

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

Processo Administrativo: 33/2017
Data do Processo Adm.: 07/06/2017
Processo de Licitação: 33/2017
Data do Processo: 07/06/2017

Folha: 1/10

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação
1	3120,000	kg	Carne bovina moída (acém): limpa e magra. Congelada, embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg. Contendo até 10% de gordura, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SIF, SIE ou SIM; (01-01-0001)
2	35,000	kg	Salsicha comum a granel - congelada ou resfriada / Certificado de Inspeção Estadual ou federal. Embalagem: embalada à vácuo em pacotes de 3 Kg, devidamente identificadas e de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. (01-01-0004)
3	2370,000	kg	Carne bovina (acém): inteira, limpa e magra, congelada, embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg, com no máximo 10% de gordura. Com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega. Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SIF, SIE ou SIM. (01-01-0006)
4	50,000	kg	Mortadela fatiada sem gordura. De 1ª qualidade. Acondicionada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, pacotes com no mínimo 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, data de validade, qualidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade escolar. (01-01-0058)
5	4750,000	kg	Cortes Congelados de Frango - Sobre-coxa - Características Técnicas: Peças individuais pesando entre 100 a 200 gramas cada unidade. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: saco de polietileno, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente ou bandeja de poliestireno envolvido com filme plástico, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 01 Kg. Apresentar Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem : por unidade com rótulo. Especificar prazo de validade. (01-01-0097)
6	1000,000	kg	ATUM RALADO COM ÓLEO COMESTÍVEL: Características Técnicas: Atum ralado, com óleo comestível e caldo de vegetais. Embalagem primária: bolsa metálica flexível esterilizável (retort pouch) composta por PET, com fechamento por selagem térmica, e pesando 0,5 ou 1 kg. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. (01-01-0109)
7	1550,000	kg	Açúcar refinado - Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar refinado". Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária:

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

Processo Administrativo: 33/2017
 Data do Processo Adm.: 07/06/2017
 Processo de Licitação: 33/2017
 Data do Processo: 07/06/2017

Folha: 2/10

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação
			sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses (01-02-0001)
8	1520,000	pct	Bolacha salgada tipo cream cracker integral - Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polipropileno mono-orientado, pacotes de 360 até 500 g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade de até 12 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. (01-02-0005)
9	1275,000	pct	Café em pó, torrado e moído, de primeira qualidade (top de linha), tipo extra forte, com selo de pureza e qualidade ABIC. Embalagem: pacotes de poliéster metalizado com até 500 gramas do produto, reembalados em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses. (01-02-0006)
10	1350,000	kg	Farinha de trigo especial - Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser de papel resistente, lacrado, com Informação Nutricional, com 01 kg. Embalagem secundária: deverá ser sacos de polipropileno ou sacos de papel reforçados e lacrados, com fitas adesivas plastificadas, identificadas com o nome da empresa, com capacidade para no máximo 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação. Data de Fabricação do Produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de Validade: de no mínimo 06 (seis) meses. (01-02-0008)
11	550,000	kg	Feijão preto - Grupo I/ Tipo I - isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de Fabricação do Produto: máximo de 30 dias Data de validade : 12 meses (01-02-0009)
12	515,000	lt	Fermento em pó químico - Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico" e "Conservar em lugar fresco e seco". Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de

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

Processo Administrativo: 33/2017
 Data do Processo Adm.: 07/06/2017
 Processo de Licitação: 33/2017
 Data do Processo: 07/06/2017

Folha: 3/10

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação
			cálcio. Embalagem primária: Lata de papelão resistente com parte superior e inferior aluminizada, com capacidade para 100 gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias Prazo de validade: mínimo de 6 meses (01-02-0010)
13	100,000	pct	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. (01-02-0011)
14	1050,000	pct	Macarrão espaguetti - Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e acido fólico, ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. (01-02-0013)
15	850,000	fr	Óleo refinado de soja - Característica Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: embalagens plásticas resistentes atóxicas contendo 900 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, com as abas inferiores e superiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada e identificada com o nome do fabricante, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: Máximo 30 (trinta) dias. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses (01-02-0014)
16	785,000	kg	Farinha de Mandioca - Características Técnicas: Grupo: farinha seca. Subgrupo: extra-fina. Classe: branca. Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses. (01-02-0015)
17	810,000	pote	Margarina Vegetal - com sal. Contendo no mínimo 60 % de lipídeo. Deve possuir lacre de proteção e Registro do produto no Ministério da saúde. Embalagem: potes com 500 g. Data de fabricação : máximo de 30 dias . Prazo de validade: 6 meses. (01-02-0016)
18	156,000	kg	Farinha de milho pré-cozido - Características Técnicas: Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no Máximo de 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Prazo de validade: Mínimo de 10 meses (01-02-0017)
19	39980,000	un	Pão de cachorro quente - embalagem própria para o alimento, constando data de fabricação e validade, e dados do fornecedor (50 gramas de peso por unidade). (01-02-0039)
20	25,000	pct	Suco em pó, sabores uva, laranja, tangerina e abacaxi, embalagem

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

Processo Administrativo: 33/2017
 Data do Processo Adm.: 07/06/2017
 Processo de Licitação: 33/2017
 Data do Processo: 07/06/2017

Folha: 4/10

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação
21	775,000	cx	pacote de 1kg (01-02-0053) Concentrado de Tomate - Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multi-camadas com capacidade para no mínimo 1.000 g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 15 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: 12 meses. (01-02-0061)
22	1550,000	pct	Macarrão Parafuso com ovos. Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Urbano, Ogliari, Bortoline. (01-02-0089)
23	600,000	kg	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; (01-02-0107)
24	200,000	pct	CEREAL DE ARROZ: cereal à base de arroz pré-cozido, adicionado de vitaminas e minerais. Instantâneo. Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Deverá conter traços de leite. Teor máximo aceitável de carboidratos: 17,1g por porção de 20g do produto. Embalagem contendo 230 gramas do produto. Validade: mínimo 6 meses a partir da data de entrega. (01-02-0111)
25	1980,000	un	Pão Francês - produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substancias alimentícias. Deverá pesar 50 gramas a unidade a ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. deverá ter boa aparência e boa qualidade. (01-02-0122)
26	137,000	kg	Amido de milho - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, isento de umidade, fermentação e ranço. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Ingrediente: amido de miulho. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente, termossoldado, pacotes de 1 kg. (01-02-0127)
27	1980,000	un	Pao doce liso, sem farofa, sem creme sem recheio (50g gr) cada (01-02-0128)
28	2660,000	kg	Arroz parboilizado. Características técnicas: beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária : sacos de polietileno, transparente, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de Validade mínimo de 6 meses. (01-02-0136)
29	400,000	pct	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 3 mg e cálcio mínimo de 17 mg.

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

Processo Administrativo: 33/2017
 Data do Processo Adm.: 07/06/2017
 Processo de Licitação: 33/2017
 Data do Processo: 07/06/2017

Folha: 5/10

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação
			Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes de 500 g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. (01-02-0170)
30	250,000	pct	Farinha láctea - Características técnicas: Instantânea. Ingredientes: Farinha de trigo especial torrada, leite em pó integral e açúcar com adição de vitaminas e sais minerais, aromatizada. Embalagem: Filme de poliéster metalizado com capacidade para 230 g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. (01-02-0171)
31	100,000	pct	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. (01-02-0177)
32	250,000	pct	BROA DE POLVILHO SEM GLÚTEN - Ingredientes: 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. Pacotes de até 500 g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. (01-02-0179)
33	250,000	pct	BISCOITO TIPO SEQUILHO DE COCO SEM GLUTEN Ingredientes: Amido de milho, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, coco ralado, fermentos químico e aromatizante. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termossoldado, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente Pacotes de até 500 g. (01-02-0180)
34	315,000	pct	Pó para pudim s/leite com vitaminas sabores variados enriquecido com vitaminas A,C, D, ferro e zinco: morango, chocolate, baunilha, coco, caramelo, banana caramelizada, pacote com 1 kg. Ingredientes: Açúcar, amido de milho, óleo vegetal refinado, lecitina de soja (ins 322), aroma identico ou natural do sabor, sal, maltodextrina. Não contém glúten. (01-02-0182)
35	315,000	pct	PÓ PARA GELATINA CORANTE NATURAL SABORES VARIADOS: MORANGO, UVA, ABACAXI, LIMÃO, PÊSSEGO, CEREJA. Ingredientes. : Açúcar, gelatina comestível, acidulante ácido cítrico (INS 330), estabilizante citrato de sódio (INS 331iii),aroma natural.,sal refinado, corantes naturais: clorofila e carmim (INS 120). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: Primária - produto embalado em pacote de polietileno leitoso, laminado, atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem. Secundária - Caixa de papelão ondulado, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento ou fardo de polietileno. Pacote com 1 kg. (01-02-0183)
36	2600,000	kg	Leite em pó integral: Características Técnicas: Instantâneo, contendo no mínimo 25% de proteína e no máximo de 27% de lipídios. Umidade máxima de 3,5%. Somente será aceito produto de origem nacional (IN n° 11 de 09/09/1999 - MAA). Embalagem: Sacos de poliéster metalizado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. (01-02-0244)
37	660,000	kg	ACHOCOLATADO - em pó instantâneo enriquecido com 8 vitaminas

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

Processo Administrativo: 33/2017
 Data do Processo Adm.: 07/06/2017
 Processo de Licitação: 33/2017
 Data do Processo: 07/06/2017

Folha: 6/10

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação
			(vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina E, vitaminas B1, B2 e B6 e vitamina PP).Embalagem: pacote de polietileno metalizado contendo 1kg. Rendimento mínimo: 40 porções de 200ml. Validade mínima: 12 meses. (01-02-0245)
38	1300,000	pote	Doce de leite - Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído, açúcar, xarope de glicose, amido de milho, creme de leite, bicarbonato de sódio - regulador de acidez, citrato de sódio - estabilizante e sorbato de potássio - conservante. Embalagem: potes e baldes plásticos/polipropileno/polietileno resistentes com tampa hermeticamente fechadas com lacre de proteção; peso: pote de 400g. Registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. (01-02-0246)
39	1540,000	pct	BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL - Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de ingredientes permitidos na legislação vigente. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal, farelo de trigo, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, melhorador de farinha e aromatizantes. Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polietileno metalizado, pacotes de até 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. (01-02-0272)
40	1540,000	pct	BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de ingredientes permitidos na legislação vigente. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, fibra de trigo, cacau em pó, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, melhorador de farinha e aromatizantes. Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polietileno metalizado, pacotes de até 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. (01-02-0273)
41	350,000	un	FEIJÃO VERMELHO - Características Técnicas: Grupo 1 - Feijão Comum, Classe vermelho e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. (01-02-0275)
42	200,000	un	CEREAL INFANTIL (MULTICEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL): à base de, no mínimo, trigo, milho e arroz. Deve ter entre seus ingredientes: farinha de cereais, açúcar, vitaminas, minerais e aromatizantes. Deve conter traços de leite. Teor máximo aceitável de carboidratos: 17,1g por porção de 20g do produto. Embalagem contendo 230 gramas do produto. Validade: mínimo 6 meses a partir da data de entrega. (01-02-0276)
43	375,000	kg	Flocos de milho açucarados - (tipo sucrilhos) características: deverá conter os seguintes ingredientes: milho, açúcar, sal, extrato de malte, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro, zinco e ácido fólico. B) embalagem: embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, vedado hermeticamente, contendo no máximo 01 (um) kg,

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

Processo Administrativo: 33/2017
Data do Processo Adm.: 07/06/2017
Processo de Licitação: 33/2017
Data do Processo: 07/06/2017

Folha: 7/10

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação
44	2084,000	dz	devidamente rotulado, conforme legislação vigente. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. (01-02-0277) Ovo de galinha - fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega./ Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal na data das amostras. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fitas adesivas plastificada, identificada com o nome do fabricante. (01-03-0001)
45	8,000	kg	Alho Nobre - Características Técnicas: tipo especial, classe 6, Portaria nº 242 de 17/09/92 e Portaria nº 127 de 04/10/91, do Ministério da Agricultura e Reforma agrária. Devem apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Observação: Apresentar Certificado de Classificação de Vegetais, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura em modelo oficial e de acordo com a legislação específica. (01-03-0002)
46	7810,000	kg	Batata inglesa - suja grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0003)
47	3284,000	kg	Cebola de cabeça - Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0004)
48	22,000	kg	Cenoura - sem folhas, classe: médio. Tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0005)
49	42,000	un	Repolho verde médio - Tamanho médio, de conformidade com a Resolução CNNPA de 12/78 e Decreto 986 de 21/10/69. Deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0006)
50	4760,000	kg	Tomate - Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe: médio ou grande, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 533 de 30/08/95. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente

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

Processo Administrativo: 33/2017
 Data do Processo Adm.: 07/06/2017
 Processo de Licitação: 33/2017
 Data do Processo: 07/06/2017

Folha: 8/10

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação
			desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0007)
51	21,000	kg	Chuchu - classe média tipo especial, pesando entre 300 a 400 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0008)
52	63,000	kg	Beterraba Sem Folhas - Tamanho médio, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, não lenhosa, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0009)
53	10410,000	kg	Banana branca - Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0010)
54	10410,000	kg	Laranja Pera - Grupo I, classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), tipo especial, Portaria M.A 125 de 15/05/81. Deve de conformidade com a Portaria M. A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0011)
55	6980,000	kg	Maçã fuji - Grupo Rajada, classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2, Portaria M.A n.º 122 de 30/03/93. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0012)
56	21,000	kg	ABÓBORA MENINA - Tamanho médio. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições e conservação e maturação. Obs.: Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei, conforme Resolução CNNPA 12/78 e Decreto Lei 986 de 21/10/69. Embalagem: acondicionadas em sacos de polietileno ou propileno II, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91. (01-03-0014)
57	100,000	un	Alface - Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, limpos, com coloração própria.. livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em mperfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0015)
58	220,000	kg	Tangerina: morgota ou Pokã, características técnicas: deve

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

Processo Administrativo: 33/2017
 Data do Processo Adm.: 07/06/2017
 Processo de Licitação: 33/2017
 Data do Processo: 07/06/2017

Folha: 9/10

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação
			apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor) aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, limpas, com coloração própria, sadia e isenta de substâncias nocivas à saúde, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0088)
59	42,000	colhe	Brócolis - Com tamanho médio, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0091)
60	65,000	kg	Aipim - branco ou amarelo . Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0092)
61	3500,000	un	Mamão comum - tamanho médio, pesando entre 1000g e 1200g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. (01-03-0093)
62	42,000	kg	Batata doce, 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 da maior parte de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. (01-03-0097)
63	325,000	kg	Sal - Características Técnicas: Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados , identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Prazo de validade: No mínimo 12 meses da data de fabricação. (01-04-0001)
64	42,000	maço	Salsa (01-04-0002)
65	42,000	maço	Cebolinha verde (01-04-0003)
66	100,000	pct	Colorífico em pó fino - homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos saudáveis, limpos, dessecados e moidos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco polietileno atóxico resistente, lacrado, com 500 gramas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. (01-04-0007)
67	50,000	pct	Caldo de carne - caldo de carne concentrado, em pó, preparado à base de extrato de carne, proteína vegetal hidrolisada, condimentos. Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola e gordura vegetal, acondicionado em embalagem plástica com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e

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

Processo Administrativo: 33/2017
Data do Processo Adm.: 07/06/2017
Processo de Licitação: 33/2017
Data do Processo: 07/06/2017

Folha: 10/10

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação
68	62,000	pct	procedencia, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilancia sanitária. (01-04-0009) Caldo de galinha - concentrado em pó, preparado à base de extrato de carne de frango, proteína vegetal hidrolisada, condimentos. Composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola gordura vegetal composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango, acondicionado em embalagem plástico com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilancia sanitária. (01-04-0010)