



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

AVISO DE RETIFICAÇÃO
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 012/2022

O Município de Sangão/SC leva ao conhecimento dos interessados que é feita a seguinte retificação no Edital de Chamada Pública nº 001/2022 para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e empreendedor familiar rural e ou suas organizações, para atender os alunos matriculados nas escolas de Educação Infantil e Fundamental da Rede Municipal de Ensino.

ONDE SE LÊ:

1. DO OBJETO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e empreendedor familiar rural e ou suas organizações, para atender os alunos matriculados nas escolas de Educação Infantil e Fundamental da Rede Municipal de Ensino.

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	MEDIDA	QTD.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
01	Abacate - Características técnicas: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprio da espécie, isenta de enfermidades, insetos larvas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	200	R\$ 6,50	R\$ 1.300,00
02	Abacaxi Pérola – Características técnicas: Deve ser do tipo pérola, grande, doce e de característica alongada de cor verde escuro. Apresentando-se firme sem a presença de manchas, partes amolecidas e líquido na base. Isento de enfermidades, insetos, larvas e bolores. As folhas da coroa devem estar bem aderidas. Deve também apresentar peso médio entre 1,2 a 1,5 kg. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	UNI	1200	R\$ 5,00	R\$ 6.000,00
03	Abóbora Paulista ou Moranga Cabotiá – Características técnicas: Produto de tamanho médio, pesando entre 1 e 1,5 Kg, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de enfermidades, insetos larvas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	900	R\$ 4,05	R\$ 3.645,00
04	Açafrão da Terra – Características Técnicas: Cúrcuma moída, isento de matéria estranha, livre de umidade, tendo aspecto, cor e cheiro próprio.	UNI	250	R\$ 6,00	R\$ 1.500,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	Embalagem: O produto deve estar embalado em embalagem resistente transparente, com peso líquido de no mínimo 25 gramas . Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.				
05	Aipim sem casca congelado – Características técnicas: Deve ter tamanho médio, sem casca, pesando de 200 a 400 gramas a unidade, 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. Embalagem: O produto deve estar congelado, embalado em sacos resistentes transparente de 1kg . Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	KG	600	R\$ 5,70	R\$ 3.420,00
06	Alface Crespa (maço) – Características técnicas: Deve ser crespa, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	MAÇO	800	R\$ 2,15	R\$ 1.720,00
07	Alho in natura - Características técnicas: Cabeça de alho com casca. Deve apresentar grau máximo de evolução no tamanho, cor, aroma e sabor próprio da espécie. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	90	R\$ 25,30	R\$ 2.277,00
08	Banana Branca ou Prata – Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas, ou seja, dever estar fresca, Íntegra, firme, com coloração, sabor e aroma próprios da espécie. A banana deve ser de tamanho grande, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	5500	R\$ 4,10	R\$ 22.550,00
09	Batata Doce – Características técnicas: Batata de primeira qualidade, escovada, classe 2, pesando entre 100 e 300 gramas, fresca, íntegra e firme. Deve	KG	400	R\$ 3,70	R\$ 1.480,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
10	Batata Inglesa – Características técnicas: Batata de primeira qualidade, escovada, classe 2, pesando entre 100 e 200 gramas, fresca, íntegra e firme. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	800	R\$ 4,55	R\$ 3.640,00
11	Beterraba – Características técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio, pesando entre 150 e 200 gramas a unidade. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	800	R\$ 3,80	R\$ 3.040,00
12	Brócolis – Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro de 16 a 21 cm, pesando entre 350 gramas a 600g a unidade, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (verde e sem manchas claras e escuras), aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	UNI	500	R\$ 4,20	R\$ 2.100,00
13	Cebola de Cabeça – Características técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7cm de diâmetro transversal e com o peso entre 100 e 200 gramas, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado	KG	1200	R\$ 4,55	R\$ 5.460,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
14	Cenoura – Características técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média, tamanho médio a grande, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	1000	R\$ 3,90	R\$ 3.900,00
15	Chuchu – Características técnicas: Chuchu de primeira qualidade, classe média, tipo 2 ou especial pesando entre 300 a 400 gramas. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor natural verde claro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	600	R\$ 3,55	R\$ 2.130,00
16	Couve Flor – Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro de 17 a 21 cm, pesando entre 700 gramas a 01 kg a unidade, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (branca ou creme e sem manchas escuras), aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	UNI	150	R\$ 4,45	R\$ 667,50
17	Couve Folha – Características técnicas: Deve ser do tipo couve manteiga, apresentar as características do cultivar bem definidas, bem formada, estar fisiologicamente desenvolvidas, limpas, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, separados por maços de 300g cada , pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	MAÇO	250	R\$ 2,90	R\$ 725,00
18	Farinha de Mandioca – Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Grupo: farinha seca; Subgrupo: extrafina; Classe Branca - tipo 1. Não deve apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem: O produto deve estar embalado em	KG	300	R\$ 6,40	R\$ 1.920,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.				
19	Farinha de Milho – Características Técnicas: Produto 100% natural, em forma de farinha proveniente da moagem do grão de milho, de aspecto fino e amarelo. Deve ser isenta de fragmentos estranhos, impurezas, bolor e livres de umidade. Embalagem: Saco de polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta, com peso de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	KG	150	R\$ 6,30	R\$ 945,00
20	Feijão Preto tipo 1 – Características técnicas: Deve ser do grupo 1, feijão comum, classe preto e tipo 1. Com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, devendo apresentar grãos sem perfurações. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	KG	1200	R\$ 9,00	R\$ 10.800,00
21	Filé de Pescada Congelado - Características Técnicas: O produto deve-se apresentar-se íntegro, sem pele e sem espinhas, congelado, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Devem ser de aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos da sua espécie. Após descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabores próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, ossos e parasitas. Embalagem: Acondicionada em sacos de polietileno atóxica, resistente, transparente e com vedação termossoldada. Embalados em pacotes de 500g. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência do filé. Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses, a contar da data da entrega.	UNI	500	R\$ 25,00	R\$ 12.500,00
22	Laranja - Características técnicas: Grupo I, de tamanho médio pesando entre 80 e 150 gramas. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	6000	R\$ 4,05	R\$ 24.300,00
23	Limão – Características técnicas: Deve ser de espécie genuína e sã. Fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da	KG	50	R\$ 4,30	R\$ 215,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	<p>variedade. Não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de natureza mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Isentos de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas, insetos, parasitos, sujidades ou umidade externa anormal.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>				
24	<p>Maçã Fuji – Características técnicas: Maçã vermelha classe 2, tamanho médio, pesando entre 50 e 70 gramas a unidade, fresca, íntegra e firme. Deve ter cor, aroma e sabor próprio da espécie e grau máximo de evolução no tamanho. Apresentar grau de maturação adequado que possibilite manipulação sem alterar a integridade da fruta. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes estando a polpa íntacta e limpa e sem a presença de sujidades.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>	KG	4500	R\$ 7,65	R\$ 34.425,00
25	<p>Maracujá - Características técnicas: Fruta in natura, tipo maracujá, de espécie redonda, fresca, íntegra e firme. Deve ter cor, aroma e sabor próprio da espécie e grau máximo de evolução no tamanho. Apresentar grau de maturação adequado que possibilite manipulação sem alterar a integridade da fruta. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes estando à polpa íntacta e limpa e sem a presença de sujidades.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>	KG	400	R\$ 6,45	R\$ 2.580,00
26	<p>Melancia – Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A melancia deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, pesando aproximadamente 10 kg a unidade.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>	KG	600	R\$ 2,80	R\$ 1.680,00
27	<p>Milho Verde em Espiga - Características técnicas: Milho verde em espiga, livre de sujidades, sem casca, em condições de maturação para o consumo. Livre de umidade exterior anormal, de</p>	UNI	1200	R\$ 2,10	R\$ 2.520,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e /ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
28	Molho de Tomate Orgânico - Características Técnicas: Molho de tomate cultivado sem agrotóxicos, não deve conter corantes, conservantes e açúcares. Produto sem glúten. Ingredientes: tomate, cebola e sal. Embalagem: O produto deve estar embalado com peso líquido de <u>1 kg.</u> Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	KG	200	R\$ 20,00	R\$ 4.000,00
29	Morango Congelado - Características técnicas: Morango congelado, sendo fruta madura e são, características bem definidas e formadas. O morango deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de <u>1kg.</u>	KG	150	R\$ 16,20	R\$ 2.430,00
30	Ovos de Galinha com inspeção sanitária- Características técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente, formato característico e peso de no máximo 55 gramas a unidade. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou em bandeja, contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias.	DUZ	2500	R\$ 8,50	R\$ 21.250,00
31	Pitaya - Características Técnicas: Pitaya primeira qualidade. Tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Produto muito maduro ou verde não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	400	R\$ 8,10	R\$ 3.240,00
32	Polpa de Acerola congelada – Características técnicas: Polpa de acerola congelada - composto extraído pelo esmagamento das partes comestíveis da fruta carnosa; apresentação na forma de polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e são; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e	KG	80	R\$ 19,50	R\$ 1.560,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg . A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses.				
33	Polpa de Maracujá congelada – Características técnicas: composto extraído pelo esmagamento das partes comestíveis da fruta carnosa; apresentação na forma de polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, etiquetado com peso líquido de 1kg . A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses.	KG	90	R\$ 19,50	R\$ 1.755,00
34	Repolho Verde – Características técnicas: Liso, fresco, de primeira de qualidade, apresentando-se grande, firme, intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamento e transporte e isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	UNI	320	R\$ 3,50	R\$ 1.120,00
35	Suco Integral de Uva Branco - Características técnicas: Suco concentrado de uva branca sem corantes e aromas artificiais. Pasteurizado que não exija armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para aproximadamente 2 litros de água. Ingredientes: Uvas brancas selecionadas. Embalagem: Deverá ser acondicionado em embalagem de vidro, intacta, com capacidade de 1 litro . A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses	LT	400	R\$ 19,50	R\$ 7.800,00
36	Suco Integral de Uva Tinto - Características técnicas: Suco concentrado de uva tinto sem	LT	600	R\$ 19,50	R\$ 11.700,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	corantes e aromas artificiais. Pasteurizado que não exija armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para aproximadamente 2 litros de água. Ingredientes: Uvas tintas selecionadas. Embalagem: Deverá ser acondicionado em embalagem de vidro, intacta, com capacidade de 1 litro . A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses				
37	Tempero Verde – Características técnicas: Cebola verde e salsinha de primeira qualidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, separados por maços de 200g cada , pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	MAÇO	800	R\$ 3,05	R\$ 2.440,00
TOTAL				222.859,50	

LEIA-SE:

1. DO OBJETO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e empreendedor familiar rural e ou suas organizações, para atender os alunos matriculados nas escolas de Educação Infantil e Fundamental da Rede Municipal de Ensino.

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	MEDIDA	QTD.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
01	Abacate - Características técnicas: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprio da espécie, isenta de enfermidades, insetos larvas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	200	R\$ 6,50	R\$ 1.300,00
02	Abacaxi Pérola – Características técnicas: Deve ser do tipo pérola, grande, doce e de característica alongada de cor verde escuro. Apresentando-se firme sem a presença de manchas, partes amolecidas	UNI	1200	R\$ 5,00	R\$ 6.000,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	e líquido na base. Isento de enfermidades, insetos, larvas e bolores. As folhas da coroa devem estar bem aderidas. Deve também apresentar peso médio entre 1,2 a 1,5 kg. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
03	Abóbora Paulista ou Moranga Cabotiá – Características técnicas: Produto de tamanho médio, pesando entre 1 e 1,5 Kg, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de enfermidades, insetos larvas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	900	R\$ 4,05	R\$ 3.645,00
04	Açafrão da Terra – Características Técnicas: Cúrcuma moída, isento de matéria estranha, livre de umidade, tendo aspecto, cor e cheiro próprio. Embalagem: O produto deve estar embalado em embalagem resistente transparente, com peso líquido de no mínimo 25 gramas . Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	UNI	250	R\$ 6,00	R\$ 1.500,00
05	Aipim sem casca congelado – Características técnicas: Deve ter tamanho médio, sem casca, pesando de 200 a 400 gramas a unidade, 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. Embalagem: O produto deve estar congelado, embalado em sacos resistentes transparente de 1kg . Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	KG	600	R\$ 5,70	R\$ 3.420,00
06	Alface Crespa (maço) – Características técnicas: Deve ser crespa, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	MAÇO	800	R\$ 2,15	R\$ 1.720,00
07	Alho in natura - Características técnicas: Cabeça de alho com casca. Deve apresentar grau máximo de evolução no tamanho, cor, aroma e sabor próprio da espécie. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica,	KG	90	R\$ 25,30	R\$ 2.277,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
08	Banana Branca ou Prata – Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas, ou seja, dever estar fresca, Íntegra, firme, com coloração, sabor e aroma próprios da espécie. A banana deve ser de tamanho grande, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	5500	R\$ 4,10	R\$ 22.550,00
09	Batata Doce – Características técnicas: Batata de primeira qualidade, escovada, classe 2, pesando entre 100 e 300 gramas, fresca, íntegra e firme. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	400	R\$ 3,70	R\$ 1.480,00
10	Batata Inglesa – Características técnicas: Batata de primeira qualidade, escovada, classe 2, pesando entre 100 e 200 gramas, fresca, íntegra e firme. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	800	R\$ 4,55	R\$ 3.640,00
11	Beterraba – Características técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio, pesando entre 150 e 200 gramas a unidade. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	800	R\$ 3,80	R\$ 3.040,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

12	Brócolis – Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro de 16 a 21 cm, pesando entre 350 gramas a 600g a unidade, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (verde e sem manchas claras e escuras), aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	UNI	500	R\$ 4,20	R\$ 2.100,00
13	Cebola de Cabeça – Características técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7cm de diâmetro transversal e com o peso entre 100 e 200 gramas, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	1200	R\$ 4,55	R\$ 5.460,00
14	Cenoura – Características técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média, tamanho médio a grande, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	1000	R\$ 3,90	R\$ 3.900,00
15	Chuchu – Características técnicas: Chuchu de primeira qualidade, classe média, tipo 2 ou especial pesando entre 300 a 400 gramas. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor natural verde claro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	600	R\$ 3,55	R\$ 2.130,00
16	Couve Flor – Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro de 17 a 21 cm, pesando entre 700 gramas a 01 kg a unidade, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (branca ou creme e sem manchas escuras), aparência de buquê, livre de danos	UNI	150	R\$ 4,45	R\$ 667,50



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
17	Couve Folha – Características técnicas: Deve ser do tipo couve manteiga, apresentar as características do cultivar bem definidas, bem formada, estar fisiologicamente desenvolvidas, limpas, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, separados por maços de 300g cada , pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	MAÇO	250	R\$ 2,90	R\$ 725,00
18	Farinha de Mandioca – Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Grupo: farinha seca; Subgrupo: extrafina; Classe Branca - tipo 1. Não deve apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg . Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	KG	300	R\$ 6,40	R\$ 1.920,00
19	Farinha de Milho – Características Técnicas: Produto 100% natural, em forma de farinha proveniente da moagem do grão de milho, de aspecto fino e amarelo. Deve ser isenta de fragmentos estranhos, impurezas, bolor e livres de umidade. Embalagem: Saco de polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta, com peso de 1kg . Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	KG	150	R\$ 6,30	R\$ 945,00
20	Feijão Preto tipo 1 – Características técnicas: Deve ser do grupo 1, feijão comum, classe preto e tipo 1. Com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, devendo apresentar grãos sem perfurações. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg . Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	KG	1200	R\$ 9,00	R\$ 10.800,00
21	Filé de Pescada Congelado - Características Técnicas: O produto deve-se apresentar-se íntegro, sem pele e sem espinhas, congelado, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Devem ser de aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos da sua espécie. Após descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabores próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, ossos	UNI	500	R\$ 25,00	R\$ 12.500,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	e parasitas. Embalagem: Acondicionada em sacos de polietileno atóxica, resistente, transparente e com vedação termossoldada. Embalados em pacotes de 500g . Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência do filé. Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses, a contar da data da entrega.				
22	Laranja - Características técnicas: Grupo I, de tamanho médio pesando entre 80 e 150 gramas. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	6000	R\$ 4,05	R\$ 24.300,00
23	Limão – Características técnicas: Deve ser de espécie genuína e sã. Fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de natureza mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Isentos de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas, insetos, parasitos, sujidades ou umidade externa anormal. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	50	R\$ 4,30	R\$ 215,00
24	Maçã Fuji – Características técnicas: Maçã vermelha classe 2, tamanho médio, pesando entre 50 e 70 gramas a unidade, fresca, integra e firme. Deve ter cor, aroma e sabor próprio da espécie e grau máximo de evolução no tamanho. Apresentar grau de maturação adequado que possibilite manipulação sem alterar a integridade da fruta. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes estando a polpa intacta e limpa e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	4500	R\$ 7,65	R\$ 34.425,00
25	Maracujá - Características técnicas: Fruta in natura, tipo maracujá, de espécie redonda, fresca, integra e firme. Deve ter cor, aroma e sabor próprio da espécie e grau máximo de evolução no tamanho. Apresentar grau de maturação adequado que possibilite manipulação sem alterar a integridade da fruta. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por	KG	400	R\$ 6,45	R\$ 2.580,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes estando à polpa intacta e limpa e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
26	Melancia – Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A melancia deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, pesando aproximadamente 10 kg a unidade. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	600	R\$ 2,80	R\$ 1.680,00
27	Milho Verde em Espiga - Características técnicas: Milho verde em espiga, livre de sujidades, sem casca, em condições de maturação para o consumo. Livre de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e /ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	UNI	1200	R\$ 2,10	R\$ 2.520,00
28	Molho de Tomate Orgânico - Características Técnicas: Molho de tomate cultivado sem agrotóxicos, não deve conter corantes, conservantes e açúcares. Produto sem glúten. Ingredientes: tomate, cebola e sal. Embalagem: O produto deve estar embalado com peso líquido de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	KG	200	R\$ 20,00	R\$ 4.000,00
29	Morango Congelado - Características técnicas: Morango congelado, sendo fruta madura e sã, características bem definidas e formadas. O morango deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg.	KG	150	R\$ 16,20	R\$ 2.430,00
30	Ovos de Galinha com inspeção sanitária– Características técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente, formato característico e peso de no máximo 55 gramas a unidade. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou	DUZ	2500	R\$ 8,50	R\$ 21.250,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	em bandeja, contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias.				
31	Pitaya - Características Técnicas: Pitaya primeira qualidade. Tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Produto muito maduro ou verde não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	400	R\$ 8,10	R\$ 3.240,00
32	Polpa de Acerola congelada – Características técnicas: Polpa de acerola congelada - composto extraído pelo esmagamento das partes comestíveis da fruta carnosa; apresentação na forma de polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg . A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses.	KG	80	R\$ 19,50	R\$ 1.560,00
33	Polpa de Maracujá congelada – Características técnicas: composto extraído pelo esmagamento das partes comestíveis da fruta carnosa; apresentação na forma de polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, etiquetado com peso líquido de 1kg . A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses.	KG	90	R\$ 19,50	R\$ 1.755,00
34	Repolho Verde – Características técnicas: Liso, fresco, de primeira de qualidade, apresentando-se grande, firme, intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamento e transporte e isento de sujidades, parasitas e larvas.	UNI	320	R\$ 3,50	R\$ 1.120,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
35	Suco Integral de Uva Branco - Características técnicas: Suco concentrado de uva branca sem corantes e aromas artificiais. Pasteurizado que não exija armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para aproximadamente 2 litros de água. Ingredientes: Uvas brancas selecionadas. Embalagem: Deverá ser acondicionado em embalagem de vidro, intacta, com capacidade de 1 litro . A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses	LT	400	R\$ 19,50	R\$ 7.800,00
36	Suco Integral de Uva Tinto - Características técnicas: Suco concentrado de uva tinta sem corantes e aromas artificiais. Pasteurizado que não exija armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para aproximadamente 2 litros de água. Ingredientes: Uvas tintas selecionadas. Embalagem: Deverá ser acondicionado em embalagem de vidro, intacta, com capacidade de 1 litro . A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses	LT	600	R\$ 19,50	R\$ 11.700,00
37	Tempero Verde – Características técnicas: Cebola verde e salsinha de primeira qualidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, separados por maços de 200g cada , pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	MAÇO	800	R\$ 3,05	R\$ 2.440,00
38	Tomate Paron – Características técnicas: Deve ser inteiro e apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração e sabor próprios, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação que possibilite a manipulação sem alterar a integridade (firme). Deve ser de tamanho médio ou grande.	KG	1300	6,25	8125,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO

	Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
TOTAL			222.859,50		

Mantêm-se inalteradas as demais especificações do extrato de publicação. Feita a retificação acima, ficam todos interessados notificados para os fins legais e de direito, na forma da Lei.

Sangão/SC, 04 de fevereiro de 2022.

Castilho Silvano Vieira
Prefeito Municipal