cheia, a polpa consistente, isentos de danos mecânicos. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	168
Abobrinha italiana	Abobrinha - Características Técnicas: Casca fina e de cor verde, sempre brilhante e firme, haste aparada, peso entre 200 a 500 gramas; polpa deverá ser amarelo claro. Não poderá apresentar casca suja ou manchada, polpa amolecida ou mofada. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	155
Açúcar Refinado	Açúcar Refinado - 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	Kg	430



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

	pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.		
Aipim/Mandioca (descascado)	Aipim (mandioca) pré-elaborado, higienizado congelado. Características Técnicas: Aipim descascado, picado e congelado. 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. Deverá ser entregue em saco plástico transparente próprio para alimentos e selado. Embalagens normalmente contendo 1kg.	Kg	185
Alho	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.	Kg	100
Almôndega (bolinho) de carne bovina com aveia	Almôndega bovina com aveia – Almôndega de carne bovina moída (acém), limpa e magra, sem mistura de outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos naturais (cominho, cebola, alho, ...), sal máximo de 1%. Congeladas, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg, 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	Kg	4.850
Arroz branco	Arroz branco - tipo 1 - Arroz branco - tipo 1 Arroz branco, tipo 1, longo fino; polido; grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega, em embalagem de 1 kg.	Kg	50
Arroz integral	Arroz integral - Arroz integral – Características: classe: longo, fino, tipo I integral. Deve apresentar grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas e não deverá apresentar-se empapado após o preparo. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Validade mínima de 8 meses na data da entrega	Kg	170



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Arroz parboilizado	Arroz parboilizado - 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.	Kg	1900
Aveia em flocos finos	Aveia em flocos finos - Aveia em flocos finos - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalada em polietileno atóxico com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem com capacidade mínima de 100g e máxima de 500g.	Kg	25
Banana branca	Banana branca - Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 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.	Kg	2600
Banana nanica	Banana nanica – Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de maturação). Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm).	Kg	2400
Batata inglesa	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.	Kg	1600



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Berinjela	Berinjela - Características Técnicas: de tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa. Tamanho e coloração uniformes típicos da variedade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, são, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, apodrecimento e livres de umidade externa anormal. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	100
Brócolis	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.	Kg	280
Cacau em pó 70%	Cacau em pó 70% - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - Cacau em pó 70% - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Cacau em pó, sem adição de adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter açúcar, vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C. Não pode conter lactose e proteínas do leite. Não pode ser cacau alcalino. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg.	Kg	90
Cacau em pó 98 - 100%	Cacau em pó 98 - 100% - Mistura para o preparo de chocolate fonte de vitaminas - Cacau em pó 98-100% - Mistura para o preparo de chocolate fonte de vitaminas em pó entre 98% - 100% cacau - formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Cacau em pó, sem adição de açúcar, adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C). Não pode ser cacau alcalino. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg.	Kg	15
Café	Café - 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 500 gramas do produto, reembalados em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	PCT	260
Canela em pó	Canela em pó 25 a 30 g - Canela em pó - Ingredientes: canela em pó. Não pode conter adição	Und	30



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

	de açúcar e aroma artificial. Validade: de 24 (vinte e quatro) meses. Embalagem de 25 a 30 g.		
Caqui	Caqui - Caqui café ou chocolate. Características Técnicas: Grupo doce, cor alaranjada, Classe ou Calibre 7 ou 8 (variando de 8 a 9 cm), tipo ou categoria 1, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Cada unidade deverá pesar entre 150 e 250 gramas. Os frutos devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade.	Kg	150
Carne bovina em isca	Carne bovina em iscas - 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.	Kg	1100
Carne bovina moída	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.	Kg	1200
Cebola	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.	Kg	1000
Chá de camomila	Chá de camomila (sachê) - Chá de camomila (sachê) – Flores de Camomila. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e	Caixa com pelo menos 10 unidades cada	15



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

	de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.		
Chá de erva doce	Chá de erva doce (sachê) - Chá de erva doce (sachê) – Sementes de erva doce. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primaria sachê individual. Embalagem secundaria caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa com pelo menos 10 unidades cada	15
Chá de erva/capim cidreira	Chá de erva/capim cidreira (sachê) - Chá de erva/capim cidreira (sachê) – Folhas e ramos de Erva Cidreira. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primaria sachê individual. Embalagem secundaria caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa com pelo menos 10 unidades cada	15
Chá de funcho	Chá de funcho (sachê) - Chá de funcho (sachê) – Frutos de funcho. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primaria sachê individual. Embalagem secundaria caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa com pelo menos 10 unidades cada	15
Chá de hortelã	Chá de hortelã (sachê) - Chá de hortelã (sachê) – Folhas e ramos de hortelã (mentha Piperita). Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou		15



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

	mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa com pelo menos 10 unidades cada	
Chá de melissa	Chá de melissa (sachê) - Chá de melissa (sachê) – Folhas e ramos de melissa (Melissa Officina). Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa com pelo menos 10 unidades cada	15
Colorau - Colorífico em pó fino	Colorífico em pó fino - homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária.	Kg	40
Cominho em pó	Cominho em pó - Aspecto pó homogêneo fino, com cor e odor característicos e sabor próprio. Sem aromas e corantes artificiais. Embalagem contendo no mínimo 30 gramas. Validade mínima de 18 meses após data de entrega.	Und	90
Doce de frutas de banana sem açúcar	Doce de frutas de banana sem açúcar - Característica técnicas: produto feito à base de banana, sem adição de açúcar. Não deve conter corantes e aromas artificiais, nem adoçantes no geral. Embalagem contendo 400 a 500 gramas. Validade mínima de 8 meses após data de entrega.	Und	90
Doce de frutas em pasta	Doce de frutas em pasta - Características Técnicas: produto cremoso, obtido pela mistura e processamento adequado de polpa de frutas, açúcar deverá possuir cor, odor e sabor próprios da fruta. Embalagem primária potes ou baldes de polietileno fechados hermeticamente com lacre de segurança, potes com 400 gr, com embalagem secundária: caixa de papelão reforçadas. A entrega deverá ser realizada com sabores variados /Registro do Produto no Ministério da Saúde/Alvará sanitário.	Und	160



