

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES**

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 63/2014 - PR**

CNPJ: 83.102.855/0001-50      Telefone: (47) 3342-9500  
RUA JOAO EMILIO, 100  
C.E.P.: 88375-000      - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 63/2014  
Data do Processo Adm.: 10/03/2014  
Processo de Licitação: 63/2014  
Data do Processo: 10/03/2014

Folha: 1/9

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Preço Unit. Máximo

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
1	950,000	PCT	<b>AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL</b> Descrição do objeto: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com toda a legislação vigente. Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório. Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 05 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. 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. (50156)		10,3900		9.870,50

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES**

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 63/2014 - PR**

CNPJ: 83.102.855/0001-50      Telefone: (47) 3342-9500  
RUA JOAO EMILIO, 100  
C.E.P.: 88375-000      - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 63/2014  
Data do Processo Adm.: 10/03/2014  
Processo de Licitação: 63/2014  
Data do Processo: 10/03/2014

Folha: 2/9

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
2	450,000	UNID	<p><b>MARGARINA</b></p> <p>Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (51130)</p>		4,8900	2.200,50	

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES**

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 63/2014 - PR**

CNPJ: 83.102.855/0001-50      Telefone: (47) 3342-9500  
RUA JOAO EMILIO, 100  
C.E.P.: 88375-000      - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 63/2014  
Data do Processo Adm.: 10/03/2014  
Processo de Licitação: 63/2014  
Data do Processo: 10/03/2014

Folha: 3/9

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
3	650,000	KILO	<p><b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b></p> <p>Descrição do objeto: Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra tradicional, sendo posteriormente submetido ao processo de moagem. Ingredientes: Contém 2,5 % de suco de limão, acidulante ácido cítrico, edulcorantes artificiais; ciclamato ( 107mg ), sacarina ( 7mg ) por 100ml, aroma natural, conservador benzoato de sódio, estabilizante citrato de sódio e antioxidante ácido ascórbico. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente</p> <p>Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Segundo a RDC nº 277, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.</p> <p>As espécies vegetais utilizadas para a obtenção do produto não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte. A utilização de espécie vegetal e partes de espécie vegetal que não são usadas tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, com dupla proteção, sendo a embalagem interna em alto vácuo e a externa de caixa de papelão. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 Kg.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. (51131)</p>		7,5600		4.914,00

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES**

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 63/2014 - PR**

CNPJ: 83.102.855/0001-50      Telefone: (47) 3342-9500  
RUA JOAO EMILIO, 100  
C.E.P.: 88375-000      - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 63/2014  
Data do Processo Adm.: 10/03/2014  
Processo de Licitação: 63/2014  
Data do Processo: 10/03/2014

Folha: 4/9

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
4	600,000	CX	<p><b>LEITE LONGA VIDA</b></p> <p>Descrição do objeto: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de flux o contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalag ens estéreis e hermeticamente fechadas.</p> <p>O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Características gerais: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expressos em P2O5.</p> <p>As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC. Vol. A 1985).</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: Acondicionado em embalagem Tetra Brick Asseptic, com tampa abre-fecha. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura - SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega. (51133)</p>		23,3300		13.998,00

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES**

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 63/2014 - PR**

CNPJ: 83.102.855/0001-50      Telefone: (47) 3342-9500  
RUA JOAO EMILIO, 100  
C.E.P.: 88375-000      - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 63/2014  
Data do Processo Adm.: 10/03/2014  
Processo de Licitação: 63/2014  
Data do Processo: 10/03/2014

Folha: 5/9

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
5	10500,000	KG	<p>Pães: Descrição do objeto: Pão salgado tipo francês - obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.</p> <p>Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.</p> <p>Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas.</p> <p>Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retornáveis.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. (51138)</p>		6,4900		68.145,00
6	500,000	POTE	<p>DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES</p> <p>Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi.</p> <p>Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. (51139)</p>		3,9600		1.980,00

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES**

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 63/2014 - PR**

CNPJ: 83.102.855/0001-50      Telefone: (47) 3342-9500  
RUA JOAO EMILIO, 100  
C.E.P.: 88375-000      - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 63/2014  
Data do Processo Adm.: 10/03/2014  
Processo de Licitação: 63/2014  
Data do Processo: 10/03/2014

Folha: 6/9

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
7	30,000	PCT	Milho de pipoca - milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de PIPOCA, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano. Pacote de 500 gramas. (561039)		2,9900		89,70
8	60,000	KG	<p><b>SALSICHA DE CARNE :</b></p> <p>Descrição do objeto: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de ave e carne mecanicamente separada de ave (no máximo de 40%), miúdos comestíveis de ave e gorduras adicionados de ingredientes (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O produto deverá ser congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico, com a mesma temperatura, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.</p> <p>O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Instrução Normativa nº 4, de 31/03/2000; Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005; Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A.; Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97.</p> <p>Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.</p> <p>Embalagem primária: O pacote de salsicha congelada deverá ser a vácuo e apresentar 1,5 kg. A embalagem primária deve ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação.</p> <p>Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do produto), marca, ingredientes, identificação da origem (nome e endereço do fabricante), peso líquido, ingredientes, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE e indicação da expressão: SIF/ DIPOA sob nº. ____/____ ou SIE/CIDASC sob nº ____/____, (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (49699)</p>		6,9600		417,60

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES**

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 63/2014 - PR**

CNPJ: 83.102.855/0001-50      Telefone: (47) 3342-9500  
RUA JOAO EMILIO, 100  
C.E.P.: 88375-000      - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 63/2014  
Data do Processo Adm.: 10/03/2014  
Processo de Licitação: 63/2014  
Data do Processo: 10/03/2014

Folha: 7/9

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
9	5,000	KG	<p><b>SAL REFINADO</b></p> <p>Descrição do objeto: sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiemectante e iodo, com teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma de produto.</p> <p>O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.</p> <p>Características gerais: deve estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura.</p> <p>O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.</p> <p>Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. (49713)</p>		1,1600	5,80	

**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES**

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 63/2014 - PR**

CNPJ: 83.102.855/0001-50      Telefone: (47) 3342-9500  
RUA JOAO EMILIO, 100  
C.E.P.: 88375-000      - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 63/2014  
Data do Processo Adm.: 10/03/2014  
Processo de Licitação: 63/2014  
Data do Processo: 10/03/2014

Folha: 8/9

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
10	25,000	u	MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sachê c/ 340gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os sachês não deveriam apresentar amassados, rasgados ou estufados. (563065)		3,2200		80,50
11	500,000	u	CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA (563090)		4,5600		2.280,00
12	60,000	u	BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. (563088)		70,6300		4.237,80



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES**

**PREGÃO PRESENCIAL**

**Nr.: 63/2014 - PR**

CNPJ: 83.102.855/0001-50      Telefone: (47) 3342-9500  
RUA JOAO EMILIO, 100  
C.E.P.: 88375-000      - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 63/2014  
Data do Processo Adm.: 10/03/2014  
Processo de Licitação: 63/2014  
Data do Processo: 10/03/2014

Folha: 9/9

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
13	20,000	UN	<p><b>ÓLEO DE SOJA</b></p> <p>Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal.</p> <p>O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.</p> <p>Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor característica; odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores e sabores estranhos.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: em embalagem plástica contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. (44782)</p>		3,2600		65,20

(Valores expressos em Reais R\$)

**Total Geral:**

**108.284,60**