



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50

DETERMINO À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO QUE, INSTAURE PROCESSO PRÓPRIO, NOS TERMOS DAS LEIS FEDERAIS N.º 8.666/93, N.º 10520/02, LEI COMPLEMENTAR 123/06, DECRETO 56/2009 E SUAS ALTERAÇÕES, PARA:

REGISTRO DE PREÇO VISANDO AQUISIÇÃO DE PRODUTOS (GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS) DESTINADOS AOS BENEFICIADOS PELO CENTRO DE REFERENCIA ESPECIALIZADO DE ASSISTENCIA SOCIAL (CREAS) DENTRE ELES PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RISCO E REUNIÕES REALIZADAS MENSALMENTE COM AS FAMILIAS DO PROGRAMA PAEFI, ATRAVÉS DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE NAVEGANTES/SC

ROBERTO CARLOS DE SOUZA
PREFEITO DE NAVEGANTES

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

EDITAL DE LICITAÇÃO
PROCESSO Nº 4/2014 FMAS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 4/2014 FMAS

Título: REGISTRO DE PREÇO VISANDO AQUISIÇÃO DE PRODUTOS (GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS) DESTINADOS AOS BENEFICIADOS PELO CENTRO DE REFERENCIA ESPECIALIZADO DE ASSISTENCIA SOCIAL (CREAS) DENTRE ELES PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RISCO E REUNIÕES REALIZADAS MENSALMENTE COM AS FAMILIAS DO PROGRAMA PAEFI, ATRAVÉS DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE NAVEGANTES/SC

Tipo de Licitação: Menor preço.

Forma de Julgamento: Menor Preço por Item

Forma de Fornecimento: Parcelada.

Regime de Execução: Direta.

Regência: Lei 8.666/93, Lei 10.520/02, Decreto nº 056/09 e Lei Complementar nº 123/2006, com alterações posteriores.

Data final de apresentação dos envelopes: 04/04/2014

Horário final de apresentação dos envelopes: 13:30

Data de abertura dos envelopes e credenciamento: 04/04/2014

Horário de abertura dos envelopes e credenciamento: 14:00

Data da sessão de lances: 04/04/2014

Secretaria solicitante: Fundo Municipal de Assistência Social

Local de apresentação e abertura: DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, RUA JOÃO EMÍLIO Nº 100 - CENTRO - NAVEGANTES – SC.

Das Informações, do Local de apresentação e abertura: A íntegra do Edital, esclarecimentos poderão ser obtidos nos seguintes endereços: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, RUA JOÃO EMÍLIO Nº 100 - CENTRO - NAVEGANTES – SC;

No site da Prefeitura: www.navegantes.sc.gov.br - Editais e Licitações

ou através de e-mail: douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br ou

fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br ou

maria.benedita@navegantes.sc.gov.br

O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, torna público, para conhecimento dos interessados que às **14:00** horas do dia **04/04/2014**, no Departamento de Licitações da PREFEITURA DO MUNICIPIO DE NAVEGANTES, serão abertas às propostas referentes a este

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

Pregão Presencial, e será realizado em ato contínuo o credenciamento, do tipo **menor preço por Item**, em conformidade com as seguintes condições:

1. OBJETO

1.1 O presente Pregão visa à escolha da melhor proposta em conformidade com as quantidades e características descritas abaixo e na folha modelo “**RELAÇÃO DE ITENS**” para o seguinte objeto:

REGISTRO DE PREÇO VISANDO AQUISIÇÃO DE PRODUTOS (GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS) DESTINADOS AOS BENEFICIADOS PELO CENTRO DE REFERENCIA ESPECIALIZADO DE ASSISTENCIA SOCIAL (CREAS) DENTRE ELES PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RISCO E REUNIÕES REALIZADAS MENSALMENTE COM AS FAMILIAS DO PROGRAMA PAEFI, ATRAVÉS DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE NAVEGANTES/SC

1.2 O valor total das aquisições é de R\$ 19.534,10 (Dezenove mil quinhentos e trinta e quatro reais e dez centavos).

2. DA APRESENTAÇÃO

2.1 No dia, hora e local designados no preâmbulo deste Edital, o Pregoeiro e/ou a sua equipe de apoio inicialmente, receberá (ão) os envelopes contendo as “Propostas” e os “Documentos exigidos para a Habilitação”, em envelopes distintos, fechados e lacrados, contendo na parte externa, a seguinte identificação:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC
RAZÃO SOCIAL
ENVELOPE N.º 01 – PROPOSTA - FMAS
PROCESSO N.º 4/2014
PREGÃO N.º 4/2014
RECEBIMENTO: ATÉ ÀS 13:30 DO DIA 04/04/2014
ABERTURA: ÀS 14:00 DO DIA 04/04/2014

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC
RAZÃO SOCIAL
ENVELOPE N.º 02 – HABILITAÇÃO - FMAS
PROCESSO N.º 4/2014
PREGÃO N.º 4/2014
RECEBIMENTO: ATÉ ÀS 13:30 DO DIA 04/04/2014
ABERTURA: ÀS 14:00 DO DIA 04/04/2014

Obs.: Caso o Município não possa protocolar os envelopes no horário estabelecido e o licitante chegar até o horário, este receberá uma senha, por ordem de chegada, até o horário para a entrega dos envelopes.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

2.2 – Não será aceito, em qualquer hipótese, a participação de licitante retardatário, considerado aquele que apresentar os envelopes após o horário estabelecido para a entrega dos mesmos, comprovado por meio do protocolo da instituição.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 O credenciamento far-se-á através do Instrumento público de procuração com plenos poderes para representar a outorgante no referido Certame ou **Instrumento particular com firma reconhecida**, devidamente acompanhado do contrato social com ultima alteração consolidado, estatuto, ata de reunião dos sócios ou outro instrumento que venha substituí-los (AUTENTICADOS – neste caso não precisará repetir a apresentação do mesmo na habilitação).

3.1.1 O instrumento público de procuração assim como o instrumento particular deverá ser apresentado juntamente com documento oficial com foto para identificação do representante credenciado (ORIGINAL que será devolvido ao licitante, OU COPIA AUTENTICADA).

3.2 Para comprovação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o licitante deverá apresentar CERTIDÃO SIMPLIFICADA expedida pela Junta Comercial ou Contrato Social com ultima alteração consolidada no qual identifique que se trata de ME ou EPP.

3.3 Declaração de Habilitação (Anexo I);

3.4 Cada licitante poderá credenciar apenas 01 (um) representante.

3.5 Cada credenciado poderá representar apenas um licitante.

3.6 Poderá representar o licitante qualquer pessoa habilitada nos termos do estatuto ou contrato social, ou mediante instrumento de procuração público ou particular.

3.7 A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação do licitante no presente certame, porém impedirá o seu representante de se manifestar e praticar qualquer dos atos inerentes ao procurador da empresa durante a sessão.

3.8 Ficam impedidos de participar da presente licitação todos aqueles que se enquadrar em algum dos itens elencados no artigo 9º e no Artigo 7º § 3º da Lei 8.666/93.

3.9 DAS AMOSTRAS

3.9.1 A PROPONENTE DECLARADA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRAS DE TODOS OS ITENS EM ATÉ 24 (VINTE E QUATRO) HORAS APÓS O ENCERRAMENTO DA ETAPA. A PROPONENTE DEVERÁ APRESENTAR OS PRODUTOS EM 01 (UMA) UNIDADE. (EX: 01(UM) PACOTE DE BISCOITO RECHEADO, 01(UM) PACOTE DE CAFÉ TORRADO MOÍDO, 01 (UM) PACOTE DE CHOCOLATE GRANULADO, 01 (UM) PACOTE DE COCO RALADO, 01 (UM) PACOTE DE FUBA...).

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

3.9.2 AS AMOSTRAS DEVEM SER OBRIGATORIAMENTE APRESENTADAS NO DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, LOCALIZADO NA PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DOS ITENS NÃO AMOSTRADOS.

3.9.3 AS AMOSTRAS SERÃO DEVIDAMENTE AVALIADAS POR PROFISSIONAL COMPETENTE NA ÁREA NUTRICIONAL.

3.10 AS AMOSTRAS DO PROPONENTE DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS CONSTANTES DO EDITAL E ATENDER A 100% (CEM POR CENTO) DO ITEM COTADO, SOB PENA DE INABILITAÇÃO.

3.11 A SOLICITAÇÃO DAS AMOSTRAS VISA ASSEGURAR A QUALIDADE DOS PRODUTOS COTADOS E A PRONTA VERIFICAÇÃO DE ADEQUAÇÃO DO ITEM COTADO COM AS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NO EDITAL, PERMANECENDO EM PODER DO MUNICÍPIO PARA CONFERÊNCIA COM OS PEDIDOS REALIZADOS.

3.12 PARA OS ITENS 32 (TRINTA E DOIS), 33 (TRINTA E TRES) E 34 (TRINTA E QUATRO) – AS EMPRESAS LICITANTES DEVERÃO APRESENTAR JUNTO COM A PROPOSTA DE PREÇOS: AS FICHAS TÉCNICAS DO PRODUTO COTADO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL “FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA.”

4. DA PROPOSTA DE PREÇOS

4.1 A Proposta de Preços contida no Envelope nº 01 deverá ser apresentada na forma e requisitos indicados nos subitens a seguir:

- a) emitida por computador ou datilografada, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada pelo responsável da empresa representada e preferencialmente em 01(uma) via.
- b) conter Razão Social completa e CNPJ da licitante. Havendo matriz ou filial sediadas no Estado de Santa Catarina o Município dará preferência pela emissão de nota fiscal por aquela aqui sediada.
- c) descrição completa e minuciosa quanto ao objeto a ser Contratado, de acordo com as especificações mínimas estabelecidas no objeto do presente Edital, constando o valor unitário e total, em moeda corrente nacional, em algarismo.
- d) conter prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data-limite para a entrega dos envelopes.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

e) conter a identificação do representante da empresa e a respectiva assinatura.

4.2 A proposta de preços original deverá conter obrigatoriamente o **MENOR PREÇO POR ITEM**. Quando for o caso, conter referências adicionais que a proponente achar necessárias, desde que elas não subtraíam nenhuma das especificações mínimas exigidas no objeto deste Edital, permitindo a perfeita identificação do objeto ofertado, pelo Pregoeiro e sua equipe de apoio.

4.2.1 A cotação do preço unitário de cada item não poderá ultrapassar o valor máximo na folha "RELAÇÃO DE ITENS", anexo VII, deste Edital, sob pena de desclassificação da proponente.

4.2.2 Os preços deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, com no máximo 04 (quatro) casas decimais após a vírgula, computados os tributos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto a ser fornecido, bem como, o custo de transporte, inclusive carga e descarga, seguros, correndo tal operação, única e exclusivamente por conta, risco e responsabilidade da empresa vencedora desta Licitação.

4.2.2.1 No preço cotado do item, já estarão incluídos todos os descontos oferecidos pela proponente. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.

4.2.2.2 O prazo de validade dos produtos deverão ser obedecidos de acordo com as especificações de cada item ora licitados.

4.2.3 Poderá ser proposta apenas 01 (uma) marca para cada item.

4.2.4 As marcas cotadas na Proposta pela Licitante não poderão ser substituídas por outras no momento da entrega dos produtos.

4.3 A apresentação de proposta de preço implica na plena aceitação, por parte da proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

4.4 Preferencialmente, e exclusivamente para facilitar o julgamento por parte do Pregoeiro, solicita-se às licitantes que apresentem suas propostas na folha modelo "Relação de Itens".

4.5 As Proponentes devem apresentar junto com a Proposta de Preços:

4.5.1 FICHAS TÉCNICAS DE TODOS OS PRODUTOS COTADOS, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL "FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV".

4.5.1.2 CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.

4.6 A inobservância das determinações acima, implicará na desclassificação da proponente.

4.7 A empresa deverá informar na proposta dados para depósito bancário:

- **Banco:** _____
- **Nome da Agência** _____
- **Nº Agência:** _____

"Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas"



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

Nº Conta: _____

ATENÇÃO

4.8 As empresas poderão PREFERENCIALMENTE entregar suas propostas através do Betha Auto Cotação, além da Proposta impressa.

4.8.1 O PROGRAMA Betha auto cotação é gratuito e está disponível para download no site <http://download.betha.com.br/termodeuso.jsp?rdn=070313105302&s=33&v=2.0.07&t=1>

4.9 O Arquivo para inserção da proposta a ser ofertada pela empresa deverá ser solicitada através do e-mail: leila.mengarda@navegantes.sc.gov.br.

4.10 As Empresas Licitantes devem apresentar a Proposta Impressa em Fonte Arial ou Times New Roman de no mínimo tamanho 12 para facilitar a compreensão na hora do certame.

5. DA HABILITAÇÃO

5.1 A proponente deverá apresentar o envelope nº 02 "HABILITAÇÃO", em 01 (uma) via contendo os seguintes documentos:

5.1.2 Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (Anexo II);

5.1.3 Declaração de Cumprimento ao Disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal (Anexo III).

5.1.4 Será obrigatório, sob pena de inabilitação, que o licitante tenha em seu objeto social as atividades compatíveis com o objeto deste Edital.

