

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CAÇADOR
ERRATA
EDITAL: Processo Licitatório nº 14/2018 – Pregão nº 08/2018

1. OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AOS PROGRAMAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA, VIGILÂNCIA SANITÁRIA, CAPS II, CAPS AD E ATENÇÃO BÁSICA**

Onde consta:

Item	Descrição	Quantidade	U.M
1	Leite UHT integral. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo 30 dias. Caixas contendo 12 litros de leite. 61 Leite UHT integral tipo longa vida – embalagem de 1 litro	750	Litros
2	Chá mate caixa com 40g com 25 saquinhos diversos sabores: maçã, morango, maracujá, frutas vermelhas, cidreira, camomila, erva doce.	140	CX
3	Pó de café torrado e moído, - com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas - embalagem tipo almofada de 500g.	100	Unid.
4	Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade	30	kg
5	Coco ralado, úmido e adoçado. pacote de polipropileno transparente ou papel de 1kg	10	kg
6	Suco concentrado de fruta diversos sabores, feito com fruta in natura, sem adição de açúcar, em embalagem de 350 ml, com validade mínima de 06 meses.	500	Unid
7	Sardinha em óleo comestível e embalagem primária: Embalagem de 250g. prazo mínimo de validade: 04 anos. registro obrigatório: ministério da agricultura.	100	Unid
8	Biscoito doce (tipo rosquinha de chocolate e ou coco). Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Não deverá conter leite na sua composição. Embalagem em polietileno transparente, revestindo 400g do pro-	40	Kg

	duto, acondicionadas em caixas de papelão. Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30 dias.		
9	Biscoito Cream Cracker com gergelim. o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. A embalagem primária (protetora) teve revestir 400 g de biscoito. A embalagem secundária deve ser de papelão reforçado.	40	Kg
10	Maionese Industrializada: 1ª Qualidade embalagem de 200g	400	Unid
11	Margarina vegetal sem sal e sem gordura trans. Potes de 500 g. Características: os potes devem ser hermeticamente fechados, acondicionados em caixa de papelão, resfriado até 16°C. Devendo constar na embalagem: data de fabricação: máximo 30 dias e registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA.	70	Unid
12	Doce em pasta, sabores diversos, 100% puro, embalagem de 1kg, textura homogênea, pasta compacta, acondicionado em embalagem original de fábrica, registro no ministério da saúde, diversos sabores.	50	Kg
13	Bombom em caixa, sortido, de boa qualidade, validade mínima de 06 meses.	200	CX
14	Leite condensado. embalagem longa vida de 395g	40	Unid
15	Creme de leite. embalagem longa vida com, no mínimo, 200g	40	Unid
16	Amendoim. O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e data de validade. Deve apresentar selo de qualidade ABICAB. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 gramas do produto.	50	Unid
17	Milho de pipoca. Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem íntegra de 500 gramas	60	Unid
18	Óleo de soja refinado Tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – emb. Embalagem 900ml	150	Unid
19	Bebida láctea fermentada (sabores morango, coco e pêssego). Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto. Resfriado no máximo 10° C Prazo de validade 45 dias Deverá constar registro no Ministério da Agricultura.	140	Unid
20	Pó para o preparo de gelatina com corante natural (sabores morango, pêssego, uva e framboesa) Embalagem contendo 1 kg do produto. Data de fabricação: o produto	30	Kg

	deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. Apresentar laudo bromatológico de laboratório oficial; ficha técnica assinada pelo técnico responsável.		
21	Amido de milho – produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.	100	Kg
22	Achocolatado em pó composto por açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificantes lecitina de soja, antioxidante, ácido ascórbico e aromatizante.	150	Kg
23	Açúcar refinado. 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. Prazo de validade: mínimo 10 meses.	100	Unid
24	Presunto fatiado, cozido, feito com pernil suíno, sem gluten, de boa qualidade, validade mínima de 06 meses.	150	Kg
25	Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos – embalagem de 1kg	10	Kg
26	Macarrão com ovos (tipo espaguete), contendo sêmola de trigo. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes. Embalagem contendo 500 gramas do produto Prazo de validade: 1 ano Data de fabricação: máximo 30 dias	100	Unid
27	Extrato de tomate simples concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – emb. 350g	384	Unid
28	Ervilhas em lata, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração.– embalagem 200g	100	Unid
29	Milho em lata, produto preparado com milho previamente debulhado, envazados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidos imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetido a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração.– em-	100	Unid

	balagem 200g		
30	Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico. Características: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg. Deve apresentar rotulagem com registro no Ministério da Saúde. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.	20	Unid
31	Fermento químico em pó - produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico - embalagem 250g	30	Unid
32	Arroz parboilizado – tipo 1, 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.	10	Unid
33	Sagu. Classe pérola, tipo I, é o produto amiláceo derivado da raiz de mandioca sob forma de grânulos esféricos. Características gerais: deverão apresentar-se limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Características sensoriais (organolépticas): cor branca; aspecto, odor e sabor próprios. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 gramas do produto. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	10	Kg
34	Coxa e sobrecoxa de galinha congeladas, sem tempero. Embalagem: caixas de papelão fechadas e padronizadas contendo 20 kg em cada. Devendo constar data de fabricação/validade e peso, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado	100	Kg
35	Carne bovina, corte coração de paleta, sem osso ou cartilagem congelada. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado.	50	Kg
36	Peito de frango congelado sem osso. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio,	50	Kg

	sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado.		
37	Queijo tipo mussarela fatiado de boa procedência e qualidade. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente. Embalagem contendo até 200 g do produto.	14	Kg
38	Orégano – Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - embalagem 10g.	20	Unid
39	Linguiça tipo calabresa	50	Kg
40	Ovo de galinha. Seleccionados, tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de sujidades e rachaduras.	25	Dúzia
41	Queijo parmesão ralado, pacote 30 gramas.	30	Unid
42	Salsicha á granel: Carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos (pode conter fígado, língua, rim e/ou coração), sal, amido, açúcar, alho, cebola, pimenta branca, pimenta calabresa, noz-moscada, regulador de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, aromatizantes: aromas naturais de (fumaça, orégano, coentro), realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, corantes: urucum e carmin de cochonilha, conservador: nitrito de sódio Sem GLÚTEN.	100	Kg
43	Queijo tipo mussarela, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio.	10	Kg
44	Vinagre branco fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0% – emb. 750ml	10	Unid

Passa a Ser:

Item	Descrição	Quantidade	U.M
1	Leite UHT integral. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de va-	750	Litros

	<p>validade: até 6 meses. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo 30 dias. Caixas contendo 12 litros de leite.</p> <p>61 Leite UHT integral tipo longa vida – embalagem de 1 litro</p>		
2	Chá mate caixa com 40g com 25 saquinhos diversos sabores: maçã, morango, maracujá, frutas vermelhas, cidreira, camomila, erva doce.	140	CX
3	Pó de café torrado e moído, - com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas - embalagem tipo almofada de 500g.	100	Unid.
4	Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade	30	kg
5	Coco ralado, úmido e adoçado. pacote de polipropileno transparente ou papel de 1kg	10	kg
6	Suco concentrado de fruta diversos sabores, feito com fruta in natura, sem adição de açúcar, em embalagem de 350 ml, com validade mínima de 06 meses.	500	Unid
7	Sardinha em óleo comestível e embalagem primária: Embalagem de 250g. prazo mínimo de validade: 04 anos. registro obrigatório: ministério da agricultura.	100	Unid
8	Biscoito doce (tipo rosquinha de chocolate e ou coco). Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Não deverá conter leite na sua composição. Embalagem em polietileno transparente, revestindo 400g do produto, acondicionadas em caixas de papelão. Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30 dias.	40	Kg
9	Biscoito Cream Cracker com gergelim. o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. A embalagem primária (protetora) teve revestir 400 g de biscoito. A embalagem secundária deve ser de papelão reforçado.	40	Kg
10	Maionese Industrializada: 1ª Qualidade embalagem de 200g	400	Unid
11	Margarina vegetal sem sal e sem gordura trans. Potes de 500 g. Características: os potes devem ser hermeticamente fechados, acondicionados em caixa de papelão, resfriado até 16°C. Devendo constar na embalagem: data de fabricação: máximo 30 dias e registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA.	70	Unid
12	Doce em pasta, sabores diversos, 100% puro, embalagem de 1kg, textura homogênea, pasta compacta, acondicionado em embalagem original de fábrica, registro no	50	Kg

	ministério da saúde, diversos sabores.		
13	Bombom em caixa, sortido, de boa qualidade, validade mínima de 06 meses.	200	CX
14	Leite condensado. embalagem longa vida de 395g	40	Unid
15	Creme de leite. embalagem longa vida com, no mínimo, 200g	40	Unid
16	Amendoim. O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e data de validade. Deve apresentar selo de qualidade ABICAB. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 gramas do produto.	50	Unid
17	Milho de pipoca. Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem integra de 500 gramas	60	Unid
18	Óleo de soja refinado Tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – emb. Embalagem 900ml	150	Unid
19	Bebida láctea fermentada (sabores morango, coco e pêsego). Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto. Resfriado no máximo 10° C Prazo de validade 45 dias Deverá constar registro no Ministério da Agricultura.	140	Unid
20	Pó para o preparo de gelatina com corante natural (sabores morango, pêsego, uva e framboesa) Embalagem contendo 1 kg 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 10 meses a partir da data da entrega. Apresentar laudo bromatológico de laboratório oficial; ficha técnica assinada pelo técnico responsável.	30	Kg
21	Amido de milho – produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.	100	Kg
22	Achocolatado em pó composto por açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificantes lecitina de soja, antioxidante, ácido ascórbico e aromatizante.	150	Kg
23	Açúcar refinado. 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	100	Unid

	transparente. Prazo de validade: mínimo 10 meses.		
24	Presunto fatiado, cozido, feito com pernil suíno, sem gluten, de boa qualidade, validade mínima de 06 meses.	150	Kg
25	Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos – embalagem de 1kg	10	Kg
26	Macarrão com ovos (tipo espaguete), contendo sêmola de trigo. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes. Embalagem contendo 500 gramas do produto Prazo de validade: 1 ano Data de fabricação: máximo 30 dias	100	Unid
27	Extrato de tomate simples concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – emb. 350g	384	Unid
28	Ervilhas em lata, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração.– embalagem 200g	100	Unid
29	Milho em lata, produto preparado com milho previamente debulhado, envazados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidos imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetido a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração.– embalagem 200g	100	Unid
30	Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico. Características: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg. Deve apresentar rotulagem com registro no Ministério da Saúde. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.	20	Unid
31	Fermento químico em pó - produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico - embalagem 250g	30	Unid
32	Arroz parboilizado – tipo 1, de procedência nacional e de safra corrente. Isento de	10	Unid

	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.		
33	Sagu. Classe pérola, tipo I, é o produto amiláceo derivado da raiz de mandioca sob forma de grânulos esféricos. Características gerais: deverão apresentar-se limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Características sensoriais (organolépticas): cor branca; aspecto, odor e sabor próprios. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 gramas do produto. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	10	Kg
34	Coxa e sobrecoxa de galinha congeladas, sem tempero. Embalagem: caixas de papelão fechadas e padronizadas contendo 20 kg em cada. Devendo constar data de fabricação/validade e peso, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado	100	Kg
35	Carne bovina, corte coração de paleta, sem osso ou cartilagem congelada. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado.	50	Kg
36	Peito de frango congelado sem osso. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado.	50	Kg
37	Queijo tipo mussarela fatiado de boa procedência e qualidade. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente. Embalagem contendo até 200 g do produto.	14	Kg
38	Orégano – Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - embalagem 10g.	20	Unid
39	Linguiça tipo calabresa	50	Kg

40	Ovo de galinha. Seleccionados, tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de sujidades e rachaduras.	25	Dúzia
41	Queijo parmesão ralado, pacote 30 gramas.	30	Unid
42	Salsicha á granel: Carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos (pode conter fígado, língua, rim e/ou coração), sal, amido, açúcar, alho, cebola, pimenta branca, pimenta calabresa, noz-moscada, regulador de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, aromatizantes: aromas naturais de (fumaça, orégano, coentro), realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, corantes: urucum e carmim de cochonilha, conservador: nitrito de sódio Sem GLÚTEN.	100	Kg
43	Queijo tipo mussarela, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio.	10	Kg
44	Vinagre branco fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0% – emb. 750ml	10	Unid
45	Banana caturra. Características: tamanho médio em processo de amadurecimento.	450	kg
46	Caqui. Casca amarela, lisa, sem manchas e amassados.	100	kg
47	Mamão. Características: casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia	450	kg
48	Laranja pêra. Características: casca de cor alaranjada, firme, odor agradável e doce.	400	kg
49	Maçã Fuji. Características: tamanho médio, íntegra, sem sinais de deterioração.	450	kg
50	Limão. Características: casca verde, firme, pequeno.	20	kg
51	Melancia. Características: casca íntegra, sem amassados.	450	kg
52	Poncã. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce.	300	kg
53	Manga. Boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole.	350	kg
54	Abacate. Boa qualidade e maduro para o consumo imediato.	200	kg
55	Abacaxi pérola, unidades pesando aproximadamente 1,5 a 1,8 kg cada. Não podem estar verdes ou mais que 50% maduros	200	und
56	Melão. Deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade.	350	kg

57	Morango em bandeja, ligeiramente maduros de boa qualidade.	250	und
58	Uva branca e preta em cachos, de boa qualidade, maduras.	380	kg
59	Pêra nacional - tamanho médio, nova, ser doce e suculenta, não deverá estar verde nem totalmente madura.	150	kg
60	Alho. O produto deve estar íntegro e ter boa qualidade para consumo	06	kg
61	Tomate. Características: bem formados, lisos, livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalado em plástico de polietileno	310	kg
62	Cebola branca. Características: de 1ª qualidade, fresca, tamanho médio, embalagem unitária.	200	kg
63	Batata inglesa. Características: boa qualidade, sem brotos, ou de cor esverdeada, tamanho médio, embalagem unitária.	150	kg
64	Repolho. Características: tipo branco, fresco de 1ª qualidade. (cabeça)	100	und
65	Aipim descascado e lavado. Características: cor uniforme, completamente branco ou todo amarelo. Não deve ter manchas escuras seja na extremidade ou na parte interna. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	150	kg
66	Brócolis. Características: os talos e as flores devem estar verde escuros e sem marcas de insetos. As flores devem estar fechadas.	100	und
67	Alface. Em cabeça com as folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em pacotes plásticos.	300	und
68	MAÇOS Tempero verde (salsinha e cebolinha). Deverá ser entregue em maços, ser fresco em embalagens que permita sua distribuição sem alteração do produto.	100	und
69	Cenoura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio.	150	kg
70	Couve-flor. Características: os talos e as flores devem estar íntegros e sem marcas de insetos ou sujidades.	200	und

Onde Consta:

O custo estimado total da presente contratação é de R\$ 23.729,44 (**vinte e três mil setecentos e vinte e nove reais e quarenta e quatro centavos**).

Passa a ser:

O custo estimado total da presente contratação é de R\$ 45.844,34 (**quarenta e cinco mil**

oitocentos e quarenta e quatro reais e trinta e quatro centavos).

A data mantém-se a mesma 12 de junho de 2018.

Caçador, 14 de maio de 2018.

ADEMAR SCHIMITZ
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE