



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

## PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 08/2019

### CHAMADA PÚBLICA PARA PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE BENS Nº01/2019

#### PRODUTOS ALIMENTARES PARA A MERENDA ESCOLAR

O MUNICÍPIO DE AGRONÔMICA neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. Cesar Luiz Cunha, no uso de suas atribuições, torna público que realizará CHAMADA PÚBLICA para PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE BENS, com base no Decreto Municipal nº 22/2019, de 01 de Março de 2019, conforme condições e especificações deste edital.

#### 1 - DO OBJETO

1.1. A presente chamada pública tem por objeto a pré-qualificação de bens para formação de cadastro para futuras aquisições de produtos alimentares da merenda escolar, conforme itens relacionados no Anexo I.

1.2. Os bens aprovados serão incluídos no “Cadastro de Bens Pré-qualificados do Município de Agronômica” contendo a descrição de suas características.

1.3. As futuras aquisições dos bens pré-qualificados serão realizadas pelo Município de Agronômica mediante licitação prévia, dispensando-se a apresentação de amostras quando o bem proposto já estiver pré-qualificado junto ao Município.

#### 2 - DA PARTICIPAÇÃO E OBTENÇÃO DO EDITAL

2.1. Qualquer pessoa física ou jurídica (fabricante, fornecedor ou representante comercial) poderá participar desta chamada pública para pré-qualificação de bens.

2.2. O presente Edital estará à disposição dos interessados no site [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) e no Mural Público da Prefeitura Municipal, à rua Sete de Setembro, nº 215 bairro Centro – Agronômica. Pode ser solicitado também através do e-mail [licitacao@agronomica.sc.gov.br](mailto:licitacao@agronomica.sc.gov.br).

#### 3 - DO PROCEDIMENTO - DOCUMENTOS E AMOSTRAS

3.1. O interessado em apresentar amostra para pré-qualificação deverá entregar no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Agronômica, **a partir do dia 11/03/2019 até dia 22/11/2019**, no horário de expediente, envelope contendo requerimento conforme modelo constante do Anexo II e documentos que contribuam para a análise e avaliação da amostra, como exemplo: catálogos, certificações, selos de qualidade, termos de garantia, tabelas comparativas, testes padrões, testes de desempenho, testes de performance, testes de resistência, ensaios, materiais gráficos diversos, etc., contendo do lado externo do envelope as informações a seguir:

REQUERENTE:  
ENDEREÇO.....:  
FONE.....:  
E-MAIL.....:

3.2. Deverá constar ainda no envelope cópia autenticada ou cópia acompanhada do original, dos seguintes documentos:

3.2.1. ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor da requerente em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

eleição de seus administradores;

3.2.2. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ ou no Cadastro de Pessoa Física – CPF da requerente.

3.2.3. Em se tratando de representante comercial, deverá ser apresentado documento que a comprove a legitimidade da representação.

3.3. Juntamente com o envelope deverá ser entregue amostra do(s) produto(s) para análise.

3.4. Os interessados poderão apresentar mais de uma marca e/ou modelo para um mesmo item de bem a ser pré-qualificado, que poderão ser aprovados desde que todos os requisitos do edital sejam observados para cada um deles.

3.5. Recebidos os documentos e amostras de bens exigidas no edital de convocação, far-se-á a análise e avaliação dos mesmos, no prazo de até 60 (sessenta) dias consecutivos, podendo ser suspenso ou prorrogado este prazo, se necessário, a critério da Comissão.

3.6. A avaliação dos bens será feita pela Comissão Especial de Pré-Qualificação de gêneros da merenda escolar, designada pelo Decreto Municipal nº 23/2019, podendo ainda ser assessorada por profissional ou equipe técnica qualificada com o conhecimento e habilitação técnica exigida para análise das amostras.

3.7. É facultado, em qualquer fase do processo, a promoção de ampla diligência destinada a esclarecer ou complementar sua instrução e a aferir o bem a ser avaliado, bem como solicitar a órgãos e entidades competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

3.7.1. Quando necessário poderá ser solicitada a certificação da qualidade do produto ou do processo de fabricação, inclusive sob o aspecto ambiental, por qualquer instituição oficial competente ou por entidade credenciada;

3.7.2. Sempre que possível e o bem assim permitir, os testes de avaliação poderão contar com a participação dos interessados, os quais, inclusive, poderão indicar, as suas expensas, assistente técnico.

3.8. A avaliação observará a qualidade e eficiência do bem, verificando direta ou indiretamente, se os requisitos são satisfatórios.

3.9. Após avaliação, a Comissão Permanente ou Especial do processo fará expedir decisão contendo o resultado com as devidas justificativas e fundamentos de sua conclusão, e dará a publicidade através do Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina.

3.10. Os bens aprovados no processo de pré-qualificação serão incluídos no “Cadastro de Bens Pré-Qualificados do Município de Agronômica”, contendo a marca e o modelo.

3.11. A pré-qualificação de bens aprovados terá validade de 1 (um) ano, podendo ser atualizada pelo mesmo período, a critério do Município.

3.12. O prazo de validade da pré-qualificação ou atualização de bens aprovados, inicia-se com a publicação da Decisão no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina, veiculado através do endereço eletrônico [www.diariomunicipal.sc.gov.br](http://www.diariomunicipal.sc.gov.br).

3.13. A atualização da validade da pré-qualificação de bens aprovados, a critério do Município, ocorrerá:

3.13.1. quando decorrido o prazo de 1 (um) ano a contar da data da entrada em vigor da pré-qualificação do respectivo bem, ficando dispensada de nova avaliação, desde que requerida a prorrogação pelo interessado e desde que este apresente declaração ou certidão de que o bem aprovado não sofreu modificações no processo de fabricação e mantém as mesmas características da marca e modelo já pré-qualificado;

3.13.2. por iniciativa do Município de Agronômica, através da promoção de diligência destinada a



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

certificar que o bem aprovado não sofreu modificações no processo de fabricação e mantém as características da marca e modelo já pré-qualificado.

3.14. Para as “marcas de qualidade pré-comprovada”, não será necessária apresentação de documentos e amostras para pré-qualificação.

3.14.1. Considera-se “marcas de qualidade pré-comprovada”, bens usados pelo ao longo dos anos que apresentem sempre a qualidade desejada de acordo com as características descritas no edital de pré-qualificação de bens;

3.14.2. As marcas já constantes nos editais, caso não haja contestação ou impugnação, constarão no Cadastro de Bens Pré-qualificados do Município de Agronômica;

3.14.3. As marcas, de qualidade pré-comprovada, poderão a qualquer tempo ser retiradas do Cadastro de Bens Pré-qualificados do Município de Agronômica, a critério da administração municipal;

3.14.4. Conceder-se-á ao ato de cancelamento da aprovação de marcas de qualidade pré-comprovada a mesma publicidade dada aos demais atos do processo de pré-qualificação.

3.15. Os bens reprovados poderão ser submetidos à nova análise e avaliação, desde que o interessado comprove tecnicamente haver inconsistência técnica nos laudos em relação à utilização desejada, ou comprove alteração em sua produção e/ou formulação compatível com as causas que ensejaram sua reprovação.

3.16. É de responsabilidade do proponente a obrigação de informar quaisquer alterações que ocorram com o bem cadastrado, tais como mudança no processo de fabricação, características, formulação, descontinuidade de produção, etc.

3.17. As amostras físicas apresentadas poderão ficar retidas para futuras comparações com os bens a serem entregues.

3.18. Dar-se-á o cancelamento da pré-qualificação de bem nas hipóteses seguintes:

3.18.1. ocorrência de fraude ou falsidade nas declarações ou provas documentais apresentadas no processo de pré-qualificação;

3.18.2. constatação de discrepância relevante entre os resultados dos exames realizados nas amostras do bem avaliado e os obtidos com o uso e ou em avaliações posteriores;

3.18.3. quando o bem aprovado deixar de atender a qualquer exigência técnica feita pelo Município de Agronômica no respectivo edital de pré-qualificação;

3.18.4. quando a fabricação se torne comprovadamente descontinuada;

3.18.5. quando presentes razões de interesse público, devidamente justificadas e comprovadas;

3.18.6. Conceder-se-á ao ato de cancelamento da aprovação de bens a mesma publicidade dada aos demais atos do processo de pré-qualificação;

3.18.7. O cancelamento da aprovação do bem será feito sem prejuízo das sanções previstas na legislação aplicável;

3.18.8. Os bens cancelados ficarão inativos no “Cadastro de Bens Pré-Qualificados do Município de Agronômica”.

3.19. Os bens pré-qualificados poderão ficar suspensos durante procedimentos de reavaliação.

## 4. DOS RECURSOS

4.1. Da decisão do procedimento caberá recurso hierárquico à autoridade superior competente, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis da publicação da respectiva decisão no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina, mediante instrumento escrito e protocolizado em horário de



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

expediente junto ao Setor de Licitações, de segunda à sexta-feira das 07:00 às 13:00hrs.

4.2. Os recursos contra decisões da Comissão não terão efeito suspensivo.

4.3. O acolhimento do recurso invalidará apenas os atos insuscetíveis de aproveitamento.

## 5. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

5.1. Decairá do direito de impugnar os termos do Edital, aquele que não o fizer em até 2 (dois) dias úteis antes da data designada para o início da apresentação das propostas e amostras dos bens para a realização da pré-qualificação.

5.2. Caberá ao Prefeito Municipal decidir, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sobre a impugnação interposta.

5.3. Se procedente e acolhida a impugnação do Edital, seus vícios serão sanados, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto, quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação do requerimento.

## 6. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

6.1. O Município poderá revogar a presente chamada pública em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

6.2. A pré-qualificação de bens não gera direito à contratação futura e nem implica na preclusão da faculdade legal de inabilitação às licitações.

6.3. Os bens pré-qualificados (aprovados) não serão exclusivos dos interessados que apresentaram as propostas e amostras para avaliação.

6.4. Nenhuma indenização será devida aos proponentes pela elaboração e/ou apresentação de documentação e amostras relativas ao presente Edital.

6.5. Detalhes não citados referentes a apresentação dos bens para pré-qualificação, mas que a boa técnica leve a presumir a sua necessidade, não deverão ser omitidos, não sendo aceitas justificativas para sua não apresentação.

6.6. Quaisquer situações não previstas neste edital serão analisadas e decididas pela Comissão Permanente de Licitações ou Comissão Especial nomeada para este processo.

6.7. As dúvidas suscitadas poderão ser esclarecidas de segunda a sexta-feira, das 07:00 às 13:00 horas, ou através do telefone (47) 3542-0166, ou e-mail: [licitacao@agronomica.sc.gov.br](mailto:licitacao@agronomica.sc.gov.br) ou pessoalmente no Setor de Licitações na rua 7 de Setembro, nº 215 bairro Centro, Agronômica.

6.8. Aos membros da comissão competirá receber, examinar e julgar todos os documentos e procedimentos relativos à pré-qualificação de bens.

## 7. DO FORO

7.1. Fica eleito o foro da Comarca de Rio do Sul para dirimir quaisquer questões oriundas desta chamada pública para pré-qualificação de bens, renunciando todos a qualquer outro por mais privilegiado que seja.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

## 8. DOS ANEXOS

8.1. Fazem parte do presente edital os seguintes Anexos:

Anexo I – Relação dos bens a serem pré-qualificados;

Anexo II – Requerimento para pré-qualificação de bens.

Agronômica, 06 de Março de 2019.

**CESAR LUIZ CUNHA**  
Prefeito Municipal



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

## ANEXO I

### RELAÇÃO DOS ITENS

| ITEM | DESCRIÇÃO   | ESPECIFICAÇÕES   |
|------|---|--|
| 1    | <b>ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO</b>               | Composto por açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizantes. Com aspecto, cor, odor e sabor próprios. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em pacotes íntegros, bem vedados, contendo 1 Kg cada.   |
| 2    | <b>AÇÚCAR REFINADO</b>                              | Deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente. para aplicação em bebidas frias, quentes e panificação. Prazo de validade: mínimo 10 meses.  |
| 3    | <b>AMIDO DE MILHO</b>                               | Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. |
| 4    | <b>ARROZ BRANCO TIPO I POLIDO CLASSE LONGO FINO</b> | De procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses.   |
| 5    | <b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO I</b>                    | De procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses.   |
| 6    | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b>                        | O produto não deve apresentar sujidades, umidade, ou bolor. Odor característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Embalagem plástica contendo 200 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.   |
| 7    | <b>AVEIA EM FLOCOS MEDIO</b>                        | O produto não deve apresentar sujidades, umidade, ou bolor. Odor característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Embalagem plástica contendo 200 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.   |
| 8    | <b>BISCOITOS tipo ÁGUA E SAL</b>                    | EMBALAGEM de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   |





# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |   |  |
|----|---|--|
| 9  | <b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</b>            | 400gr, Deve conter em embalagem plástica, atóxica, com prazo de validade de no mínimo 06 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  |
| 10 | <b>BISCOITO TIPO MAISENA</b>                | Ingredientes, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  |
| 11 | <b>BISCOITO DE LEITE SEM LACTOSE</b>        | Ingredientes, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de leite, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. |
| 12 | <b>BISCOITO tipo ÁGUA E SAL SEM LACTOSE</b> | Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.                                     |
| 13 | <b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL</b>     | Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, sendo esta à vácuo. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.   |
| 14 | <b>CACAU EM PÓ 100%</b>                     | Cacau em pó sem açúcar. Ingredientes: Cacau em pó. Embalagem contendo 200g. Prazo de validade mínimo de: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação.   |
| 15 | <b>CANELA EM PÓ</b>                         | Produto deve conter em sua composição apenas canela. Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 30g.   |
| 16 | <b>CANELA EM RAMO</b>                       | Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 10g.  |
| 17 | <b>CARNE BOVINA MOÍDA SEM</b>               | CARNE BOVINA MOÍDA SEM GORDURA – TIPO PATINHO<br>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Apresentar consistência firme e cor vermelho-   |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |  |  |
|----|--|--|
|    | <b>GORDURA - TIPO PATINHO</b>                                    | vivo. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne inspecionada. A carne deverá ser entregue congelada em temperatura entre -12 a -18°C (graus Celsius). Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração. Devendo ser entregue diretamente nas unidades escolares.<br>EMBALAGEM: Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo, resistente, Acondicionada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, e lacrada, empacotada em no máximo 1kg.  |
| 18 | <b>CARNE BOVINA SEM OSSO - TIPO MÚSCULO</b>                      | CARNE BOVINA SEM OSSO – TIPO MÚSCULO<br>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Apresentar consistência firme e cor vermelho-vivo. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne inspecionada. A carne deverá ser entregue congelada em temperatura entre -12 a -18°C (graus Celsius). Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração. Devendo ser entregue diretamente nas unidades escolares.<br>EMBALAGEM: Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo, resistente, Acondicionada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, e lacrada, empacotada em no máximo 1kg. |
| 19 | <b>CEREAL MATINAL CORN FLAKES NÃO AÇUCARADO</b>                  | Cereal matinal corn flakes não açúcarado. Ingredientes: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 32% é farinha integral), açúcar, minerais (carbonato de cálcio, ferro eletrolítico e óxido de zinco), sal, xarope de açúcar, extrato de malte, vitaminas (nicotinamida, pantotenato de cálcio, cloridrato de piridoxina, riboflavina e ácido N-pteril- L-glutâmico), antiemectante fosfato tricálcico, estabilizante fosfato trissódico e antioxidante tocoferol. Embalagem contendo 240g do produto.   |
| 20 | <b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO SEM OSSO SEM TEMPERO</b> | CARACTERÍSTICAS GERAIS: Apresentar consistência e cor característicos do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorífico de procedência do produto) com até 1kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e de validade, quadro de valores nutricionais, etc. O produto deverá ter registro no SIF ou SIE e ser entregue congelado em temperatura entre -12 a -18°C (graus Celsius), em veículo que permite a manutenção da temperatura recomendada da carne.   |
| 21 | <b>CHÁ (sabor natural)</b>                                       | Chá, produto para preparo de chá, embalado em caixas de 10gr, com 10 saquinhos. sabores: capim-limao, camomila, erva-doce, maracuja, hortela, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses da entrega.   |
| 22 | <b>CONDIMENTO EM PÓ COLORÍFICO DE PRIMEIRA</b>                   | (PCT 500 G) em pó fino homogêneo obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos. Embalagem plástica, sem aditivos químicos, com data de validade de no mínimo 6 meses da data da entrega. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.  |
| 23 | <b>CRAVO DA ÍNDIA</b>  | Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 10g.  |
| 24 | <b>CREME VEGETAL SEM LACTOSE E SEM SAL</b>                       | Fornecer em embalagem tipo pote plástico de 500 gramas; contendo o número de registro no Ministério da Saúde.<br>Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal, cloreto de potássio, vitaminas (E, A e D), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizante ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante (aroma idêntico ao natural de manteiga), antioxidantes EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes urucum e cúrcuma.<br>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.                        |





# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |   |   |
|----|---|---|
| 25 | DOCE DE LEITE   | Em pasta. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e outras substâncias anormais, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Deve apresentar consistência cremosa ou pastosa, homogênea, sem cristalização. Cor castanho caramelado, sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem em potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, contendo 400 g do produto. |
| 26 | DOCE DE MORANGO CREMOSO   | EMBALAGEM: Fornecer em potes de polietileno resistente de até 900 g, com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo o número do registro em órgão competente e a composição nutricional. Apresentar validade superior a 6 (SEIS) meses a partir da data de entrega.  |
| 27 | FARINHA DE MANDIOCA ESPECIAL TIPO 1 GRUPO SECA EXTRA FINA CLASSE BRANCA             | Farinha de mandioca, tipo 1, grupo seca, subgrupofina, classe branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em saco plástico atóxicos de 1kg.<br>O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 1 kg e COM REGISTRO NO MINISTERIOS DA AGRICULTURA - SIF.DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES  |
| 28 | FARINHA DE MILHO - TIPO FUBÁ GROSSA   | A farinha deve ser fabricada a partir das matérias primas e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses após entrega.  |
| 29 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL BRANCA enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) | ESPECIFICIDADE DE USO: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos.<br>Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos(umidade) e resíduos ou impurezas. Apresentar 6% de fibra alimentar. Apresentar validade superior a 6 (SEIS) meses a partir da data de entrega.<br>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes, contendo 5kg. Embalada em sacos plásticos, não violados e resistentes.  |
| 30 | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL   | De primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e deve ser isento de sujidades. Embalagem intacta de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e numero de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega  |
| 31 | FERMENTO DE BOLO EM PÓ QUÍMICO  | Embalagem: pote plástico de 250gr. Características organolepticas: aspecto – próprio; cor - própria; cheiro – próprio; sabor - próprio. o produto devera estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote. Com registro no Ministério da Agricultura – SIF.   |
| 32 | FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO   | O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias  |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |  |   |
|----|--|---|
|    | <b>PARA PÃO</b>  | terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição.<br>Características sensoriais(organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.<br>Embalagem contendo 125g do produto.  |
| 33 | <b>FÓRMULA INFANTIL 1 PARA LACTENTES</b>                   | Fórmula infantil 1 para lactentes de 0 a 6 meses contendo prebióticos (GOS/FOS), DHA e ARA, nucleotídeos. Embalagem deve ser íntegra, não deve estar amassada ou enferrujada. Embalagem de 800g contendo informações gerais, data de fabricação e validade.   |
| 34 | <b>FÓRMULA INFANTIL 2 PARA LACTENTES</b>                   | Fórmula infantil 2 para lactentes de 6 meses a 1 ano, contendo prebióticos (GOS/FOS), DHA e ARA, nucleotídeos. Embalagem deve ser íntegra, não deve estar amassada ou enferrujada. Embalagem de 800g contendo informações gerais, data de fabricação e validade.  |
| 35 | <b>FÓRMULA INFANTIL PARA CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA</b> | Fórmula infantil para crianças de primeira infância a partir de 10 meses. Embalagem deve estar íntegra, não deve estar amassada ou enferrujada. Embalagem de 800g contendo as informações gerais, data de fabricação e validade.  |
| 36 | <b>FÓRMULA INFANTIL ANTI-REFLUXO</b>                       | Fórmula infantil anti-refluxo para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose. Embalagem deve estar íntegra, não deve estar amassada ou enferrujada. Embalagem de 800g contendo as informações gerais, data de fabricação e validade.  |
| 37 | <b>FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE</b>                        | Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose. Embalagem deve estar íntegra, não deve estar amassada ou enferrujada. Embalagem de 800g contendo as informações gerais, data de fabricação e validade.   |
| 38 | <b>GELATINA EM PÓ SABOR MORANGO</b>                        | Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. |
| 39 | <b>GELATINA EM PÓ SABOR ABACAXI</b>                        | Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. |
| 40 | <b>GELATINA EM PÓ SABOR UVA</b>                            | Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. |