5.2 Habilitação Jurídica:

5.2.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou;

5.2.2 Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, com última alteração, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;

5.2.3 Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou;

5.2.4 Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e Ato de Registro ou Autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.3 Regularidade Fiscal:

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

5.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
http://www.receita.fazenda.gov.br/pessoajuridica/cnpj/cnpjreva/cnpjreva_solicitacao.asp

5.3.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual. (Ex: www.sintegra.gov.br).

5.3.3 Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa da União e Tributos Federais com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade.
<http://www.receita.fazenda.gov.br/Aplicacoes/ATSP0/Certidao/CndConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?Tipo=1>

5.3.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade.
http://tributario.sef.sc.gov.br/tax.Net/tax.net.ctacte/CND_Solicitacao_v2.aspx

5.3.5 Certidão Negativa Municipal, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade. (**site relativo ao município da sede do licitante**).

6.3.6 As certidões negativas deverão ser do domicílio ou sede da licitante.

5.3.7 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos instituídos por lei.

<https://www.sifge.caixa.gov.br/Cidadao/Crf/FqeCfSCriteriosPesquisa.asp>

5.3.8 Prova de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.
<http://www010.dataprev.gov.br/cws/contexto/cnd/cnd.html>

5.3.9 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), (instituída pela Lei 12.440/2011), com data da emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade. <http://www.tst.jus.br/certidao>

5.4 Qualificação Econômico-Financeira:

5.4.1 Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da Certidão o prazo de validade da mesma.

5.5 Da Qualificação técnica:

5.5.1 Apresentação de atestado de capacidade técnica emitida por órgão de direito público ou privado compatível em característica com o objeto da presente licitação.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

5.5.2 Ao Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da Licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

5.5.3 A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital, implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.

5.5.4 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

5.5.5 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

5.6 OUTROS DOCUMENTOS

5.6.1 APRESENTAÇÃO DE ALVARÁ SANITÁRIO VIGENTE EXPEDIDO PELO ÓRGÃO COMPETENTE.

OBSERVAÇÃO:

A) Os documentos necessários à Habilitação deverão ser, preferencialmente, apresentados conforme a sequência acima mencionada. Os documentos que forem apresentados em original não serão devolvidos, e passarão a fazer parte integrante deste processo licitatório.

B) Quando se tratar de cópia de documento obtido através da Internet, este não precisa ser autenticado, uma vez que terá sua validade confirmada pelo Pregoeiro e equipe de apoio.

C) Os documentos poderão ser autenticados na instituição de origem, porém, o Município disponibilizará 01 (um) funcionário no horário das 13:30 hs às 17:30 hs para proceder às autenticações dos documentos NO DIA ÚTIL IMEDIATAMENTE ANTERIOR AO CERTAME sendo que, desde já, não se responsabiliza caso os atendimentos não suprirem a demanda.

D) Para os documentos que não possuem prazo de validade, esta administração considerará válidos até 180 (cento e oitenta) dias contados da emissão dos mesmos.

6. CONDIÇÕES GERAIS.

6.1 Os envelopes contendo a "Proposta de Preços" e os "Documentos de Habilitação", deverão ser entregues e protocolados junto ao Departamento de Compras/Licitações, na sede da Prefeitura do Município de Navegantes, situada na Rua João Emílio, 100 – Centro – CEP: 88370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente, **das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min.**

6.2 Após a data e horário estabelecidos para o recebimento dos envelopes ora mencionados, nenhum outro será aceito e tampouco serão permitidos adendos ou

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

acréscimos aos mesmos, ressalvadas a aplicação das condições especiais de que tratam os artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

6.3 Os recursos decorrentes deste processo licitatório serão recebidos, analisados e julgados de acordo com a legislação vigente.

6.4 Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF.

6.5 Ao apresentar proposta a proponente se obriga aos termos do presente Edital.

6.6 O Edital encontra-se disponível para retirada no Departamento de Compras/Licitações na sede da Prefeitura do Município de Navegantes, situada na Rua João Emílio, 100 – Centro – CEP: 88370-446 – Navegantes – SC, cujas informações poderão ser obtidas no telefone: (47) 3342-9500 ou ainda por e-mail: fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br ou

douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br ou maria.benedita@navegantes.sc.gov.br Atendimento balcão ou telefônico, em dias úteis, no horário de expediente, das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min.

6.6.1 Os Editais poderão estar disponíveis no site oficial da Prefeitura do Município de Navegantes, qual seja, www.navegantes.sc.gov.br, quando da possibilidade de sua inteira extensão; não se obrigando ao ato.

7. DA ABERTURA DOS ENVELOPES N.º 01 – PROPOSTA DE PREÇOS E JULGAMENTO.

7.1 No dia, horário e local indicados no preâmbulo do Edital, o Pregoeiro e a equipe de apoio reunir-se-ão em sala própria, na presença dos representantes de cada proponente participante, procedendo como adiante indicado.

7.2 Realizará o credenciamento dos interessados ou de seus representantes, que consistirá na comprovação de que possui poderes para formulação de ofertas e lances verbais, para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, conforme Cláusula Terceira do presente Edital.

7.2.1 A não comprovação de que o interessado ou seu representante legal possui poderes específicos para atuar no certame, impedirá a licitante de ofertar lances verbais, lavrando-se em ata o ocorrido.

7.3 Abrir-se-ão os envelopes n.º 01 "PROPOSTA DE PREÇOS" das empresas que entregaram os envelopes até o dia e horário aprazados no Edital.

7.3.1 Não haverá, em hipótese alguma, autenticação de cópias por servidor ou pelo Pregoeiro neste ato, as autenticações de que trata o item 5.1.4.5 deverão se dar em momento anterior à abertura de envelopes.

7.3.2 O pregoeiro e a equipe de apoio rubricarão e submeterão a rubrica de todas as proponentes os documentos contidos no certame. O Pregoeiro procederá a verificação do conteúdo do envelope n.º 01, em conformidade com as exigências contidas neste Edital.

7.3.3 O Pregoeiro classificará a proponente que apresentar a proposta de **Menor Preço por Item** e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente à proposta de

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

preço de menor valor; ou classificará as 03 (três) propostas de preços de menor valor apresentadas pelas proponentes, quando não ocorrer pelo menos 03 ofertas no intervalo de 10% (dez por cento), excetuadas aquelas propostas que estão superiores ao valor máximo estipulado no edital.

7.3.4 Às proponentes classificadas, conforme subitem 7.3.3, será dada oportunidade para disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço.

7.3.4.1 A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, na ordem decrescente de preços.

7.3.4.2 Fica a encargo do Pregoeiro a fixação de parâmetros mínimos de valores sobre os lances verbais, podendo, inclusive, alterá-los no curso da sessão (estipulação de valores mínimos entre um lance e outro).

7.3.4.3 O pregoeiro poderá fixar tempo máximo para que as licitantes calculem e ofereçam novos lances.

7.3.4.4 Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será assegurada, como critério inicial de desempate, preferência para a microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.3.4.4.1 Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

7.3.4.4.2 A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

7.3.4.4.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no item anterior, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.3.4.5 Ao encerrar a etapa de lances a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.

7.3.4.6 A ocorrência de oferta de lance com vista ao empate implicará na classificação preferencial da proponente que ofertou o menor valor anteriormente, na sua vez de oferta.

7.3.4.6.1 O empate poderá ser registrado apenas para efeito de desistência da proponente vencedora, fato esse que, se ocorrer, classificará o segundo menor valor ofertado (neste caso o próprio empate).

7.3.4.7 Dos lances ofertados não caberá retratação.

7.3.5 A proponente que desistir de apresentar lance verbal quando convocado pelo Pregoeiro, será excluída da etapa de lances verbais, mantendo-se o último preço apresentado pela mesma, para efeito de ordenação das propostas.

7.3.6 Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, podendo o

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

Pregoeiro negociar diretamente com a proponente para que seja obtido melhor preço.

7.3.7 Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta da primeira classificada por item, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

7.3.7.1 Será desclassificada a proponente que:

- a) deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;
- b) apresentar oferta de vantagem não prevista no Edital ou vantagem baseada nas propostas dos demais proponentes;
- c) apresentar preços manifestamente inexequíveis ou que ultrapassem o valor máximo estipulado no Edital (artigo 4º, inciso VIII da Lei 10.520/2002).

7.3.7.2 Para fins de aferição de inexequibilidade das propostas, o Pregoeiro determinará que a licitante deverá fazer prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital, através da planilha pormenorizada com a devida comprovação (documentos, notas fiscais, recibos, etc...) que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado, na forma do artigo 48, inciso II, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

7.3.8 Sendo aceitável a proposta de menor preço por item, por lote ou global (conforme o caso), antes de efetuar o julgamento da habilitação, o Pregoeiro e Equipe de Apoio identificarão e comunicarão a participação ou não de microempresa ou empresa de pequeno porte, para fins de aplicação das condições especiais de que tratam os artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006, após esta identificação, será aberto o envelope contendo a Documentação de Habilitação da licitante vencedora, para confirmação das suas condições habilitatórias, com base nas exigências constantes neste Edital.

7.3.9 Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006, o pregoeiro promoverá ao julgamento da habilitação dos licitantes não enquadrados na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, e, em relação a estas adotará o seguinte procedimento:

- a) serão analisados os documentos não integrantes da regularidade fiscal, decidindo-se sobre o atendimento das exigências constantes do edital, de forma que serão inabilitados os licitantes que apresentarem irregularidades em relação a estas exigências;
- b) serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal, declarando-se:
 - b.1) o atendimento das exigências constante no edital com a respectiva habilitação ou;
 - b.2) o desatendimento das exigências constantes do edital com a suspensão do julgamento da habilitação fiscal em relação aquela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, postergando sua apreciação para o momento posterior, com a aplicação do parágrafo 1º do art. 43 da LC nº 123/2006, se for o caso.

7.3.10 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

7.3.11 Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta de menor valor subsequente, verificando a aceitabilidade e procedendo à habilitação da proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta e habilitação que atendam a todas as exigências, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e à ela adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos.

7.3.12 Nas situações previstas nos subitens 7.3.6, 7.3.7 e 7.3.10, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido melhor preço.

7.3.13 Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro declarará a vencedora, proporcionando a seguir, a oportunidade às licitantes para que se manifestem acerca da intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta desta manifestação, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recurso por parte das licitantes, registrando na Ata da Sessão, a síntese dos motivos para a futura impetração de recurso, bem como o registro de que todos as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, se manifestar sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias consecutivos, após o término do prazo do recorrente para juntada de memoriais - razões de recursos do recorrente, conforme determina o art. 4º, inciso XVIII da Lei nº 10.520/02 (03 dias consecutivos), proporcionando-se a todos, vista imediata do processo no Departamento de Compras.

7.3.12.1 A ausência da proponente ou sua saída antes do término da Sessão Pública caracterizar-se-á renúncia ao direito de recorrer.

7.3.13 Da reunião lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo Pregoeiro, equipe de apoio e a(s) licitante(s) presente(s).

7.3.13.1 Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para a continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

7.3.14 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos.

7.4 A presente licitação para os efeitos de julgamento será do tipo "**MENOR PREÇO**" considerando-se o **Menor Preço por Item** para fins da escolha mais vantajosa para o Município de Navegantes.

7.5 CASO NECESSÁRIO O REPRESENTANTE PODERÁ FAZER USO DE APARELHO CELULAR DESDE QUE PREVIAMENTE AUTORIZADO PELO PREGOEIRO OU PELA EQUIPE DE APOIO.

8. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DOS RECURSOS E PENALIDADES.

8.1 Até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório do presente

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

Pregão, aplicando-se neles subsidiariamente as disposições contidas na Lei 8.666/93.

8.1.1 Em se tratando de licitante, o prazo para impugnação é de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas.

8.2 Ao final da sessão, a proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese dos motivos, obrigando-se a juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias consecutivos. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente. As razões e as contrarrazões de recurso deverão ser enviadas aos cuidados do Pregoeiro.

8.3 A falta de manifestação imediata e motivada na sessão do Pregão, bem como a não entrega das razões de recurso importará na preclusão do direito de recurso.

8.4 Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pela proponente.

8.5 Não serão reconhecidas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

8.6 Os recursos e contrarrazões de recurso, bem como impugnação do Edital, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro e protocolados junto ao Departamento de Compras/Licitações, localizado na sede da Prefeitura do Município de Navegantes, situada na Rua João Emílio nº 100 – Centro – CEP: 88.370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente, a qual deverá receber, examinar e submetê-lo à Autoridade competente que decidirá sobre a pertinência.

8.7 É vedada a licitante a utilização de recurso ou impugnação como expediente protelatório ou que vise a tumultuar o procedimento da Licitação. Identificado tal comportamento poderá o Pregoeiro, ou se for o caso, a Autoridade Superior, arquivar sumariamente os expedientes.

8.8 Caso a Licitante necessite de cópias para serem utilizadas na fase recursal, estas serão disponibilizadas mediante comprovação de pagamento conforme Decreto 993/2013.

9 DO PRAZO CONTRATUAL, DO FORNECIMENTO/ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS (GENEROS ALIMENTÍCIOS).

9.1 O contrato vigorará a partir de sua assinatura por até 12 (doze), podendo ser aditado e prorrogado mediante livre negociação entre as partes e Legislação Vigente.