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Espinafre	Espinafre - Características Técnicas: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	60
Farinha de arroz	Farinha de arroz - Características Técnicas: Produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de grãos de arroz polido, previamente selecionados. Moagem por intermédio de desintegrador de cereais, utilizado exclusivamente para arroz e seus subprodutos, evitando assim a contaminação por glúten. Produto com aroma, sabor e valor nutricional característicos de arroz. Embalagem primária: Saco de polietileno resistente termossoldado, atóxico, transparente ou leitoso. Com rótulo de acordo com legislação vigente. Pacotes com capacidade de 1kg. Observação: Não devem conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	Kg	20
Farinha de mandioca	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.	Kg	110
Farinha de milho	Farinha de milho - 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.	Kg	60



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Farinha de trigo	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: mínimo 06 (seis) meses.	Kg	500
Farinha de trigo integral	Farinha de trigo integral - 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. Obtida através de moagem de grãos de trigo integral incluindo o farelo, endosperma e gérmen, conservadas todas as características nutricionais do grão de trigo. 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 solicitação de entrega. Prazo de Validade: de no mínimo 06 (seis) meses.	Kg	140
Feijão preto	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	Kg	550



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Fermento químico	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 100gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	Und	40
Filé de frango tipo sassami	Filé de peito de frango do tipo sassami - 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.	Kg	1200
Fórmula Infantil de seguimento - 6 -12meses	Fórmula Infantil de seguimento - Fórmula infantil padrão de seguimento de 400g, indicada para lactentes a partir de 6 meses de idade com proteínas lácteas adequadas para idade. A fonte de carboidrato de ser de lactose predominantemente, como fonte proteica deve conter proteínas do soro de leite e caseína e como fonte lipídica a predominância deve ser de gorduras de origem vegetal e com acréscimo de ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa: docosahexaenóico (DHA) e araquidônico (ARA). Deve conter acréscimo de vitaminas e minerais e ser ausente de glúten. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	Lata	110



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

logurte natural (sem açúcar)	logurte natural (sem açúcar) - Ingredientes básicos: leite, soro de leite, fermentos lácteos. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Embalagem plástica, contendo 1 litro, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	Litro	360
Kiwi	Kiwi - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, sã, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	175
Laranja	Laranja Pera - Grupo I, classe 2 a 4 (de 85 a 92mm), tipo especial, Portaria M.A. 125 de 15/05/81. Deve estar de conformidade com a Portaria M.A. nº 529 de 18/03/97. Deve apresentar características de 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.	Kg	3200
Leite em pó	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.	Kg	710
Leite Vegetal	Leite vegetal - Características Técnicas: Bebida vegetal, vegano sem glúten e sem lactose, sem soja e zero colesterol. Sem adição de açúcar. Embalagem: caixa tetra pak de 1 litro, com data de fabricação e validade especificados e demais itens de acordo com a legislação vigente. Ingrediente base: Aveia OU Amêndoa OU Castanha de Caju OU Coco. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Litro	30



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Lentilha	Lentilha - Características Técnicas: Classe graúda, tipo 1, conforme a Portaria nº 65, de 16/02/93. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser da safra corrente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor, odor e sabor próprios. Apresentação: Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, contendo de 400 a 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.	Kg	40
Limão Thaiti	Limão Thaiti - Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, uniforme, com casca firme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Pertencer à classe 50 ou 53 (calibre entre 50 e 56 mm), bem desenvolvido e maduro, com suco.	Kg	160
Maçã	Maçã fuji - Grupo Rajada, classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2, Portaria M.A nº 122 de 30/03/93. 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.	Kg	2800
Macarrão de arroz	Macarrão de arroz - Massa de arroz sem glúten - espaguete ou parafuso Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz, 100% natural. Não deve conter glúten e nem conservantes. Cortes: espaguete ou parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, cúrcuma e/ou urucum, água. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500g.	PCT	10
Macarrão de letrinhas	Macarrão de letrinha/Alfabeto - Macarrão com ovos, formato de letrinhas. Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, podendo conter corante natural (cúrcuma, urucum...). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, data de fabricação e validade. Pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	PCT	40



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Macarrão parafuso	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 à 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.	PCT	1100
Mamão	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.	Kg	1100
Manga	Manga Tommy - Características Técnicas: Fruto de formato oval e coloração da casca laranja/amarela coberta com vermelho e púrpura. Polpa firme e coloração amarela. As frutas deverão ser de primeira qualidade de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, com características bem definidas, sãs, inteiras, isentas de enfermidades, parasitas, larvas e sujidades. Não deve apresentar danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Grau de maturação que permita o consumo imediato. Período de fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade.	Kg	160
Manteiga	Manteiga - Manteiga sem sal - Características técnicas: Tipo: 1ª qualidade sem sal. Embalagem: Devem estar íntegras, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagens de 200g. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. Data de fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de validade: conforme fabricante.	Tablete	480
Melancia	Melancia . Características: Melancia redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	Kg	2200



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Milho verde espiga (sem palha)	Milho verde (espiga) - Características Técnicas: In natura, espiga sem palha. Grãos dentados amarelos, espigas grandes e cilíndricas, sabugo branco, firme. Peso aproximado da espiga de 200 gramas. Não poderá apresentar grãos envelhecidos e mofados. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Espiga	1700
Morango	Morango - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, são, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sinais de fungos e apodrecimento. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde e munida de cálice e pedúnculo verde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	125
Óleo de soja	Óleo de soja - 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 para 20 unidades. Data de fabricação: Máximo 30 (trinta) dias. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	PET	500
Ovo de galinha	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.	Dúzia	2200
Pão liso tipo bisnaguinha integral (25g)	Pão liso tipo bisnaguinha integral (25g) – Pão liso tipo bisnaguinha integral – Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, com mínimo de 8% de fibras, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado,	Kg	190



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

	podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá pesar no mínimo 25 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.		
Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g)	Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g) - Pão liso, sem farofa, sem creme e sem recheio. Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, com mínimo de 8% de fibras, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá pesar no mínimo 50 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	680
Pera	Pera - Características Técnicas: frutos de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos, com casca uniforme, semi maturada. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, aspecto firme e casca íntegra, e grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	170



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Pêssego	Pêssego - Características Técnicas: frutos de primeira qualidade de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, aspecto firme e casca íntegra, aroma, cor e sabor próprios. Tamanho uniforme e grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	80
Polpa açaí médio	Polpa de açaí médio - Polpa de açaí médiocongelada, 100% natural, sem açúcar, xaropes e/ou aromatizantes artificiais. Embalagem contendo nome do fabricante, marca, peso, rendimento, lote e validade, respeitando as legislações vigentes para rotulagem de alimentos. Embalagem sacos plásticos atóxicos contendo 500 gramas ou 1 kg. O registro no órgão competente deverá estar impresso na rotulagem do produto. Validade mínima de 6 meses após data de entrega	Kg	24
Polpa maracujá	Polpa de maracujá congelada - A polpa de fruta sabor maracujá deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.	Kg	40
Polvilho Azedo	Polvilho azedo - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	PCT	100
Polvilho Doce	Polvilho doce - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	PCT	90
Queijo mussarela fatiado	Queijo mussarela fatiado - Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas. Validade	Kg	100