| 41 | <b>GELATINA EM PÓ SABOR LIMÃO</b>                          | Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de   |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |   |  |
|----|---|--|
|    |   | informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  |
| 42 | <b>GELATINA EM PÓ SABOR PÊSSEGO</b>       | Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  |
| 43 | <b>GELATINA EM PÓ INCOLOR SEM SABOR</b>   | Produto sem adição de açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  |
| 44 | <b>GELATINA EM PÓ ZERO AÇÚCAR</b>         | Embalagem de 12gr, sabor morango, registro no ministério da agricultura – SIF. o produto deve ser específico para dietas com restrição de açúcares (diabéticos). Validade mínima de 6 meses da entrega.  |
| 45 | <b>IOGURTE SABOR MORANGO</b>              | Ingredientes: Leite parcialmente desnatado e/ou parcialmente desnatado reconstituído, açúcar, preparo de morango (açúcar, água, polpa de morango, amido de mandioca, conservante sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante ácido láctico, espessante carboximetilcelulose sódica, corantes artificiais vermelho ponceau e azul brilhante), leite em pó integral, amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Embalagem contendo 900ml do produto. |
| 46 | <b>IOGURTE SABOR COCO</b>                 | Ingredientes: Leite parcialmente desnatado e/ou leite parcialmente desnatado reconstituído, açúcar, preparo de coco (açúcar, água, leite de coco, coco ralado, amido de mandioca, aroma idêntico ao natural de coco, conservante sorbato de potássio, acidulante ácido láctico e espessante carboximetilcelulose sódica), leite em pó integral, amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Embalagem contendo 900ml do produto.  |
| 47 | <b>IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR MORANGO</b> | Ingredientes: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, preparado de morango (água, polpa de morango, amido modificado, cálcio, aroma sintético idêntico ao natural de morango, corante natural carmim, acidulante ácido cítrico, edulcorantes artificiais aspartame e ciclamato de sódio, conservador sorbato de potássio e espessantes goma xantana e pectina), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. CONTÉM GLÚTEN. PODE CONTER TRAÇOS DE CASTANHA DE CAJU. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.                                   |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |   |   |
|----|---|---|
|    |   | Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Embalagem contendo 850ml do produto.  |
| 48 | <b>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</b>                        | <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT), com fiscalização permanente.</p> <p>O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic . Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.</p> <p>As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Apresentar validade superior a 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</p> |
| 49 | <b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b>                             | <p>Instantâneo rico em ferro e vitaminas A,D,E e, C. embalagem de 1 kg – por conteúdo de matéria gorda em: integral (maior ou igual a 26,0%).</p> <p>Características sensoriais. aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. validade mínima de 3 meses após a entrega.</p>  |
| 50 | <b>LEITE SEM LACTOSE</b>                                | <p>(EMBALAGEM 1000 ML)</p> <p>Leite UHT Semidesnatado para dietas com restrição de lactose.</p> <p>Ingredientes: Leite semidesnatado, estabilizantes (Citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase.</p> <p>Embalagem Tetra pak, contendo 1000 ml do produto. Deverá constar o registro do Ministério da Agricultura.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 4 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>   |
| 51 | <b>MACARRÃO COM OVOS (TIPO PARAFUSO)</b>                | <p>A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes. Embalagem padronizada contendo 500g do produto. Prazo de validade: 12 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>   |
| 52 | <b>MACARRÃO COM OVOS (TIPO ALETRIA, CABELO DE ANJO)</b> | <p>A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.</p> <p>Embalagem padronizada contendo 500g do produto.</p> <p>Prazo de validade: 12 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>  |
| 53 | <b>MANGERICÃO</b>                                       | <p>Ingredientes: Manjeriçã desidratado. Embalagem íntegra. Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 10g.</p>  |
| 54 | <b>MARGARINA CREMOSA COM SAL</b>                        | <p>Características técnicas: produto refrigerado obtido de óleos vegetais líquidos e interesterificado, água, soro de leite, leite em pó desnatado, vitamina A, estabilizantes, conservantes, acidulantes, antioxidantes e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto. Aroma idêntico ao natural de manteiga, contendo de 70% de lipídeos. Embalagem: pote de polietileno resistente, contendo 500 gramas.</p>  |





# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |                                     |  |
|----|-------------------------------------|--|
|    |                                     | <p>Prazo de validade: mínimo 6 meses.<br/>Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>  |
| 55 | <b>MARGARINA LIGHT COM SAL</b>      | <p>Água, Óleos Vegetais Líquidos e Interesterificados, Sal (Cloreto de Sódio), Soro de Leite em Pó, Leite em Pó Desnatado, Vitamina A, Estabilizantes: Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos e Ésteres de Poliglicerol de Ácido Ricinoléico, Conservadores: Sorbato de Potássio e Benzoato de Sódio, Acidulante: Ácido Cítrico, Antioxidantes: TBHQ, BHT, EDTA, Aromatizante: Aroma Idêntico ao Natural, Corantes: Beta Caroteno Sintético Idêntico ao Natural. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto. Embalagem: pote de polietileno resistente, contendo 500 gramas do produto. Prazo de validade: mínimo 6 meses. data de fabricação: máximo 30 dias.</p> |
| 56 | <b>MASSINHA DE FAROFA</b>           | <p>Massinha de farofa com embalem íntegra, acondicionados em pacotes transparentes. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior. Peso unitário: 40g</p>  |
| 57 | <b>MORTADELA DE FRANGO</b>          | <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de frango, não acrescido de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado. A mortadela deverá ser embutida adequadamente para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra a contaminação. Os envoltórios poderão estar protegidos por substâncias glaceantes que deverão estar aprovadas junto ao órgão competente.</p>   |
| 58 | <b>MORTADELA FRANGO SEM LACTOSE</b> | <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Carne mecanicamente recuperada de frango, carne mecanicamente separada de frango, água, fécula de mandioca, proteína vegetal de soja, sal, açúcar, estabilizante pirofosfato tetrassódico, antioxidante eritorbato de sódio, acidulante ácido láctico, espessante carragena, estabilizante tripolifosfato de sódio, especiarias naturais (alho, cebola, cravo, pimenta-branca e extrato de orégano), conservadores nitrito e nitrato de sódio, acidulante ácido cítrico e antioxidante ácido ascórbico. Não contém glúten.</p>  |
| 59 | <b>NOZ MOSCADA EM PÓ</b>            | <p>Ingredientes: Noz moscada. Embalagem íntegra. Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 30g.</p>   |
| 60 | <b>ÓLEO DE SOJA TIPO 1</b>          | <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Óleo de soja refinado tipo 1, 100% natural. Não deve apresentar lata ou embalagem plástica frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório.<br/>EMBALAGEM: A condicionada em latas de flandres ou embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento.<br/>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>   |
| 61 | <b>ORÉGANO</b>                      | <p>Ingredientes: Orégano em folhas. Embalagem íntegra. Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 50g.</p>   |
| 62 | <b>OVO DE GALINHA</b>               | <p>Os ovos devem seguir as normas do Ministério da Agricultura. A embalagem deve conter nome e endereço da granja, validade, tipo do ovo, quantidade e informações nutricionais. Embalagem de papelão ou plástico, deve conter 12 ovos. Os mesmos devem encontrar-se isentos de sujidades e rachaduras.</p>  |
| 63 | <b>PÃO FRANCÊS</b>                  | <p>Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não</p>   |





# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |                                 |  |
|----|---------------------------------|--|
|    |                                 | integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Ministério da Saúde. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias. Entregas na data de fabricação.  |
| 64 | <b>PÃO INTEGRAL FATIADO</b>     | Pão com massa de farinha de trigo especial e farinha integral, fermento e água. produto separado com no mínimo 50% de farinha de trigo integral, sendo proibido o emprego de corante caramelo. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas) Embalagem: embalado em saco de polietileno atóxico, rotulagem mínima exigida contendo peso e data de fabricação. Embalagem contendo 600g do produto. |
| 65 | <b>PÃO PULLMAN FATIADO</b>      | Pão com massa de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fermento e água. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas) Embalagem: embalado em saco de polietileno atóxico, rotulagem mínima exigida contendo peso e data de fabricação. Embalagem contendo 600g do produto.  |
| 66 | <b>PIMENTA DO REINO</b>         | Ingredientes: Pimenta do reino. Embalagem íntegra. Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 30g.   |
| 67 | <b>POLVILHO AZEDO</b>           | Produto amiláceo extraído da mandioca. Deve ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Fornecer em embalagem de polietileno, de até 500gr. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.  |
| 68 | <b>PUDIM SABOR BAUNILHA</b>     | Pó para pudim sabor baunilha contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máximo 60 dias.   |
| 69 | <b>PUDIM SABOR CHOCOLATE</b>    | Pó para pudim sabor chocolate contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máximo 60 dias.  |
| 70 | <b>PUDIM SABOR COCO</b>         | Pó para pudim sabor coco contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máximo 60 dias.   |
| 71 | <b>PUDIM SABOR MORANGO</b>      | Pó para pudim sabor morango contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máximo 60 dias.  |
| 72 | <b>PUDIM ZERO LACTOSE SABOR</b> | Pó para pudim sabor coco zero lactose, contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações:  |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |   |   |
|----|---|---|
|    | <b>COCO</b>                               | nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 30g. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máximo 60 dias.  |
| 73 | <b>PUDIM ZERO LACTOSE SABOR CHOCOLATE</b> | Pó para pudim sabor coco zero lactose, contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 30g. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máximo 60 dias.  |
| 74 | <b>PUDIM ZERO LACTOSE SABOR MORANGO</b>   | Pó para pudim sabor coco zero lactose, contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 30g. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máximo 60 dias.  |
| 75 | <b>QUEIJO PRATO</b>                       | Tipo prato (lanche) fatiado interfolhado embalado pelo fabricante embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF.   |
| 76 | <b>QUEIJO PRATO ZERO LACTOSE</b>          | Tipo prato zero lactose (lanche) fatiado interfolhado embalado pelo fabricante embalagem de 150g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF.  |
| 77 | <b>SAGÚ</b>                               | Sagú de mandioca tipo 1. Embalagem de 500g, deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 6 meses.  |
| 78 | <b>SAL REFINADO IODADO</b>                | Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais |
| 79 | <b>SALSA</b>                              | Ingredientes: Salsa desidratada. Embalagem íntegra. Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 20g.   |
| 80 | <b>VINAGRE BRANCO</b>                     | Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais  |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

## ANEXO II

### MODELO DE REQUERIMENTO PARA PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE BENS

MUNICÍPIO DE .....

EDITAL Nº .....

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº .....

CHAMADA PÚBLICA PARA PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE BENS

Requeremos a “Pré-qualificação” dos bens abaixo relacionados, aceitando e concordando com todos os termos e condições estabelecidos no Edital de Chamada Pública e seus anexos.

#### DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Empresa (razão social):

CNPJ/MF:

Endereço:

Fone:

E-mail:

#### DADOS DA PESSOA FÍSICA / REPRESENTANTE LEGAL

Nome Completo:

Cargo ou Função:

RG:

CPF/MF:

Fone:

E-mail:

#### RELAÇÃO DOS BENS PROPOSTOS À “PRÉ-QUALIFICAÇÃO”

Item: (\*)

Descrição do Bem Proposto: (\*\*)

Marca:

(\*) Preencher com o mesmo número correspondente ao item do bem constante do Anexo I do Edital.

(\*\*) Preencher com a descrição das características do bem proposto que permitam a sua perfeita qualificação.

Local e data:

Assinatura do representante legal