9.2 Os produtos (gêneros alimentícios), deverão ser fornecidos/entregues por meio próprio em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras diretamente na Secretaria Municipal de Assistência Social ou em local que será oportunamente informado pela Secretaria solicitante.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

9.3 Após a aquisição dos produtos (gêneros alimentícios), a proponente deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura acompanhada por relatório dos produtos (gêneros alimentícios), fornecidos/entregues, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

9.4 Todos os produtos (gêneros alimentícios) deverão atender a todas as características estabelecidas neste Edital.

9.5 Os produtos (gêneros alimentícios), serão constantemente acompanhados, durante fornecimento/entrega, para verificação de sua conformidade com as especificações do Município de Navegantes/SC e da Secretaria solicitante.

9.6 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto aos termos contratuais, confirmando-se os produtos (gêneros alimentícios), fornecidos/entregues, serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do encarregado do setor de materiais externos, na Nota Fiscal.

9.7 A Licitante vencedora deverá Emitir a nota fiscal com o CNPJ da Secretaria Solicitante que consta na Autorização de Fornecimento.

10. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

10.1 Os produtos (gêneros alimentícios), fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos às expensas da empresa vencedora.

10.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, ou aos produtos (gêneros alimentícios), eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade e/ou prazo de fornecimento.

10.3 Toda e qualquer despesa relativa à aquisição dos produtos (gêneros alimentícios) correrá as expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios), em perfeitas condições de uso.

11. DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30(trinta) dias após o fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios), mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório do fornecimento/entrega dos produtos alimentícios, emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

11.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO MENSALMENTE DE ACORDO COM O FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS) REALIZADO.

11.1.2 Os pagamentos poderão sofrer dilatação de prazo, nos termos do art. 78 inc. XV da lei 8.666/93.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

11.2 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS e perante o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas).

11.3 Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

11.4 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

11.5 Os recursos para pagamento serão atendidos pela dotação do orçamento vigente, classificadas e codificadas sob nº. abaixo descrito:

| Projeto/Atividade | Recurso | Despesa/Ano | Descrição |
|-------------------|---------|-------------|------------------------------------------|
| 2.120.3390.00 | 118 | 28/2014 | Manutenção e Funcionamento PFMC2 - CREAS |

12. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preço, com o fornecedor/licitante primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados que aceitarem fornecer pelo preço do primeiro, obedecida à ordem de classificação e os quantitativos propostos para cada item.

12.2 O Gerente de Registro de Preços do Município de Navegantes/SC convocará formalmente o fornecedor, informando o local, data e hora para a reunião e assinatura da Ata de Registro de Preços.

12.3 O prazo de convocação do fornecedor poderá ser prorrogado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Gerente do Registro de Preços.

12.4 No caso do fornecedor primeiro classificado, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das punições previstas neste Edital e seus anexos, o Município de Navegantes/SC registrará o licitante que aceitar manter o preço do primeiro classificado na licitação, mantido a ordem de classificação.

12.5 Publicada na imprensa oficial a Ata de Registro de Preço terá efeito de compromisso de fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios).

13. DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

13.1 Poderão utilizar-se da Ata de registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada à vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei 8.666/93.

14. DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES

14.1 As aquisições adicionais decorrentes da inclusão de órgãos usuários poderão sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) dos quantitativos máximos registrados na Ata de Registro de Preço.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

14.2 Na hipótese prevista no item anterior, a contratação se dará pela ordem de registro e na razão dos respectivos limites de fornecimento registrados na Ata.

14.2 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

15. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

15.1 Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irremovíveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

15.2 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

15.3 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado para a devida alteração do valor registrado em Ata.

16. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

16.1 O Proponente terá seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:

16.1.1 A pedido, quando:

- a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
- b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

16.1.2 Por iniciativa do Município de Navegantes/SC, quando:

- a) O fornecedor não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- d) Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- e) Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- f) Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas a Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

g) Em qualquer hipótese acima, concluído o processo, o Município de Navegantes/SC fará o registro na Ata e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

16.2 A Ata de Registro de Preço, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

- a) Por decurso de prazo de vigência;
- b) Quando não restarem fornecedores registrados.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 Às proponentes que ensejarem o retardamento da execução do certame, não mantiverem a proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida no Edital, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao Município de Navegantes/SC pelo infrator:

17.1.1 Advertência e anotação restritiva no Cadastro de Fornecedores;

17.1.2 Multa no valor de 20% (vinte por cento) sobre o valor das propostas apresentadas pela proponente;

17.1.3 Suspensão do direito de licitar e contratar com esta Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

17.1.4 Impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

17.1.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com esta Administração Pública.

17.2 A aplicação das penalidades ocorrerá após a defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

17.3 Em conformidade com o art. 7º da Lei 10.520/02 ficarão impedidas de licitar com o Município de Navegantes/SC, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, as licitantes que:

- a) Ensejarem o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- b) Não mantiverem a proposta, injustificadamente;
- c) Comportar-se de modo inidôneo;
- d) Fizerem declaração falsa;
- e) Cometerem fraude fiscal;
- f) Falharem ou fraudarem na execução do contrato;
- g) Não celebrarem o contrato dentro do prazo de validade da proposta;
- h) Apresentar documentação falsa.

17.4 Pelos motivos que seguem, principalmente, os licitantes vencedores estarão sujeitos às penalidades tratadas na condição anterior:

- a) Pelo fornecimento/entrega dos produtos alimentícios, desconforme com o especificado e aceito;

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

- b) Pela não substituição, no prazo estipulado, dos produtos alimentícios;
- c) Pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.

17.5 Além das penalidades citadas, as licitantes vencedoras ficarão sujeitas, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores deste Município, no que couber às demais penalidades referidas no Capítulo IV, da Lei nº 8.666/93.

17.6 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior devidamente justificado e aceito pela Administração deste Município, em relação a um dos motivos mencionados anteriormente, os licitantes vencedores poderão ficar isentos das penalidades mencionadas.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 A presente Licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

18.2 As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas o Município de Navegantes/SC, não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

18.3 A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da Licitação.

18.3.1 A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do Contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

18.4 Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, assegurada a defesa prévia do interesse e recurso nos prazos definidos em Lei, sendo-lhes franqueada vista ao processo. *“Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.”* De acordo com o artigo 7º da Lei nº 10.520/2002.

18.5 Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

18.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, firmando-se que só se iniciam e

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

vencem os prazos em dias de expediente normal na Prefeitura do Município de Navegantes.

18.7 É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade superior, em qualquer fase da Licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

18.8 As proponentes intimadas para fornecer quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

18.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

18.10 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

18.11 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas às proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.

18.12 O Município de Navegantes/SC, reserva-se o direito de rejeitar uma, várias ou todas as propostas, desclassificar aquelas que não estejam em conformidade com as exigências do presente Edital, dispensar formalidades omitidas, ou relevar irregularidades sanáveis.

18.13 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

18.14 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e Anexos, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro através do e-mail douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br ou fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br ou maria.benedita@navegantes.sc.gov.br ou por escrito e protocolado junto ao Departamento de Compras/Licitações da Prefeitura do Município de Navegantes, sito a Rua João Emílio nº 100 – Centro – CEP 88370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente, **das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min.**

18.15 Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes nas Leis citadas no preâmbulo deste Edital.

18.16 O Município de Navegantes/SC, poderá tolerar o não cumprimento de alguma exigência de caráter eminentemente burocrático, descrita no presente Edital, desde que tal tolerância venha em defesa dos interesses do Município de Navegantes/SC e não se constitua num desvio substancial da proposta.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

18.17 O Foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o local da realização do certame, considerado aquele a que está vinculado o Pregoeiro, ou seja, o Foro da Comarca de Navegantes/SC.

18.18 Recomenda-se às licitantes que estejam no local marcado com antecedência de 15 (quinze) minutos do horário previsto para a entrega dos envelopes n.º 01 e 02 e demais documentos.

18.19 São partes integrantes deste Edital:

a) Anexo I - Declaração para Habilitação (modelo);

b) Anexo II – Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (modelo);

c) Anexo III – Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (modelo);

d) Anexo IV – Minuta de Ata.

e) Anexo V - Minuta de Contrato

f) Anexo VI – Termo de Referência

g) Anexo VII – Relação de Itens.

18.20 O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora, farão parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição.

18.21 A participação da proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital.

18.22 Para o conhecimento público expede-se o presente edital, que é publicado no JORNAL DE CIRCULAÇÃO REGIONAL, no DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS e no site oficial do Município de Navegantes.

NAVEGANTES, SC, 12 de março de 2014.

ROBERTO CARLOS DE SOUZA
Prefeito de Navegantes

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50

ANEXO I

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO (Modelo)

A empresa _____,
inscrita sob o CNPJ nº: _____, sediada
na _____,
município de _____, Estado de _____, com o
CEP _____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, que cumpre
plenamente os requisitos da cláusula 5ª do Edital: Habilitação Jurídica,
regularidade fiscal, qualificação econômica financeira e qualificação técnica, no
processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores..

Local e data: _____, _____, _____ de _____
de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO IMPEDITIVO À HABILITAÇÃO (Modelo)

A empresa _____,
inscrita sob o CNPJ nº: _____, sediada
na _____,
município de _____, Estado de _____, com o
CEP _____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, que até a presente
data inexistem fatos impeditivos para a sua HABILITAÇÃO no presente processo
licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data: _____, _____, _____ de _____
de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO
ARTIGO 7° DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (Modelo)

A empresa _____,
inscrita no CNPJ nº _____ por intermédio de seu
representante _____ legal, _____ sr(a).
_____, portador(a) da
Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº
_____, **DECLARA** para fins do disposto no inciso V
do art. 27 da lei 8.666/93, acrescido pela lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999,
que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou
insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz
(_____).

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO Nº 4/2014

Aos.....do mês..... do ano 2014 na sede da Prefeitura Municipal de Navegantes, com sede a Rua João Emílio nº 100, Bairro Centro, em Navegantes/SC, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.855/0001-50, neste ato representado pelo Prefeito de Navegantes, Sr. Roberto Carlos de Souza, que este subscreve, de ora em diante denominado simplesmente de **MUNICÍPIO**, nos termos das Leis nºs 8.666/93, 10.520/2002 e dos decretos nº 3.931/2001 e 4.342/2002 e Decreto nº 56/2009, das demais normas legais aplicáveis, conforme classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial - Registro de Preços nº 4/2014**, Ata de julgamento de Preços, publicada no JORNAL DE CIRCULAÇÃO REGIONAL, no DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICIPIOS e no site oficial do Município de Navegantes e homologada pelo Prefeito Municipal, RESOLVE registrar os preços, conforme especificações e quantidades constantes neste Edital, que passa a fazer parte desta, tendo sido o (s) referido (s) preço (s) oferecido (s) pela (s) empresa (s) cuja proposta (s) foi(ram) classificada(s) em 1º(s) lugar(es) no certame acima numerado, como segue:

1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto desta, **REGISTRO DE PREÇO VISANDO AQUISIÇÃO DE PRODUTOS (GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS) DESTINADOS AOS BENEFICIADOS PELO CENTRO DE REFERENCIA ESPECIALIZADO DE ASSISTENCIA SOCIAL (CREAS) DENTRE ELES PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RISCO E REUNIÕES REALIZADAS MENSALMENTE COM AS FAMILIAS DO PROGRAMA PAEFI, ATRAVÉS DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE NAVEGANTES/SC**, conforme Pregão Presencial nº 4/2014, a que corresponde este pacto, assim especificados:

