



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARU\u00cd
Rua Jos\u00e9 In\u00e1cio da Rocha, 109 - Centro
CEP: 88.770-000 - Imaru\u00ed/SC

1\u00aa ERRATA AO EDITAL DE LICITA\u00c7\u00c3O **PREG\u00c3O PRESENCIAL PMI N\u00b0 009/2018**

Processo Licitat\u00f3rio PMI N\u00b0 014/2018
Processo Administrativo PMI N\u00b0 016/2018

Reg\u00eancia: Lei federal N\u00b0 10.520/02, pelo Decreto Federal N\u00b0 3.555/2000, e subsidiariamente, a Lei Federal N\u00b0 8.666, de 21 de junho de 1993, com as altera\u00e7\u00f5es posteriores.

OBJETO:
REGISTRO DE PRE\u00c7O PARA AQUISI\u00c7\u00c3O DE G\u00caNEROS ALIMENT\u00cdCIOS.

O edital e seus anexos poder\u00e3o ser retirados no Setor de Licita\u00e7\u00e3o, na Prefeitura Municipal de Imaru\u00ed. Tamb\u00e9m estar\u00e1 dispon\u00edvel, atrav\u00e9s do site oficial do munic\u00edpio no endere\u00e7o www.imarui.sc.gov.br.

Mais informa\u00e7\u00f5es podem ser obtidas pelo telefone: (48) 3643-0213, atrav\u00e9s do e-mail licitacao@imarui.sc.gov.br, e, no Setor de Licita\u00e7\u00e3o da Prefeitura Municipal de Imaru\u00ed, na Rua Jos\u00e9 In\u00e1cio da Rocha, n\u00b0 109, Centro - Imaru\u00ed - Santa Catarina no hor\u00e1rio de expediente.

A presente licita\u00e7\u00e3o \u00e9 destinada EXCLUSIVAMENTE \u00c0 PARTICIPA\u00c7\u00c3O DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, para os itens at\u00e9 R\$ 80.000,00, de acordo com Inciso I, Art. 48 da LC 123/06, com prioridade de contrata\u00e7\u00e3o para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, at\u00e9 o limite de 10% (dez por cento) do melhor pre\u00e7o v\u00e1lido.

Imaru\u00ed, 03 de abril de 2018.



1ª ERRATA AO EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº 009/2018

O Município de Imaruí torna público para conhecimento dos interessados, que foi realizada correção no Edital de Licitação do Pregão Presencial PMI Nº 009/2018, que tem como objeto registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios, conforme segue:

1 – O item 3 do Anexo I, passa a vigorar com a seguinte redação:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QNTD.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
05	ABÓBORA Características Técnicas: Menina ou paulista, in natura, tamanho médio pesando entre 900 e 1200 g. devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, casca lisa com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	1.520	2,01	3.055,20
07	ACHOCOLATADO EM PÓ Características técnicas: instantâneo, deve conter como primeiro ingrediente o cacau em pó, conter açúcar ou edulcorante natural, enriquecido com vitaminas e minerais, ter aroma natural de chocolate e sem conservantes artificiais e sem glúten. Embalagem de polietileno, atóxico, leitoso, resistente, termo soldado com data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1kg.	PCT	2.040	9,66	19.706,40
09	AÇÚCAR REFINADO Características Técnicas: Produto processado da cana de açúcar com moagem refinada, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Em conformidade com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo 30 Dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	UND	3.600	2,18	7.848,00
11	AIPIM Características Técnicas: Descascado, limpo e congelado, deve apresentar características bem definidas, bem formadas, boa coloração, estar em perfeitas condições de conservação, livre de parasitas, larvas e agroquímicos. Embalagem transparente lacrada, atóxica, de 1kg do produto, rotulado de acordo com legislação vigente.	KG	1.510	3,93	5.934,30
12	ALFACE Características Técnicas: Alface, lisa ou crespa, tenra, bem formada, firme, fechada, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, previamente lavadas, frescas de	UND	2.520	2,01	5.065,20



	tamanho médio. Adequadas para o consumo.				
13	ALHO Características Técnicas: Tipo especial, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, íntegros e firmes, livre de brotos, isentos de sujidades e substâncias nocivas à saúde.	KG	705	21,22	14.960,10
14	AMIDO DE MILHO Características Técnicas: Amido de milho - produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.); não conter misturas com glúten. Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1Kg	UND	310	7,31	2.266,10
19	BANANA BRANCA Características técnicas: In natura, tipo especial, devem apresentar as características do cultivar bem definidos, fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, limpas, casca lisa, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	7.020	2,12	14.882,40
22	BEBIDA (SUÇO) DE SOJA ORIGINAL COM FRUTAS Destinado para a alimentação com restrição Características técnicas: bebida (suco) de soja + cálcio acrescido com vitamina A, C, D e E, sem conservantes, contendo na informação nutricional 265 mg de cálcio/ 5,2g de proteínas e fibras 0,9g em 200ml da porção. Embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto. Contendo 1 litro. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UND	200	6,00	1.200,00
23	BETERRABA Características técnicas: In natura, Tamanho médio, limpa, pesando entre 100 e 150g a unidade, deve apresentar características do cultivar bem definidas, bem formadas, coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	2.010	2,46	4.944,60
24	BISCOITO INTEGRAL Produto destinado alimentação especial Características técnicas: biscoito salgado integral, deve conter farinha de trigo integral, farinha de trigo de primeira qualidade enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo vegetal (livre de gordura trans), farinhas, flocos ou semente de outros cereais integrais; Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Seguir recomendações da legislação vigente para MBPF e para rotulagem. Embalagem de 400 ou 1kg transparente ou metalizado, atóxico, resistente e Termo selado. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	PCT	200	4,48	896,00



27	BRÓCOLIS Características técnicas: De primeira qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	UND	1.510	3,12	4.711,20
28	BOLO MESCLADO Característica técnica: produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com, açúcar, farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), chocolate em pó, fermento, biológico, leite, sal, manteiga/margarina/óleo de soja /gordura vegetal e ovos. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Embalados individualmente, em sacos plásticos de BOPP (Polipropileno). Data de fabricação do dia da entrega. Peso 250 gr a 500 gr.	KG	125	21,93	2.741,25
29	CAFÉ EM PÓ Características técnicas: Produto 100% puro, torrado e moído, empacotado à vácuo, pacote de 500g. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Selo de pureza ABIC ou laudo emitido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes. Embalagem atóxica, intacta, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	PCT	3.980	8,68	34.546,40
31	CANJICA DE MILHO (BRANCA) Características técnicas: Tipo 1, classe branca, subgrupo despelucada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, atóxico e resistente, contendo 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses após entrega	UND	300	2,00	600,00
32	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA. Características Técnicas: Carne Bovina moída congelada – Acém ou músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses, cor própria, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica, transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalados a vácuo em pacotes de 1kg. Rotulagem devem	KG	5.280	12,29	64.891,20



	constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
38	CHOCOLATE EM PÓ Características Técnica chocolate em pó: é o produto obtido pela mistura de açúcar ou edulcorante natural com cacau em pó, contendo o mínimo de 32% de sólidos totais de cacau. Sem glúten, sabor, aroma e aspecto característico, de boa solubilidade, livre de mofo, umidade. Embalagem: de 1 Kg, em saco de polietileno, atóxico, intacto, resistente com informações nutricionais. De acordo com legislação vigente. Data de fabricação: máximo 30 dias. Data de validade: 12 meses após a data de entrega.	UND	1.000	8,61	8.610,00
43	CORTES CONGELADOS DE PEITO DE FRANGO Características Técnicas: Cortes de frango (peito de frango) congelado, com osso e sem tempero, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro, cor e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, lacrado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega	KG	7.030	5,93	41.687,90
46	DOCE DE FRUTA Características técnicas: Sabores diversos banana, goiaba, abacaxi, morango, cremoso ou em pasta, obtido de frutas inteiras, pedaços, polpa e suco de frutas, açúcar, pectina. Seguir as normas do Manual de Boas Práticas de Fabricação conforme legislação vigente. Embalagem de polietileno, atóxica, resistente, com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UND	995	2,88	2.865,60
51	FARINHA DE MANDIOCA Características Técnicas: grupo: tipo 1, farinha seca, fina, branca. Não apresentar umidade, mofo, impurezas, misturas, resíduos, odor forte e intenso não característico. Embalagem atóxica, transparente, resistente e intacta. Contendo 1 kg. Rotulado conforme legislação. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega.	KG	2.015	3,94	7.939,10
59	FILÉ DE PEIXE CONGELADO Características Técnicas: Cortes de filé de Tilápia ou Abrótea ou Merluza. Congelado a -18°C. Sem espinhas, não amolecido, não pegajoso e com cor, cheiro e aspecto próprio, sem machas esverdeadas, isento de toda e	KG	3.030	18,72	56.721,60



	qualquer evidência de decomposição. Média por filé 180g. Congelados separados. Embalagem: Saco de polietileno, atóxica, asséptica, intacta e resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, devidamente rotulado de acordo com a Legislação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega.				
60	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS Características Técnicas: conter leite integral, soro de leite, fermento lácteo, não conter amido e corantes artificiais. Sabores variados, consistência cremosa, acondicionado em garrafa plástica de 1000ml, atóxica, estéril e fechada a vácuo ou saco plástico, atóxica, estéril, intacta; conter informações nutricionais, nº de lote, data de validade, nº do registro no Ministério de Agricultura/ SIF/ SIE/DIPOA. Data de fabricação: máximo 15 dias. Data de validade mínima: 30 dias a partir da entrega.	UND	7.030	3,72	26.151,60
61	LARANJA Características Técnicas: In natura, laranja da época, grupo 1, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, maduras e bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, doenças, pragas e em perfeitas condições de conservação e transporte, adequadas para o consumo.	KG	7.020	1,88	13.197,60
63	LEITE INTEGRAL - UHT Características técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, conter até 3,4% de gordura, cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. <u>Caixa com 12 unidades.</u>	CX	2.415	27,29	65.905,35
64	LEITE DESNATADO – UHT Destinado para alimentação especial Características técnicas: leite DESNATADO fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, não conter gordura, a cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias.	UND	300	2,51	753,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

71	MAÇÃ Características Técnicas: In natura, Gala ou Fuji, tamanho médio, pesando 100 a 120g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	7.020	2,61	18.322,20
73	MASSA TIPO CABELO DE ANJO Características Técnicas: Tipo longo, fino, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, ovos enriquecido com ferro, ácido fólico, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, umidade, manchas e insetos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	PCT	1.510	3,44	5.194,40
77	MELANCIA Características técnicas: in natura, primeira qualidade, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Fruto isento de pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para o consumo e que permita o transporte. Pesando entre 8 e 12 kg. Produto fornecido de acordo com a safra	KG	4.020	1,62	6.512,40
79	MILHO DE PIPOCA Características Técnicas: grãos de pipoca, puro, primeira qualidade, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos. Embalagem: 500g, sacos de plástico transparente, atóxico, intacta, resistente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Seguir normas de legislação.	PCT	260	2,03	527,80
80	MISTURA PARA MINGAU Características técnicas: cereal a base de arroz, trigo, aveia, cevada e milho. Pré-cozido, instantâneo, formulado para alimentação infantil, enriquecido com vitaminas e minerais. Pode conter glúten e traços de leite. Embalagem: sache de 230g a 250g. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Data de validade: mínimo de 90 dias a partir da entrega.	UND	1.010	4,19	4.231,90
81	MORANGO Características técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	BNJ	1.020	5,64	5.752,80
82	ÓLEO DE SOJA	UND	3.010	3,54	10.655,40



	Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas ou latas de flandres contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Data de fabricação: Máximo 30 Dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses a partir da entrega. Seguir a legislação vigente para o produto				
84	OVOS Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando média 60g por unidade. Deve Ter Certificação SIF ou SIE ou SIM. Embalagem: Descartável, caixa com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias a partir da entrega.	DZ	3.030	5,37	16.271,10
85	PÃO DE FORMA Características Técnicas: Pacote com 400g, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, embalado em saco plástico próprio, atóxico, intacta e rotulada de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco plástico descartável. Intacto, atóxico, rotulado de acordo com legislação e MPBF. Com data de validade.	UND	8.200	5,01	41.082,00
88	PÃO DOCE Características Técnicas: Tamanho médio, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade. Feito no dia da entrega, sem amassados, deve ser macio, com cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Sacos de papel descartáveis.	KG	130	13,29	1.727,70
90	PÃO SEM GLUTEN E LACTOSE Destinado para alimentação especial Características Técnicas: Produzido com farinhas isenta de glúten e lactose. Deve conter como ingredientes: enzima lactose e farinhas sem glúten, óleos vegetais, ovos, sal, açúcar mascavo ou demerara ou edulcorante natural; conservantes naturais. Pão tipo fatiado 500g. Rotulagem específica para o produto de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima de 30 dias.	UND	200	19,28	3.856,00
91	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE Características Técnicas: Tamanho médio, pesando aproximadamente 50g por unidade superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, macio, tipo cachorro quente, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ter cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco de plástico próprio, intacto, atóxico e resistente, contendo 5 ou 10 unidades	PCT	11.000	5,09	55.990,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

	por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade				
92	PEPINO Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1.010	2,63	2.656,30
97	POLPA DE FRUTA CONGELADA Características Técnicas: Natural, de primeira qualidade, produzido a partir de fruta e adição de água, congelada. Sabores: laranja, abacaxi, maracujá, morango. Embalagem primária: atóxica, intacta, resistente, pacote a 1kg em sacos de polietileno transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente para produto	UND	5.030	13,21	66.446,30
98	POLVILHO DOCE Características Técnicas: produto amiláceo extraído da mandioca, sem misturas, não deve apresentar mofo, materiais estranhos. Seguir as normas de legislação: umidade máxima 14%, acidez de 50%. Embalagem: atóxica, intacta, resistentes pacotes de 500g de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	PCT	515	4,03	2.075,45
99	REPOLHO BRANCO Características Técnicas: tamanho médio, pesando entre 1000g e 2000g a unidade. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, bem formado, limpo, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, livre de danos mecânicos e adequados para o consumo.	UND	1.500	2,69	4.035,00
102	TOMATE Características técnicas: Tamanho médio a grande. Deve apresentar as características da variedade bem definida, primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação. Sem resíduos de fertilizantes, de colheita recente	KG	5.015	3,12	15.646,80
104	VINAGRE Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez de 4%. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 12 litros. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo 12 meses.	UND	610	1,51	921,10

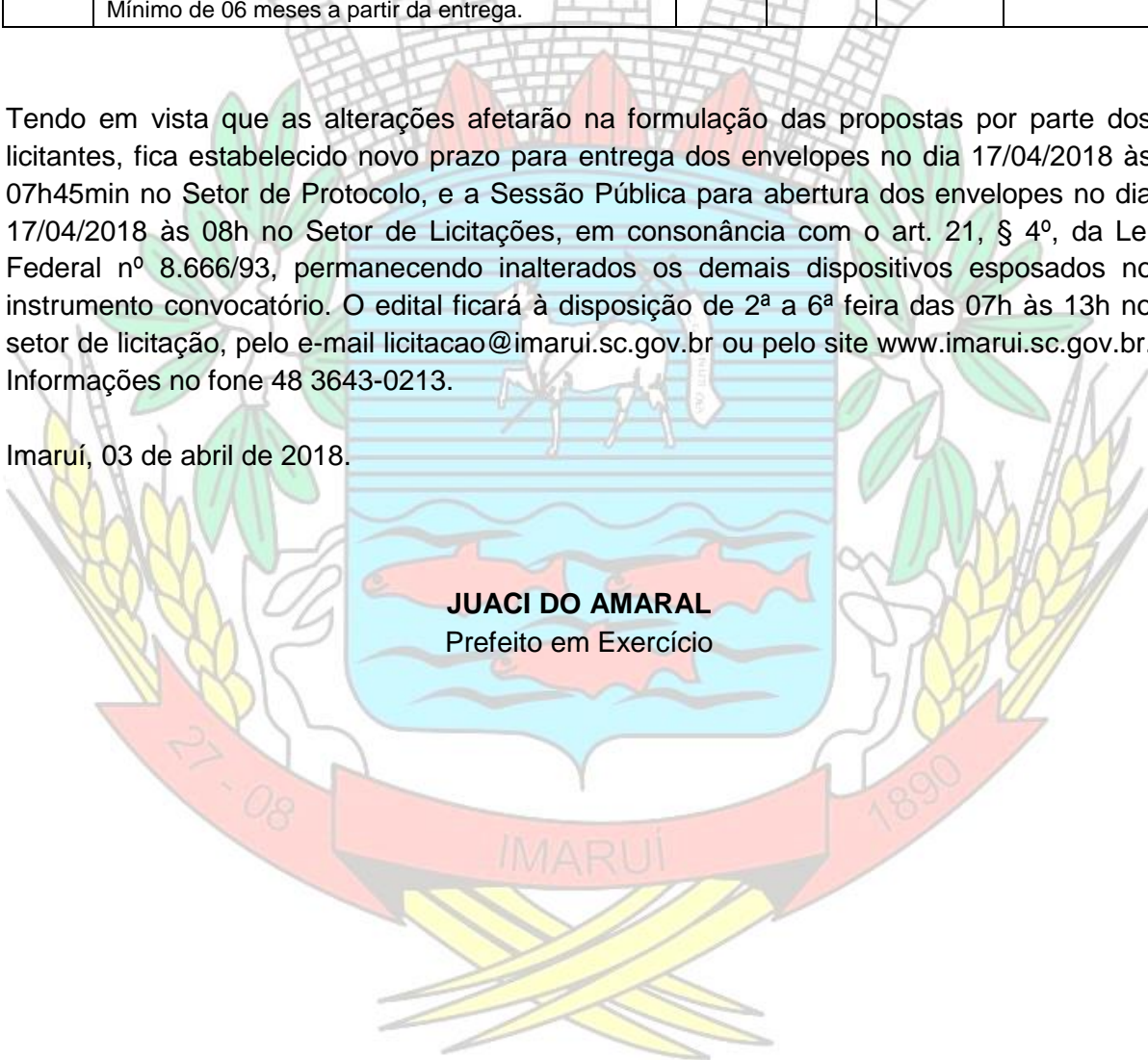


2 – O Anexo IX, passa a vigorar com a seguinte redação:

98	POLVILHO DOCE Características Técnicas: produto amiláceo extraído da mandioca, sem misturas, não deve apresentar mofo, materiais estranhos. Seguir as normas de legislação: umidade máxima 14%, acidez de 50%. Embalagem: atóxica, intacta, resistentes pacotes de 500g de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	PCT	515	4,03	2.075,45
-----------	---	------------	------------	-------------	-----------------

Tendo em vista que as alterações afetarão na formulação das propostas por parte dos licitantes, fica estabelecido novo prazo para entrega dos envelopes no dia 17/04/2018 às 07h45min no Setor de Protocolo, e a Sessão Pública para abertura dos envelopes no dia 17/04/2018 às 08h no Setor de Licitações, em consonância com o art. 21, § 4º, da Lei Federal nº 8.666/93, permanecendo inalterados os demais dispositivos esposados no instrumento convocatório. O edital ficará à disposição de 2ª a 6ª feira das 07h às 13h no setor de licitação, pelo e-mail licitacao@imarui.sc.gov.br ou pelo site www.imarui.sc.gov.br. Informações no fone 48 3643-0213.

Imaruí, 03 de abril de 2018.



JUACI DO AMARAL
Prefeito em Exercício