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

	mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. Embalagem de 400g		
Requeijão	Requeijão - Requeijão cremoso. Contendo como ingredientes: leite pasteurizado, creme de leite, coalho, sal, entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Sem amido, sem aromas e corantes artificiais e sem gordura trans. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Não conter glúten. Embalagem primária: copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200 gramas. Validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega.	Pote	460
Rúcula	Rúcula - Características Técnicas: Rúculas limpas, verde escuro vivo. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeito estado de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	20
Sal	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.	Kg	150
Sobrecoxa de frango sem pele e sem osso	Cortes Congelados de Frango - Sobre-coxa - 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	Kg	1100



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

	a legislação vigente. Peso líquido de 01 Kg. Apresentar Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem : por unidade com rótulo. Especificar prazo de validade.		
Tomate	Tomate - Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro e pintado, classe: médio ou grande, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 533 de 30/08/95.	Kg	2400
Tomate cereja	Tomate cereja - Tomate em início de (gráudo), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	120
Torrada de pão integral	Torrada de pão integral - Obtida a partir da torra do pão de trigo integral, de massa preparada com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias e açúcar para fermentação dentro no mínimo necessário. Deverá ter boa aparência e boa qualidade. Será rejeitado pão queimado. Não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL, HIDROGENADA, MARGARINA, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	140
Trigo para quibe	Trigo para quibe - de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	20



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Uva-passa branca	Uva-passa branca desidratada -fruto branco, desidratado tamanho médio, sem semente, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Não deve contar açúcar de adição. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 500g a 1Kg. Prazo de validade mínima de 6 meses após data de entrega.	Kg	15
Uva-passa preta	Uva-passa preta desidratada – fruto preto, desidratado tamanho médio, sem semente, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Não deve contar açúcar de adição. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 500g a 1 Kg. Prazo de validade mínima de 6 meses após data de entrega.	Kg	15
Vinagre	Vinagre - Características Técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Garrafa plástica com capacidade para até 1 litro. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	LT	20



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Tabela 2: Gêneros alimentícios destinados a alimentação dos alunos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV).

Alimento	Especificação	Unidade	Quantidade
Abacaxi	Abacaxi pérola- Características Técnicas: Frutos perfeitos, são, forma piramidal arredondada e cheia, a polpa consistente, isentos de danos mecânicos. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	40
Abóbora Menina	Abóbora Menina - Características Técnicas: 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	Kg	10
Açúcar Refinado	Açúcar Refinado - 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.	Kg	50
Aipim/Mandioca (descascado)	Aipim (mandioca) pré-elaborado, higienizado congelado. Características Técnicas: Aipim descascado, picado e congelado. 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. Deverá ser entregue em saco plástico transparente próprio para alimentos e selado. Embalagens normalmente contendo 1kg.	Kg	10



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Alface	Alface - Características Técnicas: 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.	UND	96
Alho	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.	Kg	02
Amido de milho	Amido de milho - fabricado a partir de matérias primas sãs - 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 milho. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente, termossoldado, pacotes de 1 kg.	Kg	5
Arroz parboilizado	Arroz parboilizado - 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.	Kg	120
Banana branca	Banana branca - Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 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.	Kg	144
Batata doce	Batata doce – Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.	Kg	30



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Batata inglesa	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.	Kg	96
Beterraba	Beterraba - Características Técnicas: 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.	Kg	48
Broa de polvilho sem glúten	Broa de polvilho sem glúten - Polvilho de mandioca, amido de milho, açúcar, ovos, margarina vegetal e fermento químico. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termosoldado, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem com capacidade mínima de 100g e máxima de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data da entrega.	Kg	10
Brócolis	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.	Kg	60
Cacau em pó 70%	Cacau em pó 70% - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - Cacau em pó 70% - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Cacau em pó, sem adição de adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter açúcar, vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C. Não pode conter lactose e proteínas do leite. Não pode ser cacau alcalino. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg.	Kg	40
Café	Café - 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 500 gramas do produto, reembalados em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	PCT	20



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Canela em pó	Canela em pó 25 a 30 g - Canela em pó - Ingredientes: canela em pó. Não pode conter adição de açúcar e aroma artificial. Validade: de 24 (vinte e quatro) meses. Embalagem de 25 a 30 g.	Und	7
Carne bovina em isca	Carne bovina em iscas - 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.	Kg	100
Carne bovina moída	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.	Kg	100
Cebola	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.	Kg	77
Cebolinha verde	Cebolinha verde - Características: Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.	Molho	77
Cenoura	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.	Kg	20



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Chuchu	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.	Kg	10
Colorau - Colorífico em pó fino	Colorífico em pó fino - homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária.	Kg	5
Couve-flor	Couve-flor – Couve - Flor Comum- tamanho médio, cabeça com diâmetro maior. 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.	Kg	60
Coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso	Coxa e Sobrecoxa de frango sem pele e sem osso: Coxa e sobrecoxa de frango desossado sem pele. Características Técnicas: Coxa e Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. 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. Especificar prazo de validade.	Kg	100
Doce de frutas em pasta	Doce de frutas em pasta - Características Técnicas: produto cremoso, obtido pela mistura e processamento adequado de polpa de frutas, açúcar deverá possuir cor, odor e sabor próprios da fruta. Embalagem primária potes ou baldes de polietileno fechados hermeticamente com lacre de segurança, potes com 400 gr, com embalagem secundária: caixa de papelão reforçadas. A entrega deverá ser realizada	Und	10



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

	com sabores variados /Registro do Produto no Ministério da Saúde/Alvará sanitário.		
Farinha de mandioca	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.	Kg	20
Farinha de milho	Farinha de milho - 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.	Kg	03
Farinha de trigo	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: mínimo 06 (seis) meses.	Kg	40
Feijão preto	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	Kg	20



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Feijão vermelho	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. Data de validade : 12 meses.	Kg	20
Fermento biológico	Fermento Biológico - Fermento biológico (p/ pão). Características Técnicas: Seco, instantâneo, 100% natural. No rótulo deve constar as denominações: Fermento Biológico Seco e Conservar em lugar fresco e seco. Embalagem Primária: Embalado à vácuo em pacotes de 125 gramas. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	PCT	03
Fermento químico	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 monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: Lata de papelão resistente com parte superior e inferior aluminizada, com capacidade para 100gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	Und	20
Filé de frango tipo sassami	Filé de peito de frango do tipo sassami - 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.	Kg	50



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Laranja	Laranja Pera - Grupo I, classe 2 a 4 (de 85 a 92mm), tipo especial, Portaria M.A. 125 de 15/05/81. Deve estar de conformidade com a Portaria M.A. nº 529 de 18/03/97. Deve apresentar características de 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.	Kg	96
Leite em pó	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.	Kg	96
Maçã	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 formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	96
Macarrão espagete	Macarrão espagete -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.	PCT	30
Macarrão parafuso	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 à 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.	PCT	30
Mamão	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.	Kg	40



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Manteiga	Manteiga - Manteiga sem sal - Características técnicas: Tipo: 1ª qualidade sem sal. Embalagem: Devem estar íntegras, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagens de 200g. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. Data de fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de validade: conforme fabricante.	Tablete	60
Melancia	Melancia . Características: Melancia redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	Kg	240
Milho de pipoca	Milho de pipoca - Milho de pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% da umidade. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 400 a 500g. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	06
Óleo de soja	Óleo de soja - 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 para 20 unidades. Data de fabricação: Máximo 30 (trinta) dias. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	PET	30
Orégano	Orégano . Característica: Deve ser constituído de folhas, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 500g a 1kg, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	Kg	02



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Ovo de galinha	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.	Dúzia	36
Pão doce liso (50g)	Pão doce liso (50g) - Pao doce liso, sem farofa, sem creme sem recheio (50g gr). Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	70
Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g)	Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g) - Pão liso, sem farofa, sem creme e sem recheio. Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, com mínimo de 8% de fibras, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá pesar no mínimo 50 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	70
Pimentão	Pimentão - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, são, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isento de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	10



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Polpa maracujá	Polpa de maracujá congelada - A polpa de fruta sabor maracujá deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.	Kg	48
Polpa morango	Polpa de morango - Deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.	Kg	48
Polvilho Azedo	Polvilho azedo - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	PCT	12
Polvilho Doce	Polvilho doce - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	PCT	07
Queijo mussarela fatiado	Queijo mussarela fatiado - Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. Embalagem de 400g	Kg	20



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Repolho Verde	Repolho verde - Características Técnicas: 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.	Kg	20
Requeijão	Requeijão - Requeijão cremoso. Contendo como ingredientes: leite pasteurizado, creme de leite, coalho, sal, entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Sem amido, sem aromas e corantes artificiais e sem gordura trans. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Não conter glúten. Embalagem primária: copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200 gramas. Validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega.	Pote	24
Sal	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.	Kg	15
Salsinha	Salsinha - Características Técnicas: Folhas sãs, limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço pesando aproximadamente 150 gramas.	Maço	20



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Tangerina	Tangerina (mexerica, bergamota ou vergamota) - Características Técnicas: deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sã e isenta de substâncias nocivas à saúde. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	96
Tomate	Tomate - Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro e pintado, classe: médio ou grande, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 533 de 30/08/95.	Kg	400
Trigo para quibe	Trigo para quibe - de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	03
Vinagre	Vinagre - Características Técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Garrafa plástica com capacidade para até 1 litro. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	LT	20

Tabela 3: Gêneros alimentícios destinados a alimentação dos atletas do voleibol.

Alimento	Especificação	Unidade	Quantidade
Açúcar Refinado	Açúcar Refinado - 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.	Kg	10
Aipim/Mandioca (descascado)	Aipim (mandioca) pré-elaborado, higienizado congelado. Características Técnicas: Aipim descascado, picado e congelado. 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. Deverá ser entregue em saco plástico transparente próprio para alimentos e selado. Embalagens normalmente contendo 1kg.	Kg	10



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Alho	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.	Kg	01
Arroz parboilizado	Arroz parboilizado - 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.	Kg	60
Banana branca	Banana branca - Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 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.	Kg	50
Batata inglesa	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.	Kg	50
Brócolis	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.	Kg	10



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Cacau em pó 70%	Cacau em pó 70% - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - Cacau em pó 70% - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Cacau em pó, sem adição de adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter açúcar, vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C. Não pode conter lactose e proteínas do leite. Não pode ser cacau alcalino. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg.	Kg	10
Café	Café - 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 500 gramas do produto, reembalados em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	PCT	10
Carne bovina moída	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.	Kg	40
Cebola	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.	Kg	12
Doce de frutas em pasta	Doce de frutas em pasta - Características Técnicas: produto cremoso, obtido pela mistura e processamento adequado de polpa de frutas, açúcar deverá possuir cor, odor e sabor próprios da fruta. Embalagem primária potes ou baldes de polietileno fechados hermeticamente com lacre de segurança, potes com 400 gr, com embalagem secundária: caixa de papelão reforçadas. A entrega deverá ser realizada com sabores variados /Registro do Produto no Ministério da Saúde/Alvará sanitário.	Und	10



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Farinha de trigo	Farinha de trigo especial - Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, sãos 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: mínimo 06 (seis) meses.	Kg	15
Feijão preto	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	Kg	30
Filé de frango tipo sassami	Filé de peito de frango do tipo sassami - 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.	Kg	48



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Laranja	Laranja Pera - Grupo I, classe 2 a 4 (de 85 a 92mm), tipo especial, Portaria M.A. 125 de 15/05/81. Deve estar de conformidade com a Portaria M.A. nº 529 de 18/03/97. Deve apresentar características de 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.	Kg	30
Leite em pó	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.	Kg	30
Maçã	Maçã fuji - Grupo Rajada, classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2, Portaria M.A nº 122 de 30/03/93. 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.	Kg	24
Macarrão parafuso	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 à 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.	PCT	60
Manteiga	Manteiga - Manteiga sem sal - Características técnicas: Tipo: 1ª qualidade sem sal. Embalagem: Devem estar íntegras, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagens de 200g. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. Data de fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de validade: conforme fabricante.	Tablete	12



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Óleo de soja	Óleo de soja - 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 para 20 unidades. Data de fabricação: Máximo 30 (trinta) dias. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	PET	10
Ovo de galinha	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.	Dúzia	12
Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g)	Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g) - Pão liso, sem farofa, sem creme e sem recheio. Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, com mínimo de 8% de fibras, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá pesar no mínimo 50 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	30



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Sal	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.	Kg	4
Sobrecoxa de frango sem pele e sem osso	Cortes Congelados de Frango - Sobre-coxa - 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.	kg	20
Tomate	Tomate - Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro e pintado, classe: médio ou grande, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 533 de 30/08/95.	Kg	30
Vinagre	Vinagre - Características Técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Garrafa plástica com capacidade para até 1 litro. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	LT	02



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Tabela 4: Total de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar da rede municipal de ensino infantil e ensino fundamental do município, a alimentação dos alunos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) e alimentação dos atletas do voleibol.

Alimento	Especificação	Unidade	Quantidade total
Abacate	Abacate manteiga - Características Técnicas: casca verde escura brilhante, lisa, fina, polpa cremosa aveludada cor amarela claro. De primeira qualidade, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	145
Abacaxi	Abacaxi pérola - Características Técnicas: Frutos perfeitos, sãos, forma piramidal arredondada e cheia, a polpa consistente, isentos de danos mecânicos. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	208
Abóbora Menina	Aboóbora Menina - Características Técnicas: 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	Kg	10



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Abobrinha italiana	Abobrinha - Características Técnicas: Casca fina e de cor verde, sempre brilhante e firme, haste aparada, peso entre 200 a 500 gramas; polpa deverá ser amarelo claro. Não poderá apresentar casca suja ou manchada, polpa amolecida ou mofada. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	155
Açúcar Refinado	Açúcar Refinado - 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.	Kg	490
Água de coco 100% natural	Água de coco 100% natural. Sem adição de conservadores artificiais e açúcar (menos de 1% para padronização do produto). Embalagem Tetra Pak de 200 a 250 mL.	Und	0
Aipim/Mandioca (descasado)	Aipim (mandioca) pré-elaborado, higienizado congelado. Características Técnicas: Aipim descascado, picado e congelado. 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. Deverá ser entregue em saco plástico transparente próprio para alimentos e selado. Embalagens normalmente contendo 1kg.	Kg	205
Alface	Alface - Características Técnicas: 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.	UND	96



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Alho	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.	Kg	103
Almôndega a (bolinho) de carne bovina com aveia	Almôndega bovina com aveia – Almôndega de carne bovina moída (acém), limpa e magra, sem mistura de outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos naturais (cominho, cebola, alho, ...), sal máximo de 1%. Congeladas, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg, 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	Kg	850
Amido de milho	Amido de milho - fabricado a partir de matérias primas sãs - 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 milho. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente, termossoldado, pacotes de 1 kg.	Kg	5
Arroz branco	Arroz branco - tipo 1 - Arroz branco - tipo 1 Arroz branco, tipo 1, longo fino; polido; grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega, em embalagem de 1 kg.	Kg	50
Arroz integral	Arroz integral - Arroz integral – Características: classe: longo, fino, tipo I integral. Deve apresentar grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas e não deverá apresentar-se empapado após o preparo. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Validade mínima de 8 meses na data da entrega	Kg	170
Arroz parboiliza do	Arroz parboilizado - 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.	Kg	2080



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Aveia em flocos finos	Aveia em flocos finos - Aveia em flocos finos - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalada em polietileno atóxico com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem com capacidade mínima de 100g e máxima de 500g.	Kg	25
Banana branca	Banana branca - Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 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.	Kg	2794
Banana nanica	Banana nanica – Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de maturação). Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm).	Kg	2400
Batata doce	Batata doce – Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.	Kg	30
Batata inglesa	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.	Kg	1746
Berinjela	Berinjela - Características Técnicas: de tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa. Tamanho e coloração uniformes típicos da variedade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, sã, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, apodrecimento e livres de umidade externa anormal.	Kg	100



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

	Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.		
Beterraba	Beterraba - Características Técnicas: 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.	Kg	48
Broa de polvilho sem glúten	Broa de polvilho sem glúten - Polvilho de mandioca, amido de milho, açúcar, ovos, margarina vegetal e fermento químico. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termosoldado, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem com capacidade mínima de 100g e máxima de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data da entrega.	Kg	10
Brócolis	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.	Kg	350
Cacau em pó 70%	Cacau em pó 70% - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - Cacau em pó 70% - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Cacau em pó, sem adição de adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter açúcar, vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C. Não pode conter lactose e proteínas do leite. Não pode ser cacau alcalino. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg.	Kg	140
Cacau em pó 98 - 100%	Cacau em pó 98 - 100% - Mistura para o preparo de chocolate fonte de vitaminas - Cacau em pó 98-100% - Mistura para o preparo de chocolate fonte de vitaminas em pó entre 98% - 100% cacau - formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Cacau em pó, sem adição de açúcar, adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C). Não pode ser cacau alcalino. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg.	Kg	15



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Café	Café - 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 500 gramas do produto, reembalados em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	PCT	290
Canela em pó	Canela em pó 25 a 30 g - Canela em pó - Ingredientes: canela em pó. Não pode conter adição de açúcar e aroma artificial. Validade: de 24 (vinte e quatro) meses. Embalagem de 25 a 30 g.	Und	37
Caqui	Caqui - Caqui café ou chocolate. Características Técnicas: Grupo doce, cor alaranjada, Classe ou Calibre 7 ou 8 (variando de 8 a 9 cm), tipo ou categoria 1, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Cada unidade deverá pesar entre 150 e 250 gramas. Os frutos devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade.	Kg	150
Carne bovina em isca	Carne bovina em iscas - 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.	Kg	1200
Carne bovina moída	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.	Kg	1340
Cebola	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.	Kg	1089



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Cebolinha verde	Cebolinha verde - Características: Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.	Molho	77
Cenoura	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.	Kg	20
Chá de camomila	Chá de camomila (sachê) - Chá de camomila (sachê) – Flores de Camomila. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	15
Chá de erva doce	Chá de erva doce (sachê) - Chá de erva doce (sachê) – Sementes de erva doce. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	15



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Chá de erva/capim cidreira	Chá de erva/capim cidreira (sachê) - Chá de erva/capim cidreira (sachê) – Folhas e ramos de Erva Cidreira. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	15
Chá de funcho	Chá de funcho (sachê) - Chá de funcho (sachê) – Frutos de funcho. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	15
Chá de hortelã	Chá de hortelã (sachê) - Chá de hortelã (sachê) – Folhas e ramos de hortelã (mentha Piperita). Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	15
Chá de melissa	Chá de melissa (sachê) - Chá de melissa (sachê) – Folhas e ramos de melissa (Melissa Officina). Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	15



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Chuchu	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.	Kg	10
Colorau - Colorífico em pó fino	Colorífico em pó fino - homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos saudáveis, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária.	Kg	45
Cominho em pó	Cominho em pó - Aspecto pó homogêneo fino, com cor e odor característicos e sabor próprio. Sem aromas e corantes artificiais. Embalagem contendo no mínimo 30 gramas. Validade mínima de 18 meses após data de entrega.	Und	90
Couve-flor	Couve-flor – - Couve - Flor Comum- tamanho médio, cabeça com diâmetro maior. 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.	Kg	60
Coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso	Coxa e Sobrecoxa de frango sem pele e sem osso: Coxa e sobrecoxa de frango desossado sem pele. Características Técnicas: Coxa e Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. 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. Especificar prazo de validade.	Kg	1100



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Doce de frutas de banana sem açúcar	Doce de frutas de banana sem açúcar - Característica técnicas: produto feito à base de banana, sem adição de açúcar. Não deve conter corantes e aromas artificiais, nem adoçantes no geral. Embalagem contendo 400 a 500 gramas. Validade mínima de 8 meses após data de entrega.	Und	90
Doce de frutas em pasta	Doce de frutas em pasta - Características Técnicas: produto cremoso, obtido pela mistura e processamento adequado de polpa de frutas, açúcar deverá possuir cor, odor e sabor próprios da fruta. Embalagem primária potes ou baldes de polietileno fechados hermeticamente com lacre de segurança, potes com 400 gr, com embalagem secundária: caixa de papelão reforçadas. A entrega deverá ser realizada com sabores variados /Registro do Produto no Ministério da Saúde/Alvará sanitário.	Und	180
Espinafre	Espinafre - Características Técnicas: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	60
Farinha de arroz	Farinha de arroz - Características Técnicas: Produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de grãos de arroz polido, previamente selecionados. Moagem por intermédio de desintegrador de cereais, utilizado exclusivamente para arroz e seus subprodutos, evitando assim a contaminação por glúten. Produto com aroma, sabor e valor nutricional característicos de arroz. Embalagem primária: Saco de polietileno resistente termossoldado, atóxico, transparente ou leitoso. Com rótulo de acordo com legislação vigente. Pacotes com capacidade de 1kg. Observação: Não devem conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	Kg	20



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Farinha de mandioca	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.	Kg	130
Farinha de milho	Farinha de milho - 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.	Kg	63
Farinha de trigo	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: mínimo 06 (seis) meses.	Kg	555



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Farinha de trigo integral	Farinha de trigo integral - Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Obtida através de moagem de grãos de trigo integral incluindo o farelo, endosperma e gérmen, conservadas todas as características nutricionais do grão de trigo. 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 solicitação de entrega. Prazo de Validade: de no mínimo 06 (seis) meses.	Kg	140
Feijão preto	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	Kg	600
Feijão vermelho	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. Data de validade : 12 meses.	Kg	20
Fermento biológico	Fermento Biológico - Fermento biológico (p/ pão). Características Técnicas: Seco, instantâneo, 100% natural. No rótulo deve constar as denominações: Fermento Biológico Seco e Conservar em lugar fresco e seco. Embalagem Primária: Embalado à vácuo em pacotes de 125 gramas. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	PCT	3



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Fermento químico	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 monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: Lata de papelão resistente com parte superior e inferior aluminizada, com capacidade para 100gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	Und	60
Filé de frango tipo sassami	Filé de peito de frango do tipo sassami - 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.	Kg	1298
Fórmula Infantil de partida -0-6	Fórmula Infantil de partida - Fórmula infantil padrão de 400g para recém nascidos de 0 a 6 meses. A fonte de carboidrato de ser de lactose predominantemente, como fonte proteica deve conter proteínas do soro de leite e caseína e como fonte lipídica a predominância deve ser de gorduras de origem vegetal e com acréscimo de ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa: docosahexaenóico (DHA) e araquidônico (ARA). Deve conter acréscimo de vitaminas e minerais e ser ausente de glúten. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	Lata	0



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Fórmula Infantil de seguiment o - 6 - 12meses	Fórmula Infantil de seguimento - Fórmula infantil padrão de seguimento de 400g, indicada para lactentes a partir de 6 meses de idade com proteínas lácteas adequadas para idade. A fonte de carboidrato de ser de lactose predominantemente, como fonte proteica deve conter proteínas do soro de leite e caseína e como fonte lipídica a predominância deve ser de gorduras de origem vegetal e com acréscimo de ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa: docosahexaenóico (DHA) e araquidônico (ARA). Deve conter acréscimo de vitaminas e minerais e ser ausente de glúten. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	Lata	110
Fórmula infantil de seguiment o à base de proteína de soja - 6- 12meses	Fórmula Infantil de seguimento à base de proteína isolada de soja - Fórmula infantil de 400g à base de proteína isolada de soja enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Indicado para lactentes a partir de 6 meses de idade com alergia a proteína do leite de vaca e intolerância à lactose ou em outras situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	Lata	0
Goiaba vermelha	Goiaba vermelha. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de maturação). Apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	0
logurte natural (sem açúcar)	logurte natural (sem açúcar) - Ingredientes básicos: leite, soro de leite, fermentos lácteos. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Embalagem plástica, contendo 1 litro, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	Litro	360
Kiwi	Kiwi - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, são, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde.	Kg	175



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

	Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.		
Laranja	Laranja Pera - Grupo I, classe 2 a 4 (de 85 a 92mm), tipo especial, Portaria M.A. 125 de 15/05/81. Deve estar de conformidade com a Portaria M.A. nº 529 de 18/03/97. Deve apresentar características de 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.	Kg	3326
Leite em pó	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.	Kg	836
Leite sem lactose em pó	Leite sem lactose em pó - Leite de vaca em pó, com 0% de lactose, com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. Sem adição de açúcar e aromas artificiais. Embalagem: Sacos de poliéster metalizado OU embalagem pouch OU em lata, com capacidade de 300g a 500g. Deve conter data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Kg	0
Leite Vegetal	Leite vegetal - Características Técnicas: Bebida vegetal, vegano sem glúten e sem lactose, sem soja e zero colesterol. Sem adição de açúcar. Embalagem: caixa tetra pak de 1 litro, com data de fabricação e validade especificados e demais itens de acordo com a legislação vigente. Ingrediente base: Aveia OU Amêndoa OU Castanha de Caju OU Coco. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Litro	30



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Lentilha	Lentilha - Características Técnicas: Classe graúda, tipo 1, conforme a Portaria nº 65, de 16/02/93. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser da safra corrente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor, odor e sabor próprios. Apresentação: Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, contendo de 400 a 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.	Kg	40
Limão Thaiti	Limão Thaiti - Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, uniforme, com casca firme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Pertencer à classe 50 ou 53 (calibre entre 50 e 56 mm), bem desenvolvido e maduro, com suco.	Kg	160
Maçã	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 formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	2920
Macarrão cabelo de anjo	Macarrão cabelo de anjo - Massa para sopa tipo cabelo de anjo - ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma. Deve conter ferro mínimo de 3mg e cálcio mínimo de 17mg. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes de 500 g. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	PCT	0
Macarrão de arroz	Macarrão de arroz - Massa de arroz sem glúten - espaguete ou parafuso Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz, 100% natural. Não deve conter glúten e nem conservantes. Cortes: espaguete ou parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, cúrcuma e/ou urucum, água. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500g.	PCT	10



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Macarrão de letrinhas	Macarrão de letrinha/Alfabeto - Macarrão com ovos, formato de letrinhas. Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, podendo conter corante natural (cúrcuma, urucum...). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, data de fabricação e validade. Pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	PCT	40
Macarrão espaguete	Macarrão espaguete -Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico, ovos, massa seca. 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 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	PCT	30
Macarrão parafuso	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 à 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.	PCT	860



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Macarrão parafuso Tricolor	Macarrão parafuso tricolor. Macarrão parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado de ovos. Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais como cúrcuma e urucum, podendo ser colorido com beterraba desidratada (3%), espinafre desidratado (3%) e/ou tomate desidratado. Características gerais: o macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turva-la antes da cocção. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Embalagem primária: embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	PCT	0
Mamão	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.	Kg	1140
Manga	Manga Tommy - Características Técnicas: Fruto de formato oval e coloração da casca laranja/amarela coberta com vermelho e púrpura. Polpa firme e coloração amarela. As frutas deverão ser de primeira qualidade de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, com características bem definidas, sãs, inteiras, isentas de enfermidades, parasitas, larvas e sujidades. Não deve apresentar danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Grau de maturação que permita o consumo mediato. Período de fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade.	Kg	160



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Manteiga	Manteiga - Manteiga sem sal - Características técnicas: Tipo: 1ª qualidade sem sal. Embalagem: Devem estar íntegras, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagens de 200g. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. Data de fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de validade: conforme fabricante.	Tablete	552
Melancia	Melancia . Características: Melancia redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	Kg	2440
Melão	Melão amarelo - Características Técnicas: fruta de primeira qualidade, consistência firme, tamanho e coloração uniforme, devendo se bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, livres de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	0
Milho de pipoca	Milho de pipoca - Milho de pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% da umidade. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 400 a 500g. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	6
Milho verde espiga (sem palha)	Milho verde (espiga) - Características Técnicas: In natura, espiga sem palha. Grãos dentados amarelos, espigas grandes e cilíndricas, sabugo branco, firme. Peso aproximado da espiga de 200 gramas. Não poderá apresentar grãos envelhecidos e mofados. Devem apresentar as características do cultivar bem fedinidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Espiga	1700
Morango	Morango - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, sã, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sinais de fungos e apodrecimento. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de	Kg	125



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

	substâncias nocivas à saúde e munida de cálice e pedúnculo verde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.		
Óleo de soja	Óleo de soja - 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 para 20 unidades. Data de fabricação: Máximo 30 (trinta) dias. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	PET	540
Orégano	Orégano . Característica: Deve ser constituído de folhas, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 500g a 1kg, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	Kg	2
Ovo de galinha	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.	Dúzia	2248
Pão doce liso (50g)	Pão doce liso (50g) - Pao doce liso, sem farofa, sem creme sem recheio (50g gr). Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	70



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Pão fatia sem glúten e sem leite	Pão fatia sem glúten e sem leite - Características técnicas: produto a base de farinha sem glúten (farinha de arroz, amido de milho, fécula de batata), fatiado, de variados sabores (batata, aipim, cenoura). Não deve conter glúten, lactose, aromas e corante artificiais. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25g cada, isento de gordura trans, fresco, macio. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 14 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 300 a 450g.	Und	0
Pão liso tipo bisnaguinha integral (25g)	Pão liso tipo bisnaguinha integral (25g) – Pão liso tipo bisnaguinha integral – Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, com mínimo de 8% de fibras, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá pesar no mínimo 25 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	190
Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g)	Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g) - Pão liso, sem farofa, sem creme e sem recheio. Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, com mínimo de 8% de fibras, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá pesar no mínimo 50 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de	Kg	780



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

	<p>fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.</p>		
Pepino japonês	<p>Pepino japonês: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de maturação). Apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.</p>	Kg	0
Pera	<p>Pera - Características Técnicas: frutos de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos, com casca uniforme, semi maturada. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, aspecto firme e casca íntegra, e grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.</p>	Kg	170
Pêssego	<p>Pêssego - Características Técnicas: frutos de primeira qualidade de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, aspecto firme e casca íntegra, aroma, cor e sabor próprios. Tamanho uniforme e grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.</p>	Kg	80
Pimentão	<p>Pimentão - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, são, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isento de substâncias nocivas à saúde.</p>	Kg	10



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

	Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.		
Polpa açai médio	Polpa de açai médio - Polpa de açai médiocongelada, 100% natural, sem açúcar, xaropes e/ou aromatizantes artificiais. Embalagem contendo nome do fabricante, marca, peso, rendimento, lote e validade, respeitando as legislações vigentes para rotulagem de alimentos. Embalagem sacos plásticos atóxicos contendo 500 gramas ou 1 kg. O registro no órgão competente deverá estar impresso na rotulagem do produto. Validade mínima de 6 meses após data de entrega	Kg	24
Polpa maracujá	Polpa de maracujá congelada - A polpa de fruta sabor maracujá deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.	Kg	88
Polpa morango	Polpa de morango - Deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.	Kg	48
Polvilho Azedo	Polvilho azedo - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	PCT	112
Polvilho Doce	Polvilho doce - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	PCT	97



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Queijo mussarela fatiado	Queijo mussarela fatiado - Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. Embalagem de 400g	Kg	120
Repolho Verde	Repolho verde - Características Técnicas: 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.	Kg	20
Requeijão	Requeijão - Requeijão cremoso. Contendo como ingredientes: leite pasteurizado, creme de leite, coalho, sal, entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Sem amido, sem aromas e corantes artificiais e sem gordura trans. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Não conter glúten. Embalagem primária: copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200 gramas. Validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega.	Pote	484
Rosca de polvilho	Rosca de polvilho. Sem adição de açúcar, glúten e lactose - produto de 1ª qualidade e elaborado a partir de polvilho azedo, sem adição de gordura vegetal (gordura trans), açúcar, glúten e leite. Pode variar nos sabores: tradicional, beterraba, cúrcuma/açafrão, batata doce, chia, linhaça, desde que seja composta com corantes naturais. Embalagem com capacidade mínima de 60g e máxima de 100g., resistente e com solda reforçada, que contenha data de validade e fabricação. Produto com no mínimo 06 meses de validade.	Kg	0



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Rúcula	Rúcula - Características Técnicas: Rúculas limpas, verde escuro vivo. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeito estado de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	20
Sal	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.	Kg	169
Salsinha	Salsinha - Características Técnicas: Folhas são, limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço pesando aproximadamente 150 gramas.	Maço	20
Tangerina	Tangerina (mexerica, bergamota ou vergamota) - Características Técnicas: deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, são e isenta de substâncias nocivas à saúde. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	96
Tomate	Tomate - Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro e pintado, classe: médio ou grande, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 533 de 30/08/95.	Kg	2830
Tomate cereja	Tomate cereja - Tomate em início de (gráudo), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	120



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Torrada de pão integral	Torrada de pão integral - Obtida a partir da torra do pão de trigo integral, de massa preparada com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias e açúcar para fermentação dentro no mínimo necessário. Deverá ter boa aparência e boa qualidade. Será rejeitado pão queimado. Não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MARGARINA, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	140
Trigo para quibe	Trigo para quibe - de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	23
Uva-passa branca	Uva-passa branca desidratada -fruto branco, desidratado tamanho médio, sem semente, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Não deve contar açúcar de adição. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 500g a 1Kg. Prazo de validade mínima de 6 meses após data de entrega.	Kg	15
Uva-passa preta	Uva-passa preta desidratada – fruto preto, desidratado tamanho médio, sem semente, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Não deve contar açúcar de adição. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 500g a 1 Kg. Prazo de validade mínima de 6 meses após data de entrega.	Kg	15
Vinagre	Vinagre - Características Técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Garrafa plástica com capacidade para até 1 litro. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	LT	42



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

ANEXO II
RELAÇÃO CUSTO UNITÁRIO POR ITENS

APENSO AO TR



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

ANEXO III

RELAÇÃO DE LOCAIS DE ENTREGA

. **Escola Básica Municipal Profª Lourdes Garcia**

Rua Frei Jacó Hoefflers, nº 117 – Centro – Santo Amaro da Imperatriz/SC.

. **CEJA**

Rua Frei Jacó Hoefflers, nº 117 – Centro – Santo Amaro da Imperatriz/SC.

. **Escola Básica Municipal Prefeito Augusto Althoff**

Rua Nossa Senhora Rosa Mística, nº 275 – Bairro Caldas da Imperatriz - Santo Amaro da Imperatriz/SC.

. **Escola Básica Municipal Judite Adelina Schurhaus**

Rua 29 de Outubro, nº 220 – Bairro São Francisco - Santo Amaro da Imperatriz/SC.

. **Escola Básica Municipal Alvim Duarte da Silva**

Rua Presidente Castelo Branco, nº 969 – Bairro Calemba - Santo Amaro da Imperatriz/SC.

. **Escola Básica Municipal Vila Santana**

Estrada Geral Vila Santana, nº 2.625 – Bairro Sertão - Santo Amaro da Imperatriz/SC.

. **Escola Básica Municipal Profª Maria Andrea Goulart Hillesheim**

Rua Gustavo João Farias, nº 60 – Bairro Fabrício - Santo Amaro da Imperatriz/SC.

. **Escola Municipal Braço São João**

Estrada geral Braço São João, s/n - Santo Amaro da Imperatriz/SC.

. **Escola Municipal Sul do Rio Cubatão**

Rua São Sebastião, s/n – Bairro Sul do Rio - Santo Amaro da Imperatriz/SC.

. **Centro de Educação Municipal Antônio Rodolfo Fabrício**

Rua Gustavo João Farias, nº 60 – Bairro Fabrício - Santo Amaro da Imperatriz/SC.

. **Centro Municipal de Educação Infantil José Rogério Sommer**

Rua São Pedro, nº 138 – Bairro Fabrício - Santo Amaro da Imperatriz/SC.

. **Centro Municipal de Educação Infantil Márcia Regina dos Santos**

Rua Carlos Becker, nº 1356 – Bairro São Francisco – Santo Amaro da Imperatriz/SC

. **Centro Municipal de Educação Infantil Estrada Velha**

Rua Vicente Silveira, nº 1107 – Centro – Santo Amaro da Imperatriz/SC

. **Centro Municipal de Educação Infantil Recanto Feliz**

Rua São Sebastião, nº 4442 – Bairro Sul do Rio – Santo Amaro da Imperatriz/SC

. **Centro Municipal de Educação Infantil caminho do Aprender**

Rua Frei Dalvino Munaretto, nº 85 – Centro – Santo Amaro da Imperatriz/SC

. **Centro Municipal de Educação Infantil Soni Cecília Kloppel**

Rua Nossa Senhora das Dores, nº 1172 – Bairro Sertão – Santo Amaro da Imperatriz/SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

. Centro Municipal de Educação Infantil José Higinio Martins

Estrada Geral da Varginha, s/n – Bairro Varginha – Santo Amaro da Imperatriz/SC

. Centro Municipal de Educação Infantil Vô Juca e Vô Zenir

Rua Natividade, nº 3650, Vila Becker – Santo Amaro da Imperatriz/SC

. Casa do Atleta (Secretaria de Esportes)

Rua Valcir José Goularte, nº 136 – Centro – Santo Amaro da Imperatriz/SC

. Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo

Rua Natividade, nº 3.650 – Vila Becker – Santo Amaro da Imperatriz/SC

. Secretaria Municipal de Educação

Rua Santana, nº 5037 – Centro – Santo Amaro da Imperatriz/SC

. Depósito Central da Secretaria Municipal de Educação

Rua Natividade, nº 3650 – Vila Becker – Santo Amaro da Imperatriz/SC