| Item | Especificação | Unid. | Quantidade | Preço Unit. Máximo | Preço Total |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|--------------------|-------------|
| 1 | BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE-composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substancias permitidas acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, cx 40 x 65 g com subembalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter no mínimo 140 gramas | PCT | 500,00 | 1,75 | 875,00 |
| 2 | CAFÉ TORRADO MOÍDO - em pó homogêneo torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte, apresentação moído, fardo com 20 pacotes. Tipo | PCT | 200,00 | 7,76 | 1552,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-------|---------|
| | embalagem a vácuo em pacote de 500 gramas, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores a data da entrega. De primeira qualidade contendo identificação do produto, selo de pureza da associação brasileira do café - ABIC. O produto deverá ser registrado no ministério da saúde e atender a portaria nº451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da comissão nacional de norma e padrões para alimentos - CNNPA. As embalagens devem conter extremamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | | | | |
| 3 | CHOCOLATE GRANULADO, feito de cacau, em embalagem de 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega. | pacot | 200,00 | 3,06 | 612,00 |
| 4 | COCO RALADO, sem açúcar a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar integra e conter todas as informações de acordo com as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem com 1 Kg. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega | PCT | 200,00 | 4,11 | 822,00 |
| 5 | FUBÁ, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, data de fabricação, data de validade e atender as especificações sanitárias da legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem contendo 1 kg. | PCT | 100,00 | 3,32 | 332,00 |
| 6 | LEITE CONDENSADO, produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade do produto e atender as especificações da ANVISA e Inetro. Prazo de validade no mínimo 6 meses a partir da data da entrega. | u | 200,00 | 3,06 | 612,00 |
| 7 | QUEIJO, tipo MUSSARELA, de 1ª qualidade, com ingredientes do leite, conservação 0 a 10° C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação vigente sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. A embalagem deverá conter 1 kg. | kg | 150,00 | 18,59 | 2788,50 |
| 8 | PRESUNTO COZIDO, sem capa de gordura de primeira qualidade. A embalagem original deverá ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente que garanta a integralidade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de | kg | 150,00 | 16,59 | 2488,50 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|------|--------|
| | registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. Deverá atender as especificações técnicas nº369 de 04/09/1997 do Ministério de agricultura do abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega. Conservação em ambiente refrigerado. Embalagem de 1 kg. | | | | |
| 9 | AÇUCAR REFINADO ESPECIAL 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 01 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. | kg | 200,00 | 1,86 | 372,00 |
| 10 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Descrição do objeto: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum (exceto Triticum durum), ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Por porção de 50 gramas deverá apresentar: Carboidratos: Mínimo 38 gramas. Proteínas: mínimo 5,0 gramas. Não deve apresentar Gorduras Totais, Saturadas e Trans. Deve conter no mínimo 1 grama de Fibra Alimentar, mínimo 2,1 mg de ferro e não apresentar sódio. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições | kg | 200,00 | 1,96 | 392,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------|------|--------|
| | <p>que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura. 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: polietileno transparente, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico 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 04 meses a partir da data da entrega.</p> | | | | |
| 11 | <p>ÓLEO DE SOJA 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. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. 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. 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. 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: 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. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de</p> | u | 100,00 | 2,89 | 289,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|------|--------|
| | 10 meses a partir da data da entrega. | | | | |
| 12 | <p>SAL REFINADO 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. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. 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. O sal não poderá conter germes 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. Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. 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. 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 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. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 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 11 meses a partir da data da entrega</p> | kg | 30,00 | 1,21 | 36,30 |
| 13 | <p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Descrição do objeto: Biscoito salgado obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de hidrogenada, sal, amido, açúcar invertido, extrato de malte, fermento químico, estabilizante, melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease. Por porção de 30 gramas deverá apresentar: Carboidratos: mínimo 19 gramas. Proteínas: mínimo 3,5 gramas, Gorduras totais: máximo 4 gramas. Fibra alimentar: mínimo 1,2 gramas. Sódio máximo 210 mg.. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, 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. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa,</p> | PCT | 200,00 | 3,51 | 702,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|------|--------|
| | <p>parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. 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 dupla. Cada pacote deverá conter 400 gramas. Não serão aceitos produtos 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 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 09 meses a partir da data da entrega.</p> | | | | |
| 14 | <p>BISCOITO DOCE SABOR LEITE Descrição do objeto: Biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, extrato de malte, sal, gordura vegetal hidrogenada (preferencialmente livre de gordura trans), fermentos químicos, bicarbonato de amônio, e bicarbonato de sódio, estabilizantes lecitina de soja e aromatizantes, mas não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). Por porção de 30 gramas apresenta: Carboidratos: mínimo 19 gramas. Proteínas: mínimo 1,7 gramas, Gorduras totais: máximo 3,8 gramas. Fibra alimentar: mínimo 0,6 gramas. Sódio: Máximo 94 mg. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, 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. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. 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 dupla. Cada pacote deve conter de 400 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas</p> | PCT | 100,00 | 3,68 | 368,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-------|--------|
| | 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 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 09 meses a partir da data da entrega. | | | | |
| 15 | REFRESCO EM PÓ Descrição do objeto: Ingredientes: Açúcar, polpa de laranja desidratada (1%), ferro, vitamina C, vitamina A, acidulante ácido cítrico, aromatizante, regulador de acidez citrato de potássio, antiemético fosfato tricálcico, corante inorgânico dióxido de titânio, edulcorantes artificiais: aspartame (19,1mg/100ml), ciclamato de sódio (10,2mg/100ml), acesulfame de potássio (2,6mg/100ml) e sacarina sódica (1,0mg/100ml), espessantes: carboximetilcelulose e goma xantana e corantes artificiais: amarelo crepúsculo e tartrazina. Embalagem primária: Pcte contendo 35 gramas. | PCT | 400,00 | 0,92 | 368,00 |
| 16 | FERMENTO BIOLÓGICO Descrição do objeto: Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol; monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve necessitar de refrigeração nem de adição de água para ser dissolvido. Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. 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 a vácuo, contendo 500 gr. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que 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 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 20 meses a partir da data da entrega. | u | 50,00 | 14,30 | 715,00 |
| 17 | FERMENTO QUÍMICO Descrição do objeto: produto formado de substância ou mistura de substâncias | u | 100,00 | 1,94 | 194,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|------|--------|
| | <p>químicas que, pela 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. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O fermento químico destina-se a ser empregado no preparo de pães, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA nº 38. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. 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 intacta, em latas ou potes plásticos de 250 gr com tampa medidora e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. 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 até 72 latas. 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.</p> | | | | |
| 18 | <p>ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 08 VITAMINAS: Açúcar, cacau alcalino lecitinado, mistura vitamínica (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina E, vitaminas B1, B2 e B6 e vitamina PP), sal e aromatizante. RENDIMENTO: 42 porções de 200 ml EMBALAGEM: Filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade de 1 Kg. Vedado etiqueta sobre posta. Apresentar: Comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registros, Ficha técnica, Laudo de análise de laboratório oficial conclusivo e Laudo da embalagem TPVA (Taxa de permeabilidade ao vapor d'água).</p> | kg | 100,00 | 9,68 | 968,00 |
| 19 | <p>CALDO DE GALINHA - Descrição do objeto: Ingredientes: Sal, gordura vegetal, amido, extrato de levedura, açúcar, alho, gordura de galinha, sal, condimento, cisteína, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico. Embalagem primária: Cada tablete deve conter no mínimo 63 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.</p> | UNI | 110,00 | 2,22 | 244,20 |
| 20 | <p>CALDO DE CARNE :Descrição do objeto: Ingredientes: Sal, gordura vegetal, amido, salsa, alecrim, louro, extrato de carne, noz-moscada, pimenta do reino branca, cravo. Embalagem primária: Cada tablete (caixa) deve conter no mínimo 57 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido</p> | u | 110,00 | 2,22 | 244,20 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|------|--------|
| | fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. | | | | |
| 21 | <p>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 deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas.</p> | u | 130,00 | 3,25 | 422,50 |
| 22 | <p>Pimenta - o tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com dizeres na rotulagem: data de fabricação. De acordo com a RDC nº 276/2005. Pacote com 100 gramas.</p> | PCT | 40,00 | 1,94 | 77,60 |
| 23 | <p>ORÉGANO - Descrição: NÃO CONTEM GLUTEM. PRODUTO "IN NATURA". Produto isento de Registro no Ministério da Saúde, conforme resolução nº 23 de 15/03/2000. Validade mínima de 24 meses. Embalagem de 100 gramas</p> | PCT | 30,00 | 1,43 | 42,90 |
| 24 | <p>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</p> | PCT | 110,00 | 3,09 | 339,90 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|------|--------|
| | meses a 01 ano. Pacote de 500 gramas | | | | |
| 25 | MILHO VERDE EM CONSERVA - simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração acondicionada em embalagem com 20 gr., devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. 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: As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas. | LAT. | 100,00 | 1,64 | 164,00 |
| 26 | ERVILHA VERDE EM CONSERVA - simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração, acondicionada em embalagem com 200gr, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. 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: As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas. | LAT. | 100,00 | 1,65 | 165,00 |
| 27 | MAIONESE - pote de 250 gr - Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, suco de limão, páprica, acidulante ácido láctico, estabilizantes goma xantana e goma guar, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, sequestrante edta cálcio dissódico e corante beta-caroteno. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAR | u | 40,00 | 3,09 | 123,60 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES NA DATA DA ENTREGA | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------|---------|
| 28 | CATCHUP - 400 gr - Ingredientes: Tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola, alho, especiarias, espessante pectina e goma xantana, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio e aromatizantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NA DATA DE ENTREGA | u | 40,00 | 5,16 | 206,40 |
| 29 | Leite integral - 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 fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente. 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/100 ml expressos em p2o5. 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). características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. 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: 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 - siif/dipoa. não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega. Cada caixa deverá conter outras 12 caixas de 1 litro cada. Total por caixas 12 litros. | CX | 50,00 | 23,71 | 1185,50 |
| 30 | MARGARINA 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 | pote | 60,00 | 4,89 | 293,40 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|------|--------|
| | <p>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.</p> | | | | |
| 31 | <p>DOCE DE LEITE Descrição do objeto: Leite, leite em pó, açúcar, amido de milho, bicarbonato de sódio, citrato de sódio e enzima lactase. Embalagem primária: Cada pote deve conter 900 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da fabricação</p> | POTE | 50,00 | 5,36 | 268,00 |
| 32 | <p>FRANGO - apresentar-se congelado, embalado em sacos plásticos transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deveser conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade de produto, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em Kg.</p> | KG | 100,00 | 4,72 | 472,00 |
| 33 | <p>SALSICHA DE CARNE: Descrição do objeto: produto carne 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. O produto deve estar de acordo com a</p> | kg | 60,00 | 7,10 | 426,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------|--------|
| | <p>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 n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. 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. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. 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. 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 ____/____, (FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR). APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS NA DATA DE ENTREGA</p> | | | | |
| 34 | <p>Carne bovina moída de 1ª tipo patinho, conforme especificação anexa. Descrição do objeto: a matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. percentual máximo de gordura admitido de até 15% por pacote. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - cms. o produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: instrução normativa nº 83, de 21/11/2003; portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa; instrução normativa nº 22, de 24/11/2005; decreto 30.691 de 29/03/52, riispoa - m.a.; resolução rdc n.º 12, de 02/01/01, anvisa/ms; portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: o tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa. Durante o processamento deverá ser</p> | KILO | 20,00 | 18,63 | 372,60 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-----------------|
| <p>realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 15%).o produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C. a carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultrarápido). a carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características físico-químicas: gordura: máximo de 15% por pacote. Características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: o pacote de carne moída congelada deverá apresentar peso líquido de até 02 kg. a embalagem primária deve ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, contendo apenas uma peça. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. 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 corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do sif ou sie e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura sif/dipoa sob nº-----/---. todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, nome da carne e a quantidade em quilos do produto, devendo pesar até 25 kg. o produto também pode ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. (apresentar ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente)</p> | | | | Total 19.534,10 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-----------------|

1.2 A presente Ata, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a adquirir todos os itens licitados. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser usada por órgãos/usuários, desde que autorizados pela Administração Pública Municipal, nas qualidades e/ou quantidades acima indicadas, sendo solicitados de acordo com as necessidades do Município de Navegantes/SC, conforme consta no edital de Pregão Presencial nº 4/2014.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



2. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 O preço ofertado pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no anexo VII, Relação de Itens, de acordo com a respectiva classificação no Pregão 4/2014.

3. DA EXPECTATIVA DA CONTRATAÇÃO

Esta ATA DE REGISTRO DE PREÇO não obriga o Município de Navegantes/SC a firmar as contratações nas quantidades estimadas, ressalvado o disposto no Parágrafo Único desta Cláusula:

Parágrafo Único: Estima-se que a Contratação atinja o percentual mínimo de 25% (vinte e cinco por cento) do total registrado na ATA.

4. LOCAL DA ENTREGA/FORNECIMENTO DOS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS).

4.1 Os produtos (gêneros alimentícios), deverão ser fornecidos/entregues por meio próprio em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras diretamente na Secretaria Municipal de Assistência Social ou em local que será oportunamente informado pela Secretaria solicitante.

4.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e a forma de execução será direta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

5. DO PRAZO

5.1 A presente Ata terá vigência por 12 (doze) meses ou até da aquisição total do fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios), vedada sua prorrogação além do período de 12 (doze) meses.

5.2 Os produtos (gêneros alimentícios), que não forem adquiridos deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade da aquisição dos mesmos pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

6. DO VALOR

6.1 O preço para a execução do objeto desta Ata, é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens, anexo VII deste edital.

6.2 O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA/FORNECEDORA.

6.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela CONTRATADA/FORNECEDORA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

6.4 Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

6.5 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

6.6 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado para a devida alteração do valor registrado em Ata.

6.7 Recursos para pagamento – Dotação Orçamentária abaixo descrita:

| Projeto/Atividade | Recurso | Despesa/Ano | Descrição |
|-------------------|---------|-------------|-----------------------------------------|
| 2.120.3390.00 | 118 | 28/2014 | Manutenção e Funcionamento PFM2 - CREAS |

7. CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

7.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias, após o fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios), mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório dos produtos (gêneros alimentícios), fornecidos/entregues, emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

7.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO MENSALMENTE DE ACORDO COM OS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS) FORNECIDOS/ENTREGUES.

7.1.2 E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo.

7.1.3 O pagamento será efetuado diretamente a **CONTRATADA/FORNECEDORA**, através de seu representante legal, preposto ou procurador, previamente credenciado pela contratada, perante esta Administração Pública Municipal.

7.2 Todos os produtos (gêneros alimentícios) fornecidos/entregues deverão atender a todas as características estabelecidas no Edital.

7.3 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos (gêneros alimentícios) fornecidos/entregues serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal.

7.4 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas).

7.5 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

7.6 A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá Emitir a nota fiscal com o CNPJ da

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

Secretaria Solicitante que consta na Autorização de Fornecimento.

8. RESPONSABILIDADES

8.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução deste Contrato e, conseqüentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o MUNICÍPIO ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO.

8.2 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da lei 8.666/93.

8.3. As contribuições sociais e os eventuais danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA.

8.4 A CONTRATADA/FORNECEDORA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes do presente contrato, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades decorrentes da locação, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato, eximindo o Município de Navegantes/SC de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do presente contrato.

8.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência do presente contrato e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, o presente, de caráter personalíssimo.

9. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

9.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

- a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos produtos (gêneros alimentícios) fornecidos/entregues;
- b) efetuar o pagamento dos produtos (gêneros alimentícios) fornecidos/entregues conforme o edital na época de sua exigibilidade.
- c) rejeitar, no todo ou em parte, os produtos (gêneros alimentícios) que o licitante vencedor apresentar fora das especificações contidas deste Edital.
- d) a fiscalização dos produtos (gêneros alimentícios) fornecidos/entregues ocorrerá por intermédio do Município de Navegantes/SC, de forma a fazer cumprir, rigorosamente as condições do objeto do presente Edital;
- e) Aplicar à(s) licitante(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDORA.

10.1 Constituem obrigações da CONTRATADA:

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

- a) providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade;
- b) manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Compras bem como no Edital;
- c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);
- d) remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, conforme previsto no art. 69 da lei 8.666/93.

10.2 Dentre outros, conforme o caso e a legislação assim permitir ou exigir, serão adotados os seguintes procedimentos na sua entrega:

- a) Serão recebidos inicialmente, para conferência, na Secretaria Municipal de Assistência Social, por técnicos responsáveis, e serão aceitos somente produtos que estejam dentro dos padrões de qualidade/quantidade exigidas e estabelecidas neste Edital.
- b) Verificação de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte e estocagem;
- c) Exigência de comprovação junto às autoridades sanitárias locais, no que se refere às instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer;
- d) Nos casos de suspeita de problemas na qualidade dos produtos (gêneros alimentícios), o serviço de vigilância sanitária local deverá ser contatado para a realização de inspeção ou coleta de amostras para análise laboratorial. Essa atividade também poderá ser realizada pela fiscalização do município;
- e) A Contratada se responsabilizará pelo transporte adequado dos produtos (gêneros alimentícios), segundo as normas técnicas necessárias (boas condições de higiene e limpeza);
- f) Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da solicitação, a remessa será devolvida ao fornecedor correspondente antes da data de sua próxima entrega, devendo o órgão recebedor providenciar a devolução e oficiar por escrito à empresa, concedendo um último prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para a regularização do cronograma, justificando no mesmo procedimento, as razões supervenientes da falha ocorrida na entrega, sob as penas contratuais, se a empresa não o fizer adequadamente e dentro do prazo estabelecido.
- g) Cumprir as demais exigências citadas na descrição dos itens deste edital.
- h) Os Itens 32, 33 e 34 deverão ser transportados em caminhão frigorífico, com a mesma temperatura e condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.**

11. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

11.1 Os produtos (gêneros alimentícios), fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos às expensas da empresa vencedora.

11.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, ou aos produtos (gêneros alimentícios), eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade e/ou prazo de fornecimento.

11.3 Toda e qualquer despesa relativa à aquisição dos produtos (gêneros alimentícios) correrá as expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios), em perfeitas condições de uso.

12. GARANTIA TÉCNICA E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS).

12.1. A(s) empresa(s) vencedora(s) dos produtos (gêneros alimentícios) será (ão) responsável (is) pela substituição, troca ou reposição do mesmo porventura incompatível com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

12.2. Não serão aceitos produtos alimentícios com validade vencida ou defasada que comprometa a sua utilização.

12.3. Os produtos alimentícios bem como suas embalagens deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), ANVISA, MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária), quando aplicáveis, e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90).

12.4 Os itens considerados inadequados ou não atenderem às exigibilidades, deverão ser recompostos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso até sua regularização de forma integral.

12.4.1 - Entende-se por produto inadequado(s) aquele que apresentar: inferior qualidade, amassados, furados, estragados e que estejam fora das especificações exigidas neste edital.

13. PENALIDADES

13.1 O não fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios) no prazo assinalado importará na aplicação à CONTRATADA/FORNECEDORA de multa diária na ordem de 0,5% (meio por cento) sobre o valor do Contrato, limitada a 20% (vinte por cento) do valor contratual.

13.2 À CONTRATADA/FORNECEDORA, se recusar a fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios) ao MUNICÍPIO dentro do prazo de validade da proposta será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

13.3 Confiada a contratação à CONTRATADA/FORNECEDORA, e não satisfeitas as exigências técnicas e/ou comerciais dos compromissos assumidos, será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93.

13.4 A inexecução parcial ou total do Contrato importará à CONTRATADA/FORNECEDORA às penalidades previstas no artigo 87 da 8.666/93, bem como a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato.

13.5 À CONTRATADA/FORNECEDORA será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação a ela imposta no presente ajuste.

13.6 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA/FORNECEDORA, antes da imposição das penalidades elencadas nesta Ata.

13.7 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a CONTRATADA/FORNECEDORA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço.

13.8 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA/FORNECEDORA tiver direito sejam decorrentes deste ou de qualquer outro contrato seu com o município, ou cobrados judicialmente.

14. RESCISÃO

14.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades anteriormente enunciadas, ensejará também a sua rescisão, desde que ocorram quaisquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei nº 8.666/93.

14.2 A rescisão do Contrato poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no art. 79 da Lei nº 8.666/93.

14.3 Se a rescisão da avença se der por qualquer das causas previstas nos incisos I a XI e XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA/FORNECEDORA sujeitar-se-á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao MUNICÍPIO ou a terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução do contrato, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo.

15.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão do presente contrato.

15.3 Aplicar-se-á, subsidiariamente, a presente Ata, o disposto no Edital de Licitação e seus Anexos.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50

15.4 Aplicam-se a esta ATA as disposições das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993, e suas posteriores modificações, que regulamentam as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

16. TOLERÂNCIA

16.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância, no todo ou em parte, de qualquer dos itens e condições deste Contrato e/ou de seus Anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar ou, de qualquer forma, afetar ou prejudicar esses mesmos itens e condições, os quais permanecerão inalterados, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

17. DO FORO

17.1 As partes contratantes elegem o Foro desta Comarca de Navegantes/SC, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem às partes, **MUNICÍPIO** e **CONTRATADA**, de pleno acordo com o disposto neste instrumento, assinam-no na presença de duas testemunhas em 01 (uma) via de igual teor e forma.

Navegantes, 12 de março de 2014.

ROBERTO CARLOS DE SOUZA
Prefeito do Município de Navegantes

XXXXX
Contratado

TESTEMUNHAS

XXXX
CPF: XXX.XXX.XXX-XX

XXXX
CPF: XXX.XXX.XXX-XX

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50

ANEXO V
MINUTA DE CONTRATO
CONTRATO PMN – N° 00XXX/2014

CONTRATO DE FORNECIMENTO/ENTREGA DE
PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS), QUE
ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE
NAVEGANTES E A EMPRESA

O **MUNICÍPIO DE NAVEGANTES**, Estado de Santa Catarina, com sede a Rua João Emílio nº 100, Bairro Centro, em Navegantes/SC, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.855/0001-50, neste ato representado pelo Prefeito de Navegantes, Sr. Roberto Carlos de Souza, que este subscreve, de ora em diante denominado simplesmente de **MUNICÍPIO**, e, de outro lado, e a empresa _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, na Rua _____, nº _____ - Bairro _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representado pelo senhor _____, portador do CPF nº _____, que também subscreve doravante denominada de CONTRATADA/FORNECEDORA, têm entre si justo e contratado o que segue:

1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto deste contrato **REGISTRO DE PREÇO VISANDO AQUISIÇÃO DE PRODUTOS (GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS) DESTINADOS AOS BENEFICIADOS PELO CENTRO DE REFERENCIA ESPECIALIZADO DE ASSISTENCIA SOCIAL (CREAS) DENTRE ELES PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RISCO E REUNIÕES REALIZADAS MENSALMENTE COM AS FAMILIAS DO PROGRAMA PAEFI, ATRAVÉS DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE NAVEGANTES/SC**, a que corresponde este pacto, assim especificados:

| Item | Especificação | Unid. | Quantidade | Preço Unit. Máximo | Preço Total |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|--------------------|-------------|
| 1 | BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE-composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, cx 40 x 65 g com subembalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter no mínimo 140 gramas | PCT | 500,00 | 1,75 | 875,00 |
| 2 | CAFÉ TORRADO MOÍDO - em pó homogêneo torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte, apresentação moído, fardo com 20 pacotes. Tipo embalagem a vácuo em pacote de 500 gramas, com | PCT | 200,00 | 7,76 | 1552,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-------|---------|
| | data de fabricação máxima de 2 meses anteriores a data da entrega. De primeira qualidade contendo identificação do produto, selo de pureza da associação brasileira do café - ABIC. O produto deverá ser registrado no ministério da saúde e atender a portaria nº451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da comissão nacional de norma e padrões para alimentos - CNNPA. As embalagens devem conter extremamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | | | | |
| 3 | CHOCOLATE GRANULADO, feito de cacau, em embalagem de 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega. | pacot | 200,00 | 3,06 | 612,00 |
| 4 | COCO RALADO, sem açúcar a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar integra e conter todas as informações de acordo com as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem com 1 Kg. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega | PCT | 200,00 | 4,11 | 822,00 |
| 5 | FUBÁ, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, data de fabricação, data de validade e atender as especificações sanitárias da legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem contendo 1 kg. | PCT | 100,00 | 3,32 | 332,00 |
| 6 | LEITE CONDENSADO, produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade do produto e atender as especificações da ANVISA e Inetro. Prazo de validade no mínimo 6 meses a partir da data da entrega. | u | 200,00 | 3,06 | 612,00 |
| 7 | QUEIJO, tipo MUSSARELA, de 1ª qualidade, com ingredientes do leite, conservação 0 a 10° C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação vigente sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. A embalagem deverá conter 1 kg. | kg | 150,00 | 18,59 | 2788,50 |
| 8 | PRESUNTO COZIDO, sem capa de gordura de primeira qualidade. A embalagem original deverá ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente que garanta a integralidade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e | kg | 150,00 | 16,59 | 2488,50 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|------|--------|
| | carimbo de inspeção SIF. Deverá atender as especificações técnicas nº369 de 04/09/1997 do Ministério de agricultura do abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega. Conservação em ambiente refrigerado. Embalagem de 1 kg. | | | | |
| 9 | <p>AÇUCAR REFINADO ESPECIAL Descrição do objeto: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> 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 01 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.</p> | kg | 200,00 | 1,86 | 372,00 |
| 10 | <p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Descrição do objeto: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> (exceto <i>Triticum durum</i>), ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Por porção de 50 gramas deverá apresentar: Carboidratos: Mínimo 38 gramas. Proteínas: mínimo 5,0 gramas. Não deve apresentar Gorduras Totais, Saturadas e Trans. Deve conter no mínimo 1 grama de Fibra Alimentar, mínimo 2,1 mg de ferro e não apresentar sódio. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem</p> | kg | 200,00 | 1,96 | 392,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------|------|--------|
| | <p>substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura. 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: polietileno transparente, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico 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 04 meses a partir da data da entrega.</p> | | | | |
| 11 | <p>OLEO DE SOJA 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. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. 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. 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. 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: 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. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades. 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.</p> | u | 100,00 | 2,89 | 289,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|------|--------|
| 12 | <p>SAL REFINADO 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. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. 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. O sal não poderá conter germes 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. Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. 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. 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 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. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 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 11 meses a partir da data da entrega</p> | kg | 30,00 | 1,21 | 36,30 |
| 13 | <p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Descrição do objeto: Biscoito salgado obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de hidrogenada, sal, amido, açúcar invertido, extrato de malte, fermento químico, estabilizante, melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease. Por porção de 30 gramas deverá apresentar: Carboidratos: mínimo 19 gramas. Proteínas: mínimo 3,5 gramas, Gorduras totais: máximo 4 gramas. Fibra alimentar: mínimo 1,2 gramas. Sódio máximo 210 mg.. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, 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. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de</p> | PCT | 200,00 | 3,51 | 702,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|------|--------|
| | conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. 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 dupla. Cada pacote deverá conter 400 gramas. Não serão aceitos produtos 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 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 09 meses a partir da data da entrega. | | | | |
| 14 | <p>BISCOITO DOCE SABOR LEITE Descrição do objeto: Biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, extrato de malte, sal, gordura vegetal hidrogenada (preferencialmente livre de gordura trans), fermentos químicos, bicarbonato de amônio, e bicarbonato de sódio, estabilizantes lecitina de soja e aromatizantes, mas não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). Por porção de 30 gramas apresenta: Carboidratos: mínimo 19 gramas. Proteínas: mínimo 1,7 gramas, Gorduras totais: máximo 3,8 gramas. Fibra alimentar: mínimo 0,6 gramas. Sódio: Máximo 94 mg. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, 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. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. 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 dupla. Cada pacote deve conter de 400 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve</p> | PCT | 100,00 | 3,68 | 368,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-------|--------|
| | estar de acordo com a legislação vigente. 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 09 meses a partir da data da entrega. | | | | |
| 15 | REFRESCO EM PÓ Descrição do objeto: Ingredientes: Açúcar, polpa de laranja desidratada (1%), ferro, vitamina C, vitamina A, acidulante ácido cítrico, aromatizante, regulador de acidez citrato de potássio, antiemético fosfato tricálcico, corante inorgânico dióxido de titânio, edulcorantes artificiais: aspartame (19,1mg/100ml), ciclamato de sódio (10,2mg/100ml), acesulfame de potássio (2,6mg/100ml) e sacarina sódica (1,0mg/100ml), espessantes: carboximetilcelulose e goma xantana e corantes artificiais: amarelo crepúsculo e tartrazina. Embalagem primária: Pcte contendo 35 gramas. | PCT | 400,00 | 0,92 | 368,00 |
| 16 | FERMENTO BIOLÓGICO Descrição do objeto: Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol; monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve necessitar de refrigeração nem de adição de água para ser dissolvido. Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. 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 a vácuo, contendo 500 gr. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que 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 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 20 meses a partir da data da entrega. | u | 50,00 | 14,30 | 715,00 |
| 17 | FERMENTO QUÍMICO Descrição do objeto: produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, | u | 100,00 | 1,94 | 194,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|------|--------|
| | <p>produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O fermento químico destina-se a ser empregado no preparo de pães, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA nº 38. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. 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 intacta, em latas ou potes plásticos de 250 gr com tampa medidora e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. 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 até 72 latas. 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.</p> | | | | |
| 18 | <p>ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 08 VITAMINAS: Açúcar, cacau alcalino lecitinado, mistura vitamínica (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina E, vitaminas B1, B2 e B6 e vitamina PP), sal e aromatizante. RENDIMENTO: 42 porções de 200 ml EMBALAGEM: Filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade de 1 Kg. Vedado etiqueta sobre posta. Apresentar: Comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registros, Ficha técnica, Laudo de análise de laboratório oficial conclusivo e Laudo da embalagem TPVA (Taxa de permeabilidade ao vapor d'água).</p> | kg | 100,00 | 9,68 | 968,00 |
| 19 | <p>CALDO DE GALINHA - Descrição do objeto: Ingredientes: Sal, gordura vegetal, amido, extrato de levedura, açúcar, alho, gordura de galinha, sal, condimento, cisteína, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico. Embalagem primária: Cada tablete deve conter no mínimo 63 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.</p> | UNI | 110,00 | 2,22 | 244,20 |
| 20 | <p>CALDO DE CARNE :Descrição do objeto: Ingredientes: Sal, gordura vegetal, amido, salsa, alecrim, louro, extrato de carne, noz-moscada, pimenta do reino branca, cravo. Embalagem primária: Cada tablete (caixa) deve conter no mínimo 57 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de</p> | u | 110,00 | 2,22 | 244,20 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|------|--------|
| | entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. | | | | |
| 21 | <p>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 deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas.</p> | u | 130,00 | 3,25 | 422,50 |
| 22 | <p>Pimenta - o tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com dizeres na rotulagem: data de fabricação. De acordo com a RDC nº 276/2005. Pacote com 100 gramas.</p> | PCT | 40,00 | 1,94 | 77,60 |
| 23 | <p>ORÉGANO - Descrição: NÃO CONTEM GLUTEM. PRODUTO "IN NATURA". Produto isento de Registro no Ministério da Saúde, conforme resolução nº 23 de 15/03/2000. Validade mínima de 24 meses. Embalagem de 100 gramas</p> | PCT | 30,00 | 1,43 | 42,90 |
| 24 | <p>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</p> | PCT | 110,00 | 3,09 | 339,90 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|------|--------|
| 25 | MILHO VERDE EM CONSERVA - simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração acondicionada em embalagem com 20 gr., devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. 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: As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas. | LAT. | 100,00 | 1,64 | 164,00 |
| 26 | ERVILHA VERDE EM CONSERVA - simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração, acondicionada em embalagem com 200gr, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. 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: As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas. | LAT. | 100,00 | 1,65 | 165,00 |
| 27 | MAIONESE - pote de 250 gr - Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, suco de limão, páprica, acidulante ácido láctico, estabilizantes goma xantana e goma guar, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, sequestrante edta cálcio dissódico e corante beta-caroteno. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES NA DATA | u | 40,00 | 3,09 | 123,60 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| DA ENTREGA | | | | | |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------|---------|
| 28 | CATCHUP - 400 gr - Ingredientes: Tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola, alho, especiarias, espessante pectina e goma xantana, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio e aromatizantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NA DATA DE ENTREGA | u | 40,00 | 5,16 | 206,40 |
| 29 | Leite integral - 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 fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente. 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/100 ml expressos em p2o5. 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). características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. 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: 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. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega. Cada caixa deverá conter outras 12 caixas de 1 litro cada. Total por caixas 12 litros. | CX | 50,00 | 23,71 | 1185,50 |
| 30 | MARGARINA 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 | pote | 60,00 | 4,89 | 293,40 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|------|--------|
| | <p>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.</p> | | | | |
| 31 | <p>DOCE DE LEITE Descrição do objeto: Leite, leite em pó, açúcar, amido de milho, bicarbonato de sódio, citrato de sódio e enzima lactase. Embalagem primária: Cada pote deve conter 900 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da fabricação</p> | POTE | 50,00 | 5,36 | 268,00 |
| 32 | <p>FRANGO - apresentar-se congelado, embalado em sacos plásticos transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deveser conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade de produto, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em Kg.</p> | KG | 100,00 | 4,72 | 472,00 |
| 33 | <p>SALSICHA DE CARNE: 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. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Instrução</p> | kg | 60,00 | 7,10 | 426,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------|--------|
| | <p>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 n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. 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. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. 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. 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 ____/____, (FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR). APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS NA DATA DE ENTREGA</p> | | | | |
| 34 | <p>Carne bovina moída de 1ª tipo patinho, conforme especificação anexa. Descrição do objeto: a matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. percentual máximo de gordura admitido de até 15% por pacote. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - cms. o produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: instrução normativa nº 83, de 21/11/2003; portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa; instrução normativa nº 22, de 24/11/2005; decreto 30.691 de 29/03/52, riispoa - m.a.; resolução rdc n.º 12, de 02/01/01, anvisa/ms; portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: o tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem,</p> | KILO | 20,00 | 18,63 | 372,60 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|-----------------|
| <p>aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 15%).o produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C. a carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultrarápido). a carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características físico-químicas: gordura: máximo de 15% por pacote. Características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: o pacote de carne moída congelada deverá apresentar peso líquido de até 02 kg. a embalagem primária deve ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. 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 corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do sif ou sie e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura sif/dipoa sob nº-----/---. todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, nome da carne e a quantidade em quilos do produto, devendo pesar até 25 kg. o produto também pode ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. (apresentar ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente)</p> | | | | | |
| | | | | | Total 19.534,10 |

1.2 O presente contrato, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a adquirir todos os produtos (gêneros alimentícios) licitados de acordo com as qualidades e/ou quantidades acima indicadas, sendo solicitados de acordo com as necessidades do Município, conforme consta no edital de Pregão Presencial nº 4/2014.

2. DOS DOCUMENTOS

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

2.1 Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização da execução, bem como, para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, com todos os seus Anexos, os seguintes documentos:

- a) Edital de Pregão nº 4/2014 e seus Anexos;
- b) Proposta de Preço da CONTRATADA;
- c) Ata de Reunião de Julgamento de Proposta;
- d) Ata de Registro de Preços.

2.2 Os documentos referidos no presente item são considerados suficientes para, em complemento a este Contrato, definir a sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto contratado.

3. LOCAL DO FORNECIMENTO/ ENTREGA DOS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS).

3.1 Os produtos (gêneros alimentícios), deverão ser fornecidos/entregues por meio próprio em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras diretamente na Secretaria Municipal de Assistência Social ou em local que será oportunamente informado pela Secretaria solicitante.

3.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e a forma de execução será direta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

4. DO PRAZO

4.1 A presente Ata terá vigência por 12 (doze) meses ou até da aquisição total do fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios), vedada sua prorrogação além do período de 12 (doze) meses.

4.2 Os produtos (gêneros alimentícios), que não forem adquiridos deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade da aquisição dos mesmos pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

5. DO VALOR

5.1 O preço para a execução do objeto desta Ata, é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens, anexo VII deste edital.

5.2 O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA/FORNECEDORA.

5.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela CONTRATADA/FORNECEDORA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

5.4 Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

5.5 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

5.6 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado para a devida alteração do valor registrado em Ata.

5.7 Recursos para pagamento – Dotação Orçamentária abaixo descrita:

| Projeto/Atividade | Recurso | Despesa/Ano | Descrição |
|-------------------|---------|-------------|-----------------------------------------|
| 2.120.3390.00 | 118 | 28/2014 | Manutenção e Funcionamento PFM2 - CREAS |

6. CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

6.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias, após o fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios), mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório dos produtos (gêneros alimentícios), fornecidos/entregues, emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

6.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO MENSALMENTE DE ACORDO COM OS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS) FORNECIDOS/ENTREGUES.

6.1.2 E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo.

6.1.3 O pagamento será efetuado diretamente a **CONTRATADA/FORNECEDORA**, através de seu representante legal, preposto ou procurador, previamente credenciado pela contratada, perante esta Administração Pública Municipal.

6.2 Todos os produtos (gêneros alimentícios) fornecidos/entregues deverão atender a todas as características estabelecidas no Edital.

6.3 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos (gêneros alimentícios) fornecidos/entregues serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal.

6.4 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas).

6.5 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

6.6 A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá Emitir a nota fiscal com o CNPJ da

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

Secretaria Solicitante que consta na Autorização de Fornecimento.

7. RESPONSABILIDADES

7.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução deste Contrato e, conseqüentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o MUNICÍPIO ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO.

7.2 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da lei 8.666/93.

7.3. As contribuições sociais e os eventuais danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA.

7.4 A CONTRATADA/FORNECEDORA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes do presente contrato, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e para fiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades decorrentes da locação, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato, eximindo o Município de Navegantes/SC de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do presente contrato.

7.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência do presente contrato e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, o presente, de caráter personalíssimo.

8. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

8.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

- a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos produtos (gêneros alimentícios) fornecidos/entregues;
- b) efetuar o pagamento dos produtos (gêneros alimentícios) fornecidos/entregues conforme o edital na época de sua exigibilidade.
- c) rejeitar, no todo ou em parte, os produtos (gêneros alimentícios) que o licitante vencedor apresentar fora das especificações contidas deste Edital.
- d) a fiscalização dos produtos (gêneros alimentícios) fornecidos/entregues ocorrerá por intermédio do Município de Navegantes/SC, de forma a fazer cumprir, rigorosamente as condições do objeto do presente Edital;
- e) Aplicar à(s) licitante(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDORA.

9.1 Constituem obrigações da CONTRATADA:

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

- a) providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade;
- b) manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Compras bem como no Edital;
- c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);
- d) remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, conforme previsto no art. 69 da lei 8.666/93.

9.2 Dentre outros, conforme o caso e a legislação assim permitir ou exigir, serão adotados os seguintes procedimentos na sua entrega:

- a) Serão recebidos inicialmente, para conferência, na Secretaria Municipal de Assistência Social, por técnicos responsáveis, e serão aceitos somente produtos que estejam dentro dos padrões de qualidade/quantidade exigidas e estabelecidas neste Edital.
- b) Verificação de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte e estocagem;
- c) Exigência de comprovação junto às autoridades sanitárias locais, no que se refere às instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer;
- d) Nos casos de suspeita de problemas na qualidade dos produtos (gêneros alimentícios), o serviço de vigilância sanitária local deverá ser contatado para a realização de inspeção ou coleta de amostras para análise laboratorial. Essa atividade também poderá ser realizada pela fiscalização do município;
- e) A Contratada se responsabilizará pelo transporte adequado dos produtos (gêneros alimentícios), segundo as normas técnicas necessárias (boas condições de higiene e limpeza);
- f) Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da solicitação, a remessa será devolvida ao fornecedor correspondente antes da data de sua próxima entrega, devendo o órgão recebedor providenciar a devolução e oficiar por escrito à empresa, concedendo um último prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para a regularização do cronograma, justificando no mesmo procedimento, as razões supervenientes da falha ocorrida na entrega, sob as penas contratuais, se a empresa não o fizer adequadamente e dentro do prazo estabelecido.
- g) Cumprir as demais exigências citadas na descrição dos itens deste edital.
- h) Os Itens 32, 33 e 34 deverão ser transportados em caminhão frigorífico, com a mesma temperatura e condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.**

10. GARANTIA TÉCNICA E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS).

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

10.1. A(s) empresa(s) vencedora(s) dos produtos (gêneros alimentícios) será (ão) responsável (is) pela substituição, troca ou reposição do mesmo porventura incompatível com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

10.2. Não serão aceitos produtos alimentícios com validade vencida ou defasada que comprometa a sua utilização.

10.3. Os produtos alimentícios bem como suas embalagens deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), ANVISA, MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária), quando aplicáveis, e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90).

10.4 Os itens considerados inadequados ou não atenderem às exigibilidades, deverão ser recompostos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso até sua regularização de forma integral.

10.4.1 - Entende-se por produto inadequado(s) aquele que apresentar: inferior qualidade, amassados, furados, estragados e que estejam fora das especificações exigidas neste edital.

11. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS.

11.1 Os produtos (gêneros alimentícios), fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos às expensas da empresa vencedora.

11.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, ou aos produtos (gêneros alimentícios), eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade e/ou prazo de fornecimento.

11.3 Toda e qualquer despesa relativa à aquisição dos produtos (gêneros alimentícios) correrá as expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios), em perfeitas condições de uso.

12. PENALIDADES

12.1 O não fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios) no prazo assinalado importará na aplicação à CONTRATADA/FORNECEDORA de multa diária na ordem de 0,5% (meio por cento) sobre o valor do Contrato, limitada a 20% (vinte por cento) do valor contratual.

12.2 À CONTRATADA/FORNECEDORA, se recusar a fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios) ao MUNICÍPIO dentro do prazo de validade da proposta será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93.

12.3 Confiada a contratação à CONTRATADA/FORNECEDORA, e não satisfeitas as exigências técnicas e/ou comerciais dos compromissos assumidos, será

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93.

12.4 A inexecução parcial ou total do Contrato importará à CONTRATADA/FORNECEDORA às penalidades previstas no artigo 87 da 8.666/93, bem como a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato.

12.5 À CONTRATADA/FORNECEDORA será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação a ela imposta no presente ajuste.

12.6 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA/FORNECEDORA, antes da imposição das penalidades elencadas nesta Ata.

12.7 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a CONTRATADA/FORNECEDORA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço.

12.8 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA/FORNECEDORA tiver direito sejam decorrentes deste ou de qualquer outro contrato seu com o município, ou cobrados judicialmente.

13. RESCISÃO

13.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades anteriormente enunciadas, ensejará também a sua rescisão, desde que ocorram quaisquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei nº 8.666/93.

13.2 A rescisão do Contrato poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no art. 79 da Lei nº 8.666/93.

13.3 Se a rescisão da avença se der por qualquer das causas previstas nos incisos I a XI e XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA/FORNECEDORA sujeitar-se-á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao MUNICÍPIO ou a terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução do contrato, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo.

14.2 Compete ao Município de Navegantes/SC a gestão do presente contrato.

14.3 Aplicar-se-á, subsidiariamente, ao presente contrato, o disposto no Edital de Licitação e seus Anexos.

14.4 Aplicam-se a este Contrato as disposições das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993, e suas posteriores modificações, que regulamentam as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50

15. TOLERÂNCIA

15.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância, no todo ou em parte, de qualquer dos itens e condições deste Contrato e/ou de seus Anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar ou, de qualquer forma, afetar ou prejudicar esses mesmos itens e condições, os quais permanecerão inalterados, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

16. DO FORO

16.1 As partes contratantes elegem o Foro desta Comarca de Navegantes/SC, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem às partes, **MUNICÍPIO** e **CONTRATADA/FORNECEDORA**, de pleno acordo com o disposto neste instrumento, assinam-no na presença de duas testemunhas em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Navegantes, 12 de março de 2014.

ROBERTO CARLOS DE SOUZA
Prefeito do Município de Navegantes

XXXXX
Contratado

TESTEMUNHAS

XXXX
CPF: XXX.XXX.XXX-XX

XXXX
CPF: XXX.XXX.XXX-XX

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

ANEXO VI
TERMO DE REFERENCIA

1 – DO OBJETO

REGISTRO DE PREÇO VISANDO AQUISIÇÃO DE PRODUTOS (GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS) DESTINADOS AOS BENEFICIADOS PELO CENTRO DE REFERENCIA ESPECIALIZADO DE ASSISTENCIA SOCIAL (CREAS) DENTRE ELES PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RISCO E REUNIÕES REALIZADAS MENSALMENTE COM AS FAMILIAS DO PROGRAMA PAEFI, ATRAVÉS DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE NAVEGANTES/SC.

2 – ESPECIFICAÇÕES / QUANTIDADES

| Item | Especificação | Unid. | Quantidade | Preço Unit. Máximo | Preço Total |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|--------------------|-------------|
| 1 | BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE-composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substancias permitidas acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, cx 40 x 65 g com subembalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter no mínimo 140 gramas | PCT | 500,00 | 1,75 | 875,00 |
| 2 | CAFÉ TORRADO MOÍDO - em pó homogêneo torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte, apresentação moído, fardo com 20 pacotes. Tipo embalagem a vácuo em pacote de 500 gramas, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores a data da entrega. De primeira qualidade contendo identificação do produto, selo de pureza da associação brasileira do café - ABIC. O produto deverá ser registrado no ministério da saúde e atender a portaria nº451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da comissão nacional de norma e padrões para alimentos - CNNPA. As embalagens devem conter extremamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | PCT | 200,00 | 7,76 | 1552,00 |
| 3 | CHOCOLATE GRANULADO, feito de cacau, em embalagem de 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega. | pacot | 200,00 | 3,06 | 612,00 |
| 4 | COCO RALADO, sem açúcar a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar integra e conter todas as informações de acordo com as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem com 1 Kg. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega | PCT | 200,00 | 4,11 | 822,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-------|---------|
| 5 | FUBÁ, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, data de fabricação, data de validade e atender as especificações sanitárias da legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem contendo 1 kg. | PCT | 100,00 | 3,32 | 332,00 |
| 6 | LEITE CONDENSADO, produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade do produto e atender as especificações da ANVISA e Inetro. Prazo de validade no mínimo 6 meses a partir da data da entrega. | u | 200,00 | 3,06 | 612,00 |
| 7 | QUEIJO, tipo MUSSARELA, de 1ª qualidade, com ingredientes do leite, conservação 0 a 10° C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação vigente sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. A embalagem deverá conter 1 kg. | kg | 150,00 | 18,59 | 2788,50 |
| 8 | PRESUNTO COZIDO, sem capa de gordura de primeira qualidade. A embalagem original deverá ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente que garanta a integralidade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. Deverá atender as especificações técnicas nº369 de 04/09/1997 do Ministério de agricultura do abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega. Conservação em ambiente refrigerado. Embalagem de 1 kg. | kg | 150,00 | 16,59 | 2488,50 |
| 9 | AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL 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. | kg | 200,00 | 1,86 | 372,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|------|--------|
| | 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 01 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. | | | | |
| 10 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Descrição do objeto: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> (exceto <i>Triticum durum</i>), ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Por porção de 50 gramas deverá apresentar: Carboidratos: Mínimo 38 gramas. Proteínas: mínimo 5,0 gramas. Não deve apresentar Gorduras Totais, Saturadas e Trans. Deve conter no mínimo 1 grama de Fibra Alimentar, mínimo 2,1 mg de ferro e não apresentar sódio. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a Resolução RDC nº 263, 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. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura. 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: polietileno transparente, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico 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 04 meses a partir da data da entrega. | kg | 200,00 | 1,96 | 392,00 |
| 11 | OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (<i>Glycine Max.</i> L. | u | 100,00 | 2,89 | 289,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|------|-------|
| | <p>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 lípidios, tais como fosfolípidos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. 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. 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. 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: 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. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades. 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.</p> | | | | |
| 12 | <p>SAL REFINADO 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. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: deve estar isento de sujeira, 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. O sal não poderá conter germes 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. Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme,</p> | kg | 30,00 | 1,21 | 36,30 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|------|--------|
| | própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. 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 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. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 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 11 meses a partir da data da entrega | | | | |
| 13 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Descrição do objeto: Biscoito salgado obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de hidrogenada, sal, amido, açúcar invertido, extrato de malte, fermento químico, estabilizante, melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease. Por porção de 30 gramas deverá apresentar: Carboidratos: mínimo 19 gramas. Proteínas: mínimo 3,5 gramas, Gorduras totais: máximo 4 gramas. Fibra alimentar: mínimo 1,2 gramas. Sódio máximo 210 mg.. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, 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. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. 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 dupla. Cada pacote deverá conter 400 gramas. Não serão aceitos produtos 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 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 09 meses a partir da data da entrega. | PCT | 200,00 | 3,51 | 702,00 |
| 14 | BISCOITO DOCE SABOR LEITE Descrição do objeto: | PCT | 100,00 | 3,68 | 368,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-------|--------|
| | <p>Biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, extrato de malte, sal, gordura vegetal hidrogenada (preferencialmente livre de gordura trans), fermentos químicos, bicarbonato de amônio, e bicarbonato de sódio, estabilizantes lecitina de soja e aromatizantes, mas não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). Por porção de 30 gramas apresenta: Carboidratos: mínimo 19 gramas. Proteínas: mínimo 1,7 gramas, Gorduras totais: máximo 3,8 gramas. Fibra alimentar: mínimo 0,6 gramas. Sódio: Máximo 94 mg. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, 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. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. 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 dupla. Cada pacote deve conter de 400 a 500 gr. Não serão aceitos produtos 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 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 09 meses a partir da data da entrega.</p> | | | | |
| 15 | <p>REFRESCO EM PÓ Descrição do objeto: Ingredientes: Açúcar, polpa de laranja desidratada (1%), ferro, vitamina C, vitamina A, acidulante ácido cítrico, aromatizante, regulador de acidez citrato de potássio, antiemectante fosfato tricálcico, corante inorgânico dióxido de titânio, edulcorantes artificiais: aspartame (19,1mg/100ml), ciclamato de sódio (10,2mg/100ml), acesulfame de potássio (2,6mg/100ml) e sacarina sódica (1,0mg/100ml), espessantes: carboximetilcelulose e goma xantana e corantes artificiais: amarelo crepúsculo e tartrazina. Embalagem primária: Pcte contendo 35 gramas.</p> | PCT | 400,00 | 0,92 | 368,00 |
| 16 | <p>FERMENTO BIOLÓGICO Descrição do objeto: Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deve</p> | u | 50,00 | 14,30 | 715,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------|------|--------|
| | <p>estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol; monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve necessitar de refrigeração nem de adição de água para ser dissolvido. Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. 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 a vácuo, contendo 500 gr. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que 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 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 20 meses a partir da data da entrega.</p> | | | | |
| 17 | <p>FERMENTO QUIMICO Descrição do objeto: produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela 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. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O fermento químico destina-se a ser empregado no preparo de pães, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA nº 38. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. 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 intacta, em latas ou potes plásticos de 250 gr com tampa medidora e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão</p> | u | 100,00 | 1,94 | 194,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|------|--------|
| | reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 72 latas. 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. | | | | |
| 18 | ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 08 VITAMINAS: Açúcar, cacau alcalino lecitinado, mistura vitamínica (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina E, vitaminas B1, B2 e B6 e vitamina PP), sal e aromatizante. RENDIMENTO: 42 porções de 200 ml EMBALAGEM: Filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade de 1 Kg. Vedado etiqueta sobre posta. Apresentar: Comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registros, Ficha técnica, Laudo de análise de laboratório oficial conclusivo e Laudo da embalagem TPVA (Taxa de permeabilidade ao vapor d'água). | kg | 100,00 | 9,68 | 968,00 |
| 19 | CALDO DE GALINHA - Descrição do objeto: Ingredientes: Sal, gordura vegetal, amido, extrato de levedura, açúcar, alho, gordura de galinha, sal, condimento, cisteína, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico. Embalagem primária:. Cada tablete deve conter no mínimo 63 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. | UNI | 110,00 | 2,22 | 244,20 |
| 20 | CALDO DE CARNE :Descrição do objeto: Ingredientes: Sal, gordura vegetal, amido, salsa, alecrim, louro, extrato de carne, noz-moscada, pimenta do reino branca, cravo. Embalagem primária:. Cada tablete (caixa) deve conter no mínimo 57 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. | u | 110,00 | 2,22 | 244,20 |
| 21 | 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 | u | 130,00 | 3,25 | 422,50 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|------|--------|
| | 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 deveram apresentar amassados, rasgados ou estufados. | | | | |
| 22 | Pimenta - o tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com dizeres na rotulagem: data de fabricação. De acordo com a RDC nº 276/2005. Pacote com 100 gramas. | PCT | 40,00 | 1,94 | 77,60 |
| 23 | ORÉGANO - Descrição: NÃO CONTEM GLUTEM. PRODUTO "IN NATURA". Produto isento de Registro no Ministério da Saúde, conforme resolução nº 23 de 15/03/2000. Validade mínima de 24 meses. Embalagem de 100 gramas | PCT | 30,00 | 1,43 | 42,90 |
| 24 | 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 | PCT | 110,00 | 3,09 | 339,90 |
| 25 | MILHO VERDE EM CONSERVA - simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração acondicionada em embalagem com 20 gr., devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. 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 | LAT. | 100,00 | 1,64 | 164,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|-------|---------|
| | validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas. | | | | |
| 26 | ERVILHA VERDE EM CONSERVA - simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração, acondicionada em embalagem com 200gr, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. 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: As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas. | LAT. | 100,00 | 1,65 | 165,00 |
| 27 | MAIONESE - pote de 250 gr - Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, suco de limão, páprica, acidulante ácido láctico, estabilizantes goma xantana e goma guar, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, sequestrante edta cálcio dissódico e corante beta-caroteno. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES NA DATA DA ENTREGA | u | 40,00 | 3,09 | 123,60 |
| 28 | CATCHUP - 400 gr - Ingredientes: Tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola, alho, especiarias, espessante pectina e goma xantana, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio e aromatizantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NA DATA DE ENTREGA | u | 40,00 | 5,16 | 206,40 |
| 29 | Leite integral - 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 fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente. 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/100 ml expressos em p2o5. 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. | CX | 50,00 | 23,71 | 1185,50 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|------|--------|
| | <p>vol. a 1985). características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. 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: 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 - siif/dipoa. não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega. Cada caixa deverá conter outras 12 caixas de 1 litro cada. Total por caixas 12 litros.</p> | | | | |
| 30 | <p>MARGARINA 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,</p> | pote | 60,00 | 4,89 | 293,40 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|------|--------|
| | 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. | | | | |
| 31 | DOCE DE LEITE Descrição do objeto: Leite, leite em pó, açúcar, amido de milho, bicarbonato de sódio, citrato de sódio e enzima lactase. Embalagem primária: Cada pote deve conter 900 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da fabricação | POTE | 50,00 | 5,36 | 268,00 |
| 32 | FRANGO - apresentar-se congelado, embalado em sacos plásticos transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deveser conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade de produto, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em Kg. | KG | 100,00 | 4,72 | 472,00 |
| 33 | SALSICHA DE CARNE: 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. 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 n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. 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. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. 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. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o | kg | 60,00 | 7,10 | 426,00 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------|--------|
| | 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 ____/____, (FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR). APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS NA DATA DE ENTREGA | | | | |
| 34 | Carne bovina moída de 1ª tipo patinho, conforme especificação anexa. Descrição do objeto: a matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. percentual máximo de gordura admitido de até 15% por pacote. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - cms. o produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: instrução normativa nº 83, de 21/11/2003; portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa; instrução normativa nº 22, de 24/11/2005; decreto 30.691 de 29/03/52, riisboa - m.a.; resolução rdc n.º 12, de 02/01/01, anvisa/ms; portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: o tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 15%). o produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C. a carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultrarápido). a carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características físico-químicas: gordura: máximo de 15% por pacote. Características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: o pacote de carne moída congelada deverá apresentar peso líquido de até 02 kg. a embalagem primária deve ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. será recusada a embalagem defeituosa que exponha o | KILO | 20,00 | 18,63 | 372,60 |

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

| | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-------|-----------|
| 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 corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do sif ou sie e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura sif/dipoa sob nº-----/-- ---. todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, nome da carne e a quantidade em quilos do produto, devendo pesar até 25 kg. o produto também pode ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. (apresentar ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente) | | | | | |
| | | | | Total | 19.534,10 |

3 JUSTIFICATIVA

Venho por meio desta, apresentar justificativa referente à necessidade de realização de processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios que são utilizados para preparar e oferecer nas ações desenvolvidas pelo Centro de Referencia Especializado de Assistência Social – CREAS, conforme abaixo descrito:

CREAS é o Centro Especializado de Assistência Social, é uma unidade estatal responsável pela oferta de orientação e apoio especializados e continuados a indivíduos e famílias com seus direitos violados. Para isso, envolve um conjunto de profissionais e processos de trabalho que devem ofertar apoio e acompanhamento especializado. O principal objetivo é o resgate da família, potencializando sua capacidade de proteção aos seus membros.

Medidas Socioeducativas - O Serviço de Proteção Social a Adolescente em cumprimento de medidas sócio educativas de liberdade assistida, onde são realizados encontros e acompanhamentos dos menores que cumprem ordem judicial. Os alimentos são oferecidos nas atividades diárias em atendimento destes adolescentes, bem como nos encontros mensais realizados com sua família, buscando o fortalecimento dos vínculos.

Atendimento de pessoas em situação de Rua – O Serviço de Proteção Social, onde ao recolher os moradores de rua, a fim de recambia-los ao seu lar e localizar parentes para recebe-los, oferecemos as refeições necessárias. Salienta-se que muitas das vezes essa busca por parentes e pessoas próximas que possam auxilia-los dura dias, e neste período oferecemos alimentação a qualquer

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

hora do dia, inclusive finais de semana que se fazem necessários.

PAEFI - O Programa de Proteção e Atendimento especializado a Famílias e Indivíduos, que realiza encontros semanais também oferece alimentação, principalmente considerando os atendimentos a população mais carente. Além de ser um estímulo para que os mesmos não abandonem os atendimentos.

4 LOCAL DO FORNECIMENTO/ ENTREGA DOS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS).

4.1 Os produtos (gêneros alimentícios), deverão ser fornecidos/entregues por meio próprio em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras diretamente na Secretaria Municipal de Assistência Social ou em local que será oportunamente informado pela Secretaria solicitante.

4.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e a forma de execução será direta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

5. DO PRAZO

5.1 O Contrato terá vigência por 12 (doze) meses ou até da aquisição total do fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios), podendo ser aditivado e prorrogado conforme Legislação vigente e livre negociação entre as partes.

5.2 Os produtos (gêneros alimentícios), que não forem adquiridos deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade da aquisição dos mesmos pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

6. DO VALOR

6.1 O preço para a execução do objeto do Contrato é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens, anexo VII deste edital.

6.2 O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA/FORNECEDORA.

6.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela CONTRATADA/FORNECEDORA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).

6.4 Durante a vigência do Contrato, os preços registrados serão fixos e irremovíveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

6.5 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a o Contrato e iniciar outro processo licitatório.

"Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas"



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

6.6 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado para a devida alteração do valor contratado.

6.7 Recursos para pagamento – Dotação Orçamentária abaixo descrita:

| Projeto/Atividade | Recurso | Despesa/Ano | Descrição |
|-------------------|---------|-------------|------------------------------------------|
| 2.120.3390.00 | 118 | 28/2014 | Manutenção e Funcionamento PFMC2 - CREAS |

7. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

7.1 Os produtos (gêneros alimentícios), fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos às expensas da empresa vencedora.

7.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, ou aos produtos (gêneros alimentícios), eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade e/ou prazo de fornecimento.

7.3 Toda e qualquer despesa relativa à aquisição dos produtos (gêneros alimentícios) correrá as expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios), em perfeitas condições de uso.

8 OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

8.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

- fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos produtos (gêneros alimentícios) fornecidos/entregues;
- efetuar o pagamento dos produtos (gêneros alimentícios) fornecidos/entregues conforme o edital na época de sua exigibilidade.
- rejeitar, no todo ou em parte, os produtos (gêneros alimentícios) que o licitante vencedor apresentar fora das especificações contidas deste Edital.
- a fiscalização dos produtos (gêneros alimentícios) fornecidos/entregues ocorrerá por intermédio do Município de Navegantes/SC, de forma a fazer cumprir, rigorosamente as condições do objeto do presente Edital;
- Aplicar à(s) licitante(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDORA.

9.1 Constituem obrigações da CONTRATADA:

- providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade;
- manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Compras bem como no Edital;

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);

d) remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, conforme previsto no art. 69 da lei 8.666/93.

9.2 Dentre outros, conforme o caso e a legislação assim permitir ou exigir, serão adotados os seguintes procedimentos na sua entrega:

a) Serão recebidos inicialmente, para conferência, na Secretaria Municipal de Assistência Social, por técnicos responsáveis, e serão aceitos somente produtos que estejam dentro dos padrões de qualidade/quantidade exigidas e estabelecidas neste Edital.

b) Verificação de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte e estocagem;

c) Exigência de comprovação junto às autoridades sanitárias locais, no que se refere às instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer;

d) Nos casos de suspeita de problemas na qualidade dos produtos (gêneros alimentícios), o serviço de vigilância sanitária local deverá ser contatado para a realização de inspeção ou coleta de amostras para análise laboratorial. Essa atividade também poderá ser realizada pela fiscalização do município;

e) A Contratada se responsabilizará pelo transporte adequado dos produtos (gêneros alimentícios), segundo as normas técnicas necessárias (boas condições de higiene e limpeza);

f) Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da solicitação, a remessa será devolvida ao fornecedor correspondente antes da data de sua próxima entrega, devendo o órgão recebedor providenciar a devolução e oficiar por escrito à empresa, concedendo um último prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para a regularização do cronograma, justificando no mesmo procedimento, as razões supervenientes da falha ocorrida na entrega, sob as penas contratuais, se a empresa não o fizer adequadamente e dentro do prazo estabelecido.

g) Cumprir as demais exigências citadas na descrição dos itens deste edital.

h) Os Itens 32, 33 e 34 deverão ser transportados em caminhão frigorífico, com a mesma temperatura e condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.

10. GARANTIA TÉCNICA E REPARAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

10.1. A(s) empresa(s) vencedora(s) dos produtos (gêneros alimentícios) será (ão) responsável (is) pela substituição, troca ou reposição do mesmo porventura incompatível com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

10.2. Não serão aceitos produtos alimentícios com validade vencida ou defasada que comprometa a sua utilização.

10.3. Os produtos alimentícios bem como suas embalagens deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes **PERTINENTES A CADA ITEM**, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), ANVISA, MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária), quando aplicáveis, e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90).

10.4 Os itens considerados inadequados ou não atenderem às exigibilidades, deverão ser recompostos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso até sua regularização de forma integral.

10.4.1 - Entende-se por produto inadequado(s) aquele que apresentar: inferior qualidade, amassados, furados, estragados e que estejam fora das especificações exigidas neste edital.

11 DA FISCALIZAÇÃO

11.1 Os produtos (gêneros alimentícios), objetos desta licitação, a serem adquiridos serão objetos de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da CONTRATANTE, com atribuições específicas.

11.2 A Fiscalização é exercida no interesse da Administração; não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes prepostos.

11.3 A CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto deste contrato, se em desacordo com as especificações e as Cláusulas contratuais.

11.4 Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA sem ônus para a CONTRATANTE.

12. RESPONSABILIDADES

12.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução deste Contrato e, conseqüentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o MUNICÍPIO ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO.

12.2 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da lei 8.666/93.

12.3. As contribuições sociais e os eventuais danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA.

12.4 A CONTRATADA/FORNECEDORA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes do presente contrato,
“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades decorrentes da locação, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato, eximindo o Município de Navegantes/SC de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do presente contrato.

12.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência do presente contrato e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, o presente, de caráter personalíssimo.

13. PENALIDADES

13.1 O não fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios) no prazo assinalado importará na aplicação à CONTRATADA/FORNECEDORA de multa diária na ordem de 0,5% (meio por cento) sobre o valor do Contrato, limitada a 20% (vinte por cento) do valor contratual.

13.2 À CONTRATADA/FORNECEDORA, se recusar a fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios) ao MUNICÍPIO dentro do prazo de validade da proposta será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93.

13.3 Confiada a contratação à CONTRATADA/FORNECEDORA, e não satisfeitas as exigências técnicas e/ou comerciais dos compromissos assumidos, será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93.

13.4 A inexecução parcial ou total do Contrato importará à CONTRATADA/FORNECEDORA às penalidades previstas no artigo 87 da 8.666/93, bem como a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato.

13.5 À CONTRATADA/FORNECEDORA será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação a ela imposta no presente ajuste.

13.6 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA/FORNECEDORA, antes da imposição das penalidades elencadas nesta Ata.

13.7 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a CONTRATADA/FORNECEDORA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço.

13.8 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA/FORNECEDORA tiver direito sejam decorrentes deste ou de qualquer outro contrato seu com o município, ou cobrados judicialmente.

14 DAS AMOSTRAS

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

14.1 A PROPONENTE DECLARADA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRAS DE TODOS OS ITENS EM ATÉ 24 (VINTE E QUATRO) HORAS APÓS O ENCERRAMENTO DA ETAPA. A PROPONENTE DEVERÁ APRESENTAR OS PRODUTOS EM 01 (UMA) UNIDADE. (EX: 01(UM) PACOTE DE BISCOITO RECHEADO, 01(UM) PACOTE DE CAFÉ TORRADO MOÍDO, 01 (UM) KG DE QUEIJO MUSSARELA, 01 (UM) KG DE PRESUNTO COZIDO, 01 (UM) PACOTE DE AÇUCAR REFINADO ESPECIAL...).

14.1.1 AS AMOSTRAS DEVEM SER APRESENTADAS NO DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, LOCALIZADO NA PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES.

14.1.2 AS AMOSTRAS SERÃO DEVIDAMENTE AVALIADAS POR PROFISSIONAL COMPETENTE NA ÁREA NUTRICIONAL.

14.2 AS AMOSTRAS DO PROPONENTE DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS CONSTANTES DO EDITAL E ATENDER A 100% (CEM POR CENTO) DO ITEM COTADO, SOB PENA DE INABILITAÇÃO.

14.3 A SOLICITAÇÃO DAS AMOSTRAS VISA ASSEGURAR A QUALIDADE DOS PRODUTOS COTADOS E A PRONTA VERIFICAÇÃO DE ADEQUAÇÃO DO ITEM COTADO COM AS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NO EDITAL, PERMANECENDO EM PODER DO MUNICÍPIO PARA CONFERÊNCIA COM OS PEDIDOS REALIZADOS.

14.4 PARA OS ITENS 32 (TRINTA E DOIS), 33 (TRINTA E TRES) E 34 (TRINTA E QUATRO) – AS EMPRESAS LICITANTES DEVERÃO APRESENTAR JUNTO COM A PROPOSTA DE PREÇOS: AS FICHAS TÉCNICAS DO PRODUTO COTADO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL “FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA.”

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, **APROVO** o presente Termo de Referência e **AUTORIZO** a realização do procedimento licitatório.

Navegantes, 12 de março de 2014.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50

**Aprovo o presente Termo de
Referência**

ROBERTO CARLOS DE SOUZA
Prefeito de Navegantes

MARIA JOSÉ FLOR
Secretaria Municipal de Assistência Social

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC