



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



DETERMINO QUE INSTAURE PROCESSO PRÓPRIO, NOS TERMOS DAS LEIS FEDERAIS N.º 8.666/93, N.º 10520/02, LEI COMPLEMENTAR 123/06 ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR N.º 147/2014, DECRETO 56/2009 E SUAS ALTERAÇÕES, PARA:

REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DOS ALUNOS DEVIDAMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO (EDUCAÇÃO INFANTIL E FUNDAMENTAL) PARA O ANO LETIVO DE 2021, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.

MARÍLIA SOARES
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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



EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL N° 19/2021 - PMN

Título: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DOS ALUNOS DEVIDAMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO (EDUCAÇÃO INFANTIL E FUNDAMENTAL) PARA O ANO LETIVO DE 2021, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO 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 n° 056/09 e Lei Complementar n° 123/2006 alterada pela Lei Complementar n° 147/2014, com alterações posteriores.

Data final de apresentação dos envelopes: 08/04/2021

Horário final de apresentação dos envelopes: 13:50

Data de abertura dos envelopes e credenciamento: 08/04/2021

Horário de abertura dos envelopes e credenciamento: 14:00

Data da sessão de lances: 08/04/2021

Secretaria solicitante: Secretaria Municipal de Educação

Local de apresentação e abertura: DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, RUA JOÃO EMÍLIO N° 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 N° 100 - CENTRO - NAVEGANTES – SC;

No site da Prefeitura: www.navegantes.sc.gov.br - Editais e Licitações ou através de e-mail: danielli.correa@navegantes.sc.gov.br ou carla.claudino@navegantes.sc.gov.br ou franciele.justino@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 **08/04/2021**, no Departamento de Licitações da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, abertas às propostas referentes a este Pregão Presencial, e será realizado em ato contínuo o credenciamento, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, de conformidade com as seguintes condições:

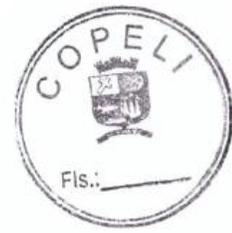
1. OBJETO

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:

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



REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DOS ALUNOS DEVIDAMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO (EDUCAÇÃO INFANTIL E FUNDAMENTAL) PARA O ANO LETIVO DE 2021, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.

1.2 O valor total da aquisição é de R\$ 3.125.719,30 (três milhões cento e vinte e cinco mil setecentos e dezenove reais e trinta 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
PREGÃO N.º 19/2021 PMN
RECEBIMENTO: ATÉ ÀS 13:50 HORAS DO DIA 08/04/2021
ABERTURA: ÀS 14:00 HORAS DO DIA 08/04/2021**

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC
RAZÃO SOCIAL
ENVELOPE N.º 02 – HABILITAÇÃO
PREGÃO N.º 19/2021 PMN
RECEBIMENTO: ATÉ ÀS 13:50 HORAS DO DIA 08/04/2021
ABERTURA: ÀS 14:00 HORAS DO DIA 08/04/2021**

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.

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

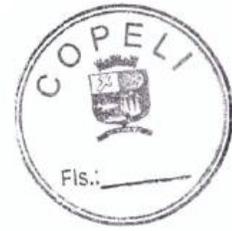
3.1 Para comprovar a condição de representante da licitante, o credenciado entregará à Comissão de Licitação:

3.1.1 SE PROCURADOR OU REPRESENTANTE:

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) 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 todas as alterações ou a última alteração consolidada ou por transformação transcrita na íntegra, estatuto ou ata de reunião dos sócios (AUTENTICADOS – neste caso não precisará repetir a apresentação do mesmo na habilitação);
- b) O instrumento público de procuração assim como o instrumento particular deverá ser apresentado juntamente com documento oficial original com foto para identificação do representante credenciado, ou CÓPIA AUTENTICADA do documento (ORIGINAL que será devolvido ao licitante);
- c) **Apresentar Certidão Simplificada Atualizada**, para fins de comprovação das alterações contratuais e demais documentos arquivados. (Neste caso não precisará repetir a apresentação da mesma na habilitação);
- d) **Apresentar Ficha Cadastral para Fornecedor** (Anexo IV)

3.1.2 SE DIRIGENTE/PROPRIETÁRIO/SÓCIO:

- a) Cópia Autenticada do Contrato Social com todas as alterações ou a última alteração consolidada ou por transformação transcrita na íntegra, Estatuto ou Ata de reunião dos sócios (neste caso não precisará repetir a apresentação do mesmo na habilitação);

Observação: Se a Empresa for MEI – Microempreendedor Individual, deverá apresentar Certificado que se enquadra como MEI, sendo dispensado a apresentação da Simplificada (item C abaixo), conforme IN 20/2013 do DREI (Junta Comercial). (Neste caso não precisará apresentar na habilitação).

- b) Apresentar documento oficial original com foto, para identificação do representante credenciado, ou COPIA AUTENTICADA (ORIGINAL que será devolvido ao licitante);
- c) **Apresentar Certidão Simplificada Atualizada**, para fins de comprovação das alterações contratuais e demais documentos arquivados. (Neste caso não precisará repetir a apresentação da mesma na habilitação);
- d) **Apresentar Ficha Cadastral para Fornecedor** (Anexo IV);

3.1.3 Para comprovação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o licitante deverá apresentar:

- a) Declaração devidamente assinada por pessoa responsável de que a empresa é micro ou empresa de pequeno porte na qual menciona que faz jus ao benefício contido na Lei Complementar 123/2006.

3.1.4 Declaração de Habilitação (Anexo I);

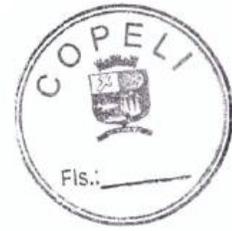
3.1.5 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante;

3.1.6 Cada credenciado poderá representar apenas um licitante, sob pena de desclassificação, salvo se representar empresas que não concorram (não cotem) para o mesmo Item do Processo Licitatório;

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



3.1.7 Caso seja comprovado na Abertura das Propostas que as empresas representadas pelo mesmo credenciado, cotaram igualmente 01 (um) ou mais Itens do Processo Licitatório em curso, estas Empresas terão suas propostas automaticamente desclassificadas em todos os itens;

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

3.1.9 A 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.

3.1.10 Ficam impedidos de participar da presente licitação todos aqueles que se enquadrar em algum dos itens elencados no artigo 9º da Lei 8.666/93.

OBS.: CASO A LICITANTE NÃO COMPAREÇA A SESSÃO DE ABERTURA DOS ENVELOPES DEVERÁ ENVIAR MAIS UM ENVELOPE CONTENDO OS DOCUMENTOS EXIGIDOS NO CREDENCIAMENTO SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.

3.1.11 Os documentos pertinentes ao credenciamento deverão ser apresentados antes da abertura dos envelopes de proposta e habilitação, no momento em que a equipe de apoio solicitar.

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 fornecido, 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 a identificação do representante da empresa e a respectiva assinatura.

e) O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da data-limite para a entrega dos envelopes;

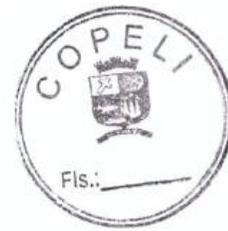
4.2. A cotação do preço unitário de cada item não poderá ultrapassar o valor máximo na folha "RELAÇÃO DE ITENS", anexo VIII, sob pena de desclassificação da proponente;

4.2.1 Os preços deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, com no máximo 04 (quatro) casas decimais após a vírgula, computados os tributos de

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



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 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;

4.2.3 A Proponente deverá apresentar apenas 01 (uma) marca para cada Item cotado sob pena de desclassificação de sua Proposta de Preços;

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 A inobservância das determinações acima, implicará na desclassificação da proponente;

4.6 A empresa poderá informar na proposta, para fins de cadastro, dados para depósito bancário:

- Banco: _____
- Nome da Agência _____
- N° Agência: _____
- N° Conta: _____

4.7 PARA ACELERAR OS TRABALHOS DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, AS EMPRESAS PARTICIPANTES “PODERÃO” APRESENTAR A PROPOSTA DE PREÇOS, ALÉM DE IMPRESSA (DEVIDAMENTE ASSINADA), EM “PEN DRIVE” OU “CD”, ATRAVÉS DO PROGRAMA BETHA AUTO COTAÇÃO.

4.8 O PROGRAMA Betha auto cotação é gratuito e está disponível para download no site <http://download.betha.com.br/versoesdisp.jsp?s=33&rdn=141112090854>

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

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

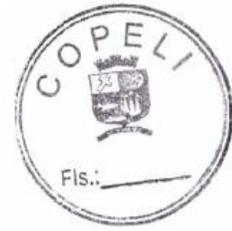
4.10 DAS AMOSTRAS

4.10.1 A proponente declarada vencedora deverá apresentar no ato do certame amostras de todos os itens, conforme DECRETO n° 114, de 06 de julho de 2018:

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



“Art. 1º A Entrega e análise das amostras das licitações do Município de Navegantes acontecerão no mesmo dia da correspondente licitação, ocorrendo exceções em casos especiais.”

4.10.2 A proponente deverá apresentar extremamente os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, conforme as especificações descritas nas solicitações das embalagens dos itens: 01 KG ou 01 UND ou 01 PCT etc.

4.10.3 As amostras serão analisadas pelas nutricionistas responsáveis pela execução do PNAE no momento da licitação, sendo que poderá ser acompanhada pelos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do município de Navegantes.

4.10.4 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. Serão avaliadas as especificações, características sensoriais (cor, odor, textura e sabor).

4.10.5 Quando necessário, as amostras serão submetidas a processos de preparo e cocção a fim de avaliar as características organolépticas e rendimento do produto em questão, verificando se estão aptas a serem fornecidas ao público em questão.

4.10.6 A solicitação das amostras visa assegurar a qualidade dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis 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.

4.10.7 Para todos os Itens (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 e 40), as empresas licitantes deverão apresentar junto com as amostras, as fichas técnicas de todos os gêneros alimentícios cotados, conforme exigência do edital “ficha técnica” contendo tabela de informação nutricional.

4.10.8 Para o item 33, a empresa licitante além de apresentar a amostra junto com a ficha técnica, é necessário apresentar o certificado do Ministério da Agricultura.

4.10.9 Para o item 08 - Café - Além da amostra e ficha técnica, é necessário apresentação de laudo de laboratório, devidamente emitido por laboratório oficial.

4.10.10 Para o Item 11 – Chocolate em pó - Além da amostra e ficha técnica, é necessário apresentação de laudo de características macroscópicas e/ou microscópicas, devidamente emitido por laboratório oficial.

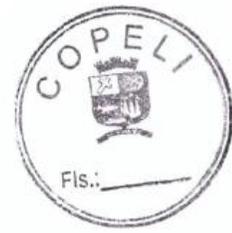
4.10.11 Para o item 37 – Pudim sem leite - Além da amostra e ficha técnica, é necessário apresentação de laudo de características macroscópicas e/ou microscópicas, devidamente emitido por laboratório oficial.

4.10.12 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra ou apresentá-la em desacordo com o descrito no edital, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

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



- a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;
- b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

5. DA HABILITAÇÃO

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

- 5.1.1 Declaração de Habilitação (Anexo I) - Quando apresentar no credenciamento não precisa apresentar na Habilitação;
- 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 com todas as alterações ou a última alteração consolidada, ou por transformação transcrita na integra devidamente registrado/autenticado, 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;
- 5.2.5 **Apresentar Certidão Simplificada atualizada**, para fins de comprovação das alterações contratuais. (Se apresentar no CREDENCIAMENTO não precisará repetir a apresentação da mesma na habilitação).

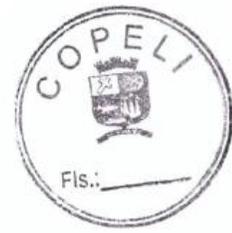
5.3 Regularidade Fiscal:

- 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, Tributos Federais e Prova de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS 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.

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



<http://www.receita.fazenda.gov.br/Aplicacoes/ATSPPO/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.

<https://tributario.sef.sc.gov.br/tax.NET/Sat.CtaCte.Web/SolicitacaoCnd.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*).

5.3.6 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/FgeCfSCriteriosPesquisa.asp>

5.3.8 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)/TST, (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.

5.4.1.1 A Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial expedida pelo Poder Judiciário de Santa Catarina, somente será válida se apresentada juntamente com a respectiva Certidão de Registros Cadastrados no sistema e-Proc. <https://certeproc1q.tjsc.jus.br>

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;

Obs.: Não será considerado/aceito Atestado de Capacidade Técnica subscrito pela própria empresa participante do certame.

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;

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



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 APRESENTAR 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) Visando à racionalização dos trabalhos, é conveniente que a autenticação de documentos pelo servidor, seja solicitada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data marcada para a abertura dos envelopes, mediante a apresentação dos originais para confronto.

D) Não será efetuada a autenticação de documentos na hora destinada à recepção dos envelopes, sendo tolerada em casos extremos a apresentação de documentos para autenticação até 20 minutos que antecede ao horário de protocolo dos envelopes.

E) 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 13h às 19h;

Obs.: Na data agendada para o Pregão, os Envelopes só serão protocolados até 10(dez) minutos antes do horário previsto para início do Certame.

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 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;

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



6.6 Os produtos 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) e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90);

6.7 O Edital encontra-se disponível para retirada no Departamento de Compras/Licitações, somente em *PEN DRIVE* ou *CD*, 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:

carla.claudino@navegantes.sc.gov.br ou danielli.correa@navegantes.sc.gov.br ou franciele.justino@navegantes.sc.gov.br ou Atendimento balcão ou telefônico, em dias úteis, no horário de expediente, das 13h às 19h;

6.7.1 O Edital encontra-se disponível 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 horários indicados 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 5.5.5 deverão se dar em momento anterior à abertura de envelopes;

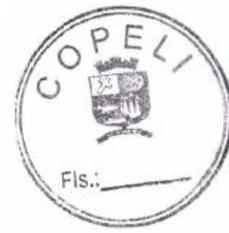
7.3.2 O pregoeiro e a equipe de apoio rubricarão e submeterão a rubrica de todas as proponentes os documentos contidos no certame. O Pregoeiro procederá à verificação do conteúdo do envelope n.º 01, em conformidade com as exigências contidas neste Edital;

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 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

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 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 no intervalo estabelecido 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;

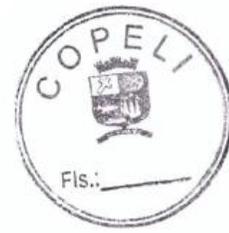
7.3.5 A proponente que desistir de apresentar lance verbal quando convocado pelo Pregoeiro, será excluída da etapa de lances verbais, mantendo-se o último preço apresentado pela mesma, para efeito de ordenação das propostas;

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

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



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, 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 àquela 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.

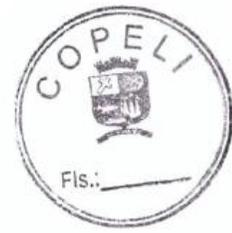
7.3.10 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos;

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

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



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 manifeste 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 no Contrato 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;

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

7.3.14 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);

7.3.14.1 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;

7.3.15 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 POR ITEM**" para fins da escolha mais vantajosa para o Município de Navegantes/SC;

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

7.6 NÃO SERÁ PERMITIDO NO MOMENTO DO CERTAME QUALQUER FORMA DE OBTENÇÃO DE FOTOCÓPIAS, INCLUSIVE POR MEIO DE EQUIPAMENTOS ELETRÔNICOS (CELULARES, TABLETS ENTRE OUTROS).

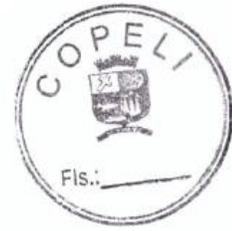
8. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DOS RECURSOS E PENALIDADES.

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

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



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 (Artigo 110 da Lei Federal nº 8666/93);

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 LOCAL E PRAZO DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS

9.1 O contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura por 12 (doze) meses, vedada sua prorrogação;

9.2 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), objetos do presente, deverão ser fornecidos/entregues pela CONTRATADA, por meio próprio diretamente na Secretaria solicitante ou em local oportunamente informado pela mesma em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras.

9.3 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.

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



9.4 Após a aquisição dos produtos, a proponente deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura acompanhada por relatório contendo relação dos produtos fornecidos/entregues, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital;

9.5 Todos os produtos deverão atender a todas as características estabelecidas neste Edital;

9.6 Os produtos, serão constantemente acompanhados, durante fornecimento/entrega, para verificação de sua conformidade com as especificações do Município de Navegantes/SC e da Secretaria Municipal solicitante;

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

10. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

10.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos a 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, aos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade, prazo de entrega/fornecimento.

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

11. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

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

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.

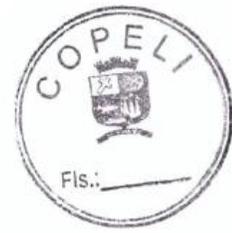
11.4 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

11.5 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA/FORNECEDORA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, constante ainda da Nota de Empenho e da ATA, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

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



11.6 A Licitante vencedora deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria, Fundo ou Fundação Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa SGC 001.2020.

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 departamento de compras do município de Navegantes/SC, convocará formalmente o fornecedor, informando o local, data e hora para assinatura da ata de registro de preços, sendo que o mesmo deverá comparecer no prazo máximo de 05 (cinco) dias, sob pena de desclassificação;

12.3 O prazo de convocação do fornecedor poderá ser prorrogado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Departamento de Compras;

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 do objeto.

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 Pública (Art.8º, Decreto nº 56/2009), 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 nº 8.666/93. (Decreto nº 56/2009, Art. 8º);

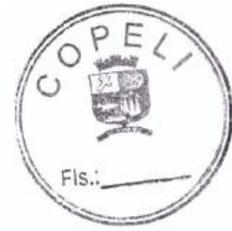
14. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

14.1 Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, 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;

14.2 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;

14.3 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.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



15. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

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

15.1.1 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.

15.1.2 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 motivado e justificado;
- 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.
- 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.

15.2 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.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 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:

16.1.1 Advertência e anotação restritiva no Cadastro de Fornecedores;

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

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

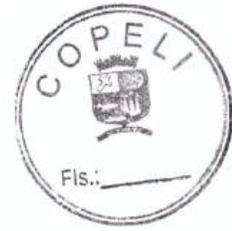
16.1.4 Impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

16.1.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com esta Administração Pública;

“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



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

16.3 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.

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

- a) Pelo fornecimento/entrega dos produtos, desconforme com o especificado e aceito;
- b) Pela não substituição, no prazo estipulado, dos produtos fornecidos/entregues;
- c) Pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.

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

16.6 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.

17. DA EXPECTATIVA DA CONTRATAÇÃO

17.1 Esta ATA DE REGISTRO PREÇOS não obriga o Município de Navegantes/SC a firmar as contratações nas quantidades estimadas.

18. DA PUBLICAÇÃO

18.1 A Publicação será providenciada conforme normas da Legislação Vigente, nos termos do Art. 61 da Lei nº 8.666/93, e divulgada no portal da internet www.navegantes.sc.gov.br/licitacao

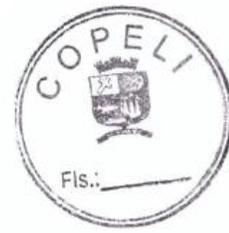
19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 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 supervenientes comprovadas ou anulá-la por ilegalidade, de ofício

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



ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação;

19.2 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;

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

19.3.1 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;

19.4 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.

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

19.6 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 vencem os prazos em dias de expediente normal na Prefeitura do Município de Navegantes/SC;

19.7 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;

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

19.9 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;

19.10 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;

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

19.12 O Município de Navegantes/SC, reserva-se o direito de rejeitar uma, várias ou todas as propostas, desclassificar aquelas que não estejam em conformidade

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



com as exigências do presente Edital, dispensar formalidades omitidas, ou relevar irregularidades sanáveis;

19.13 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;

19.14 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 carla.claudino@navegantes.sc.gov.br ou danielli.correa@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 n° 100 – Centro – CEP 88370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente, das 13h às 19h;

19.15 Os casos omissos serão decididos e resolvidos pelos membros da Comissão de Licitação em conformidade com as disposições constantes na(s) Lei(s) n° 8.666/93 e n° 10520/02 citada no preâmbulo deste Edital, e dos princípios gerais de direito público;

19.16 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;

19.17 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.

19.18 Recomendam-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;

19.19 De acordo com o artigo 37 da Instrução Normativa n° 002/2018 da Secretaria Municipal de Gestão e Controle, que institui normas disciplinando os procedimentos gerais para compras, licitações e contratos da Administração Direta e Indireta do Município de Navegantes: *“O Município somente autoriza a realização de uma despesa, alteração do objeto do contrato, ajustes nos serviços ou obras, seja aumento ou reduzindo a despesa ou até mesmo prorrogando, mediante os aspectos formais de aditivos, quando for o caso e, SEMPRE, através de prévia Autorização de Fornecimento e respectivo Empenho. Qualquer servidor de der causa, autorizando a realização de despesa, alteração do objeto ou qualquer tipo de ajuste diretamente com o fornecedor, sem os devidos trâmites legais, será o ÚNICO responsável pelo feito, devendo arcar com seu custo, sem prejuízo de outras penalidades. O Município NÃO RECONHECERÁ nenhuma despesa que desrespeite os trâmites desta instrução e outras normas pertinentes”.*

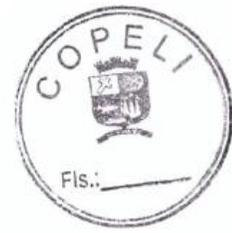
19.20 São partes integrantes deste Edital:

- a) Anexo I - Declaração para Habilitação (modelo);
- b) Anexo II – Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (modelo);

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



- c) Anexo III – Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (modelo);
- d) Anexo IV – Ficha Cadastral para Fornecedores;
- e) Anexo V - Minuta de Ata;
- f) Anexo VI - Minuta de Contrato;
- g) Anexo VII – Termo de Referência;
- h) Anexo VIII – Relação de Itens.

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

19.22 A participação da proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital;

19.23 Para o conhecimento público expede-se o presente Edital, que é publicado no site oficial do Município de Navegantes.

NAVEGANTES, SC, 25 de março de 2021.

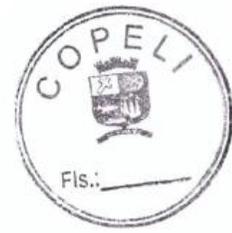
MARÍLIA SOARES
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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 ocorrência posteriores..

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

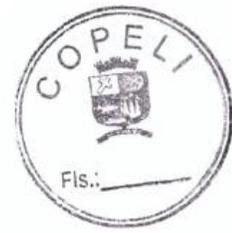
Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

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 _____.

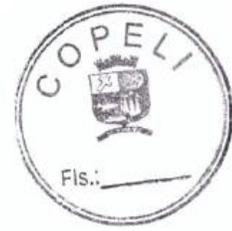
Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

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 7º 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.

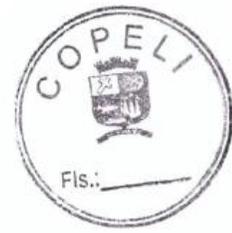
Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

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 N° 83.102.855/0001-50



ANEXO IV

FICHA CADASTRAL PARA FORNECEDORES

NOME EMPRESARIAL: _____

NOME FANTASIA: _____

CNPJ: _____

OPTANTE PELO SIMPLES () SIM () NÃO

INSCRIÇÃO ESTADUAL: _____

INSCRIÇÃO MUNICIPAL: _____

ENDEREÇO: _____

COMPLEMENTO: _____ BAIRRO: _____

CIDADE: _____ UF: _____ CEP: _____

TEL: () _____ FAX: () _____ CELULAR : () _____

SITE: _____

E-MAIL: _____

RESPONSÁVEL (1): _____ FUNÇÃO: _____

CPF: _____ RG: _____ ÓRGÃO: _____

RESPONSÁVEL (2): _____ FUNÇÃO: _____

CPF: _____ RG: _____ ÓRGÃO: _____

INFORMAÇÕES BANCÁRIAS:

BANCO: _____

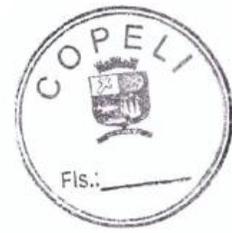
AGÊNCIA: _____

C/C: _____ - _____

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 ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO PRESENCIAL N° 19/2021 - PMN

Aos.....do mês..... do ano 2021 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 pela Secretária Municipal de Educação, Sra. Marília Soares, nomeada pela Portaria nº 007/2021 de 01 de janeiro de 2021, 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 revogados pelo Decreto nº 7.892/2013 (Art.29) e Decreto nº 56/2009, das demais normas legais aplicáveis, conforme classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial para Registro de Preços nº 19/2021**, Ata de julgamento de Preços e homologada pelo Prefeito Municipal, RESOLVE registrar os preços, conforme especificações e quantidades constantes no 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:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

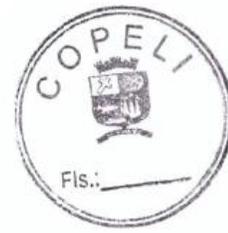
1.1 Constitui objeto desta ATA, **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DOS ALUNOS DEVIDAMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO (EDUCAÇÃO INFANTIL E FUNDAMENTAL) PARA O ANO LETIVO DE 2021, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.** , conforme Pregão Presencial para Registro de Preço nº 19/2021, a que corresponde este pacto, assim especificados:

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	AÇAFRÃO EM PÓ Descrição do objeto: Açafrão em pó, obtido da raiz de Curcuma longa. O condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenados, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve 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	PCT	100,00	10,82	1082,00

” 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



	Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Deve obedecer a Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Características sensoriais (organolépticas): Cor: pardo-avermelhada, cheiro: forte, agradável, característico. Sabor: acre, levemente picante. 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 polietileno contendo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
2	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. 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 5 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. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	5.000,00	16,76	83800,00
3	AMEIXA SECA Ameixa seca sem caroço, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem com 250gr, saco plástico, transparente, limpo, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A	PCT	2.000,00	13,63	27260,00

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 deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O transporte deverá obedecer as regras da vigilância sanitária. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
4	AMIDO DE MILHO Ingredientes: Amido de milho. Características físicas: Pó fino, branco, inodoro e insípido. Quando examinado em camada fina, não deve apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Não pode conter glúten. Embalagem plástica, vedada. Pode conter embalagem secundária de papelão. Acondicionado em embalagem de 500g. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	100,00	4,03	403,00
5	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE Características Técnicas: Deve ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá conter leite, nem traços de leite. Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio e ser isento de gordura trans. 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 malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor salgado característico. Deve ser crocante e não se apresentar 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 no mínimo 360 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	pacot	16.000,00	6,95	111200,00
6	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE Biscoito doce, tipo rosquinha. Deve ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não pode conter leite, lactose, produtos de origem animal. Características Técnicas: Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio. O	pacot	25.000,00	8,85	221250,00

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

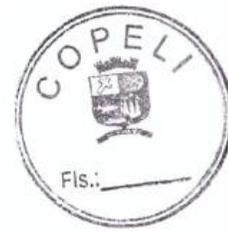


	<p>produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Sabores variados: coco, leite e chocolate. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam 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 malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor característico. Deve ser crocante e não se apresentar 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 deve conter aproximadamente 400g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
7	<p>BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SABOR TRADICIONAL Descrição do objeto: O produto deve ter como principal ingrediente polvilho, ser isento de farinha de trigo, glúten, leite e lactose. 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 malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto assado, cor e odor próprios. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado, murcho e 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: Cada pacote deverá conter aproximadamente 100 gramas. Não serão aceitos</p>	PCT	40,00	6,01	240,40

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

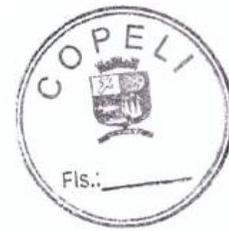


	produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: De papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
8	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO Descrição do objeto: Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra tradicional, sendo posteriormente submetido ao processo de moagem. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, insetos; com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Segundo a RDC nº 277, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. As espécies vegetais utilizadas para a obtenção do produto não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte. A utilização de espécie vegetal e partes de espécie vegetal que não são usadas tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor 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. 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. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, em alto vácuo. 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. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE LABORATÓRIO)</p>	pacot	2.000,00	9,79	19580,00
9	<p>CANELA EM PÓ Descrição do objeto: Canela em pó, obtida da moagem da casca da Cinnamomum cassis (Ness), Blume (canela da China) a casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas. Características gerais: A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Características</p>	PCT	140,00	5,57	779,80

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



	Sensoriais (organolépticas): Pó fino homogêneo, cor pardo-amarelada escuro ou marrom claro, cheiro aromático, característico e sabor característico. 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 polietileno contendo 100g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem plástica com capacidade para até 10 Kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
10	CANJICA DE MILHO Descrição do objeto: Canjica de milho, grupo misturada, sub-grupo despeliculada, tipo 1, classe branca. Será admitido no máximo 15% do peso total em umidade. Características sensoriais (organolépticas): grãos, cor branco; sabor e odor 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. 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: Embalagem em polietileno contendo 500g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo deverá constar a denominação. Embalagem secundária: embalagem plástica com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	1.000,00	3,81	3810,00
11	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU Descrição do objeto: Deverá ser composto de chocolate em pó (50%) e açúcar, poderá conter aroma de chocolate. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes (exceto ácido ascórbico). Características gerais: O chocolate em pó solúvel deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Embalagem deve estar intacta. 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 coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. 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 pacote de	PCT	4.000,00	32,62	130480,00

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

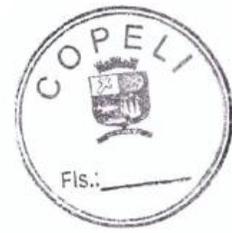


	aproximadamente 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS)				
12	COLORÍFICO/ Descrição do objeto: Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (Bixa orellana) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Características gerais: O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na Resolução - CNNPA n° 12, de 1978. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor alaranjada; sabor e odor 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 n° 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: Embalagem em polietileno contendo 500g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo deverá constar a denominação. Será obrigatória a declaração do teor de sal adicionado. Embalagem secundária: embalagem plástica ou caixa de papelão com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	pacot	5.000,00	6,27	31350,00
13	ESSENCIA DE BAUNILHA Essência de baunilha vidro de 30 ml contendo: água destilada, álcool etílico, corante caramelo e aromatizante. Aroma artificial de baunilha. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	u	300,00	9,97	2991,00
14	FARINHA DE AVEIA/ Descrição do objeto: Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Características sensoriais (organolépticas): de aspecto fino, cor levemente amarelada. 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 n° 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem contendo 200g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg, adequada	pacot	3.000,00	6,02	18060,00

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



	ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA).				
15	<p>FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA Descrição do objeto: produto obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L), desgerminado ou não, pré-cozido, seco por processos tecnológicos adequados. Deve ser em forma de farinha, pré-cozida, enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 gramas devem fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico), podendo ou não conter sal. 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. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. 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, contendo 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 ou de papel reforçados e lacrados contendo até 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	KILO	10.000,00	4,36	43600,00
16	<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. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Não deve conter fermento. 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</p>	pacot	5.000,00	11,91	59550,00

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

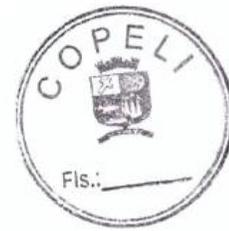


	microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: polietileno, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter 5 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. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
17	FEIJÃO CARIOCA Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie (<i>Phaseolus vulgaris</i> L). O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (comum), classe cores, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor marrom claro, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. 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, contendo 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 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	KILO	12.000,00	8,86	106320,00
18	FEIJÃO PRETO/ Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (comum), classe preto, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à	KILO	12.000,00	8,01	96120,00

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

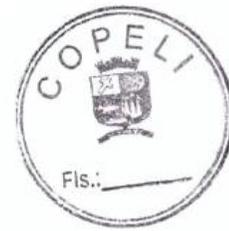


	saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 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 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
19	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: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	u	650,00	14,39	9353,50
20	FERMENTO QUÍMICO; 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 bolos, biscoitos, bolachas e produtos afins	u	650,00	16,56	10764,00

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

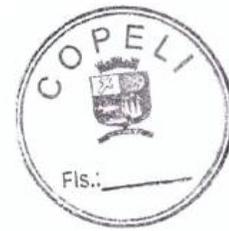


	<p>de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA n° 38. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer 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 n° 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: acondicionado em pacotes de polietileno de 1 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
21	<p>IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO Descrição do objeto: iogurte é o leite fermentado derivado exclusivamente da fermentação das bactérias lácteas Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, podendo de formar complementar adicionar alguma outra bactéria como probióticos. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente (atualização) como a Instrução Normativa n° 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA, RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA-MS, RDC n° 07, de 18 de dezembro de 2011 da ANVISA, RDC n° 07, de 06 de março de 2013 da ANVISA, RDC n° 08, de 06 de março de 2013 da ANVISA, Instrução Normativa n° 22, de 24 de novembro de 2005 do MAPA, RDC n° 14, de 28 de março de 2014 da ANVISA-MS. O iogurte poderá ser integral ou parcialmente desnatado. Não poderá conter espessantes ou amido na composição. HIGIENE Considerações Gerais As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienicossanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Critérios Macroscópicos e Microscópicos O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO Descrição do objeto: iogurte é o leite fermentado derivado exclusivamente da fermentação das bactérias lácteas (Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus), podendo de forma complementar adicionar alguma outra bactéria como probióticos. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente (e atualização) como a Instrução Normativa n° 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA, RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA-MS, RDC n° 07, de 18 de dezembro de 2011 da ANVISA, RDC n° 07, de 06 de março de 2013 da ANVISA, RDC n° 08, de 06 de março de 2013 da</p>	BAND	100.000,00	9,72	972000,00

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



	<p>ANVISA, Instrução Normativa n° 22, de 24 de novembro de 2005 do MAPA, RDC n°14, de 28 de março de 2014 da ANVISA-MS. O iogurte poderá ser integral ou parcialmente desnatado. Não poderá conter espessantes ou amido na composição. HIGIENE Considerações Gerais As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienicossanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Critérios Macroscópicos e Microscópicos O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Critérios Microbiológicos O produto deverá cumprir com os requisitos indicados na legislação. Embalagem primária: Bandeja contendo no mínimo 540g com 6 unidades. Deve apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional, o selo do órgão fiscalizador (SIF) e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem não deve estar danificada, nem apresentar cristais de gelo. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou saco plástico reforçado com capacidade para até 15 unidades do produto. Temperatura de entrega do produto: no máximo 8°C. Carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Prazo de validade: Deverá ser entregue com no mínimo de 30 dias de validade a partir da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA. ENTREGAR O PRODUTO NAS UNIDADES ESCOLARES)</p>				
22	<p>LEITE A BASE DE SOJA SABOR NATURAL Descrição do objeto: Alimento à base de soja em pó, obtido a partir da moagem dos grãos de soja. Características gerais: Deverá ser isento de lactose e enriquecido com vitaminas e rico em cálcio, 100% vegetal, com soja não transgênica. 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 coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor clara, sabor natural. Deve diluir totalmente na água, sem formar grumos. 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 n° 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de alumínio, limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, 300g de peso líquido. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixas com no mínimo 12 unidades. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a contar da data da entrega do produto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	u	20,00	11,84	236,80
23	<p>LEITE SEMIDESNATADO SEM LACTOSE Descrição do objeto: Leite semidesnatado UHT, isento de lactose. Homogeneizado e embalado em caixa de 1 (UM) litro multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo Tetra Pack.</p>	LT	3.000,00	5,22	15660,00

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



	<p>Características gerais: Ingredientes obrigatórios: leite de vaca isento de lactose, máximo 3% de gordura. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite utilizado deve apresentar-se normal e fresco. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, odor e sabor: característicos, sem sabores nem 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: Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e micro-organismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem Secundária: Caixas contendo no mínimo 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a contar da data da entrega do produto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
24	<p>LOURO Características Técnicas: Louro desidratado, condimento obtido da erva de louro (<i>Laurus nobilis</i>), constituído de folhas sãs, limpas e secas, livre de bolor. 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 saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Deve conter data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 200 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	PCT	100,00	5,93	593,00
25	<p>MACARRÃO CABELO DE ANJO COM OVOS Descrição do objeto: Macarrão cabelo de anjo (aletria) com ovos, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá estar classificado como massa seca; tipo cabelo de anjo,</p>	pacot	6.500,00	4,11	26715,00

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

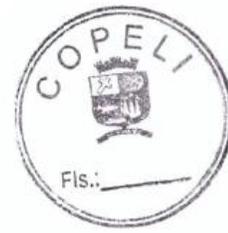


	para o preparo de sopa. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
26	MACARRÃO CONCHINHA COM OVOS Características técnicas: Macarrão tipo conchinha com ovos, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca; para o preparo de sopa. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	pacot	6.500,00	4,18	27170,00
27	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO Descrição do objeto: Macarrão tipo parafuso produzido a partir de farinha de arroz, resultante do processo de empasto e	PCT	100,00	3,20	320,00

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

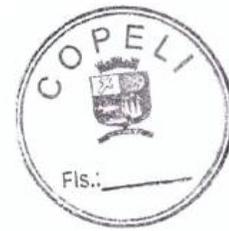


	<p>amassamento mecânico, sem fermentação. Deve ser isento de glúten, sem ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com farinha de arroz, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá estar classificado como massa seca; tipo parafuso. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarelo claro uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
28	<p>MACARRÃO DE ARROZ TIPO PADRE NOSSO/AVE MARIA Descrição do objeto: Macarrão tipo padre nosso ou ave maria, produzido a partir de farinha de arroz, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Deve ser isento de glúten, sem ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com farinha de arroz, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá estar classificado como massa seca; tipo parafuso. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarelo claro uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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</p>	PCT	40,00	4,17	166,80

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



	polietileno transparente bem vedado, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
29	<p>MACARRÃO PARAFUSO Descrição do objeto: Macarrão tipo parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	pacot	12.000,00	3,45	41400,00
30	<p>MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL Descrição do objeto: Macarrão parafuso integral, obtido da sêmola de trigo, farelo de trigo, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o</p>	pacot	6.000,00	4,56	27360,00

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

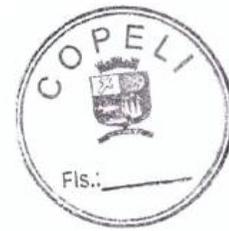


	<p>cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos 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, contendo 500g. 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 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
31	<p>MACARRÃO PARAFUSO TRICOLOR Descrição do objeto: Macarrão parafuso tricolor com vegetais, obtido da sêmola de trigo, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	PCT	10.000,00	4,21	42100,00
32	<p>MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, sem gordura trans. 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: O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa.</p>	u	3.000,00	5,83	17490,00

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

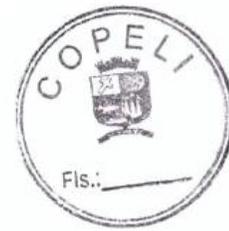


	<p>Deve conter selo do SIF. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipídios, adicionada de vitamina A. 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 gramas 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. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
33	<p>MILHO PARA PIPOCA Descrição/Características técnicas: Milho para pipoca, classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos com 500 gramas, devidamente identificados. Validade mínima de 6 meses. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	PCT	1.000,00	3,95	3950,00
34	<p>ÓLEO DE SOJA Características técnicas: Óleo de soja 100%, refinado, obtido 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. Não poderá apresentar mistura de outros óleos. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. 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</p>	u	16.000,00	7,90	126400,00

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

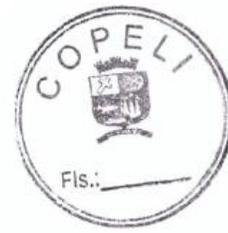


	prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: em embalagem plástica contendo 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 até 20 unidades. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
35	ORÉGANO Descrição do objeto: é a folha do Origanum vulgare, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenados, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve 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, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Deve obedecer a Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Características sensoriais (organolépticas): Cor: verde musgo, cheiro: agradável, característico. Sabor: acre, levemente picante. 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 polietileno contendo 200 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	pacot	150,00	6,16	924,00
36	PÃO DE FORMA INTEGRAL Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo ou arroz, água, fermento biológico e reforçador. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias). Não deve apresentar tamanho irregular e falta de integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem	pacot	90.000,00	8,13	731700,00

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



	primária: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas, reutilizáveis. Data de fabricação: Máximo de 1 dia da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 4 dias da data de entrega. Entrega: nas Unidades Escolares. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
37	PUDIM SEM LEITE Descrição do produto: Pudim sem leite nos sabores baunilha, morango, chocolate e coco. Rendimento mínimo: 45 porções de 100 ml ou 45 porções de 100 gramas. Características sensoriais (organolépticas): pó homogêneo e viscoso. 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 bem vedado, de 1 kg. 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, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 10 kg Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS)	KILO	4.000,00	18,82	75280,00
38	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, micro-organismos 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 à 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 germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por micro-organismos, 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,	KILO	8.000,00	1,28	10240,00

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

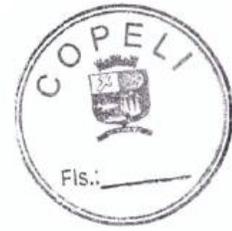


	excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 1 kg. Não serão aceitos produtos 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 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
39	VINAGRE DE ÁLCOOL Descrição do objeto: vinagre de álcool (fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: o fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. O fermentado acético deverá ser submetido a processo que comprovadamente elimine os micro-organismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. 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 plástica, acondicionada adequadamente para a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 unidades. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	u	4.000,00	2,18	8720,00
40	UVA PASSA BRANCA Uva passa branca, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem com 150gr , saco plástico, transparente, limpo, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O transporte devesa obedecer as regras da vigilância sanitária. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	2.000,00	9,65	19300,00
				Total	3.125.719,30

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



1.2 A presente Ata, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a adquirir todos os produtos de acordo com as 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 para Registro de Preço n° 19/2021 - PMN.

CLÁUSULA SEGUNDA - 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 em Anexo, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Presencial para Registro de Preço n° 19/2021 - PMN.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA EXPECTATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1 Esta ATA DE REGISTRO DE PREÇO não obriga o Município de Navegantes/SC a firmar as contratações nas quantidades estimadas.

CLÁUSULA QUARTA – DO LOCAL E PRAZO DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS.

4.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), objetos do presente, deverão ser fornecidos/entregues pela CONTRATADA, por meio próprio diretamente na Secretaria solicitante ou em local oportunamente informado pela mesma em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras.

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.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1 A ATA terá vigência a partir de sua assinatura por 12 (doze) meses, vedada sua prorrogação;

5.2 Os produtos que não forem adquiridos/fornecidos deverão ser desconsiderados. Neste caso não há obrigatoriedade da aquisição dos produtos pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

CLÁUSULA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

6.1 O extrato da Presente Ata de Registro de Preços será publicado no Diário Oficial dos Municípios, conforme o disposto no art. 61, no parágrafo único, da Lei n. 8.666/1993 e divulgada no portal da internet www.navegantes.sc.gov.br/licitacao

CLÁUSULA SETIMA - DO VALOR

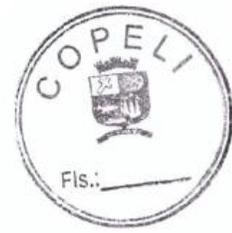
7.1 O preço para a execução do objeto desta ATA, é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens (Anexo VIII);

7.2 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;

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



7.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro da ATA 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);

7.4 Durante a vigência da ATA, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, 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;

7.5 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;

7.6 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;

CLÁUSULA OITAVA - DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

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

8.2 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).

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

8.4 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

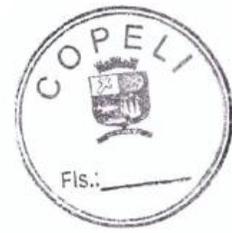
8.5 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA/FORNECEDORA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, constante ainda da Nota de Empenho e da ATA, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

8.6 A Licitante vencedora deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria, Fundo ou Fundação Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa SGC 001.2020.

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



CLÁUSULA NONA – DAS RESPONSABILIDADES

9.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução desta ATA 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;

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

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

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

9.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência da presente ATA e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, a presente, de caráter personalíssimo.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

10.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues;

b) efetuar o pagamento dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues conforme o edital de Licitação na época de sua exigibilidade.

c) rejeitar, no todo ou em parte, os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) que o licitante vencedor apresentar fora das especificações contidas neste Termo de Referência.

d) a fiscalização dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues ocorrerá por intermédio do Município de Navegantes/SC, de forma a fazer cumprir, rigorosamente as condições do objeto do presente Termo de Referência;

e) Aplicar à(s) licitante(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente.

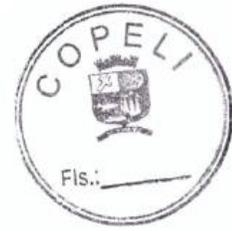
CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA / FORNECEDORA

10.1 Constituem obrigações da CONTRATADA/FORNECEDORA:

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

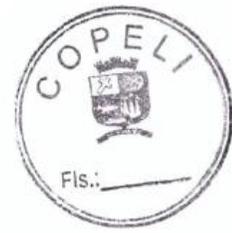


- a) providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade;
 - b) manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Compras bem como no Edital de Licitação;
 - c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);
 - d) corrigir, reparar, remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas e em conformidade com o previsto no art. 69 da lei 8.666/93.
 - e) responder por todos os ônus e obrigações concernentes às Legislações Fiscais, previdenciárias, trabalhista e Comercial, inclusive os que forem decorrentes de acidente de trabalho.
 - f) responder financeiramente, sem prejuízo de quaisquer medidas que possa ser adotada por danos causados a União, Estado, Município ou a terceiros, em razão de execução dos serviços.
 - g) disponibilizar número de telefones, fax, e-mails ou outro meio hábil para comunicação pela Prefeitura Municipal de Navegantes/SC e Secretaria Solicitante, para efetivação dos pedidos durante o período contratual.
 - h) os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) deverão ser fornecidos/entregues em perfeitas condições de consumo.
 - i) os custos da substituição dos gêneros alimentícios rejeitados correrão exclusivamente à conta da CONTRATADA/FORNECEDORA.
 - j) a CONTRATADA/FORNECEDORA deverá disponibilizar para fornecimento/entrega, veículos específicos para alimentos, em boas condições de higiene e limpeza.
 - k) as embalagens devem estar íntegras, limpas. Os alimentos não devem estar em contato direto com embalagens não sanitárias, conforme as exigências das Legislações vigentes.
 - l) as datas de fabricação e as validades dos produtos deverão estar em locais visíveis nas embalagens dos mesmos.
- 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, no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, por técnicos responsáveis, e serão aceitos somente produtos que estejam dentro dos padrões de qualidade/quantidade exigidas e estabelecidas neste Termo de Referência.
 - 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 perecíveis e não perecíveis), o serviço de vigilância sanitária local

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



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 perecíveis e não perecíveis), 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) o Item 21 – logurte com Polpa de Frutas – deverá ser entregue diretamente nas Unidades Escolares, em veículo refrigerado, tipo baú, com no máximo 8º C.

h) o Item 36 (Pão tipo de forma integral) deverá ser entregue diretamente nas Unidades Escolares.

i) assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto deste Termo de Referência, inclusive o frete para transporte dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis);

j) executar diretamente o fornecimento, inclusive a garantia, sem transferência de responsabilidade ou subcontratação, não autorizada pela Prefeitura Municipal de Navegantes/SC;

k) cumprir rigorosamente o prazo de entrega e expressamente de vigência da garantia previsto no contrato;

l) responder por todo e qualquer prejuízo causado a CONTRATANTE, decorrentes de suas atividades e da desobediência nas cláusulas contratuais, legislação e atinente à entrega do produto em questão;

m) manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

12.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos a expensas da empresa vencedora.

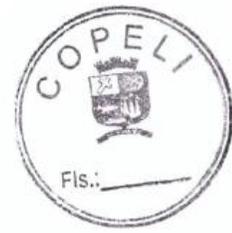
12.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, aos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade, prazo de entrega/fornecimento.

12.3 Toda e qualquer despesa relativa à aquisição dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) correrá às expensas do licitante vencedor,

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



sendo sua obrigação fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), deixando-os em perfeitas condições de consumo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GARANTIA TÉCNICA/VALIDADE E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS.

13.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) deverão estar em plena validade/garantia, observando-se os prazos indicados pelos fabricantes.

13.2 O prazo de validade dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) não poderá ser inferior a 08 (oito) meses, a contar da data de entrega.

Com exceção dos Itens:

- 16 – Farinha de trigo especial – O prazo de validade não poderá ser inferior a 04 (quatro) meses a contar da data da entrega.
- 21 – Iogurte com Polpa de Frutas sabor morango – O prazo de validade não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.
- 32 – Margarina – 33 – Milho para Pipoca - O prazo de validade não poderá ser inferior a 06 (seis) meses a contar da data da entrega.
- 36 – Pão de forma integral - O prazo de validade não poderá ser inferior a 04 (quatro) dias a contar da data da entrega.

13.3 A(s) empresa(s) vencedora(s) dos produtos será(ão) responsável(s) pela substituição, troca ou reposição dos produtos porventura entregues/ fornecidos incompatíveis com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

13.4 Não serão aceitos produtos com validade/garantia vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua utilização.

13.5 Os produtos, bem como a sua comercialização 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), e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90).

13.5.1 Os produtos deverão apresentar-se em bom estado de conservação, tendo suas embalagens íntegras, sem estarem estufadas, sem amassados, ferrugem ou qualquer outro tipo de defeito ou violação que possa comprometer ou interferir na qualidade dos mesmos;

13.6 Os produtos 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.

13.6.1 - Entende-se por produto inadequado (s) aquele que apresentar: inferior qualidade, fora das especificações exigidas neste Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

14.1 O recebimento do objeto dar-se-á conforme o disposto no artigo 73, inciso II e seus parágrafos, da lei nº 8.666/93.

14.2 O objeto contratado será recebido:

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



a) Provisoriamente, imediatamente após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação, proferida pelo fiscal do contrato, da conformidade com as especificações;

b) Definitivamente, em 10 (dez) dias, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação do fiscal do contrato, feita a análise da conformidade com vistas às especificações contidas, no termo de referência do Edital.

14.2.1 Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos fornecidos estão em desacordo com a proposta, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à contratada serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação;

14.2.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita entrega do objeto pactuado, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento;

14.2.3 Se houver recusa do objeto, no todo ou em parte, a EMPRESA FORNECEDORA deverá proceder à substituição, sem qualquer ônus para o Município dentro de prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

14.2.4 A empresa fornecedora efetuará a qualquer tempo e sem ônus para o Município, a substituição de todo material que apresentar imperfeições, defeito de fabricação/produção, qualquer irregularidade ou divergência com as especificações constantes no Termo de Referência do Edital, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1 O acompanhamento da execução desta ATA ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, mediante nomeação de servidor especialmente designado para este fim, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

15.2 Os servidores designados anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução desta ATA, sendo-lhe assegurada à prerrogativa de:

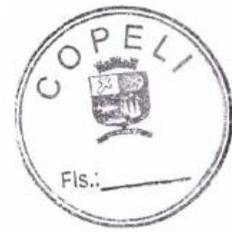
- I. Fiscalizar e atestar a recebimento/entrega dos produtos, com a emissão de relatórios de aprovação e declaração de compatibilidade com as condições estabelecidas no Edital;
- II. Comunicar eventuais falhas no recebimento/entrega dos produtos, cabendo à CONTRATADA/FORNECEDORA adotar as providências necessárias;
- III. Garantir à CONTRATADA/FORNECEDORA toda e qualquer informação sobre ocorrências ou fatos relevantes relacionados com o recebimento/entrega dos produtos;
- IV. Emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução da ATA, em especial aplicações de sanções e alterações do mesmo.

15.3 A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA pela completa e perfeita execução do objeto contratual;

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



CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS PENALIDADES

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

16.2 À CONTRATADA/FORNECEDORA, se recusar a fornecer/entregar ao MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC dentro do prazo de validade da proposta, será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do valor total da ATA, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

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

16.4 A inexecução parcial ou total da ATA importará à CONTRATADA/FORNECEDORA as penalidades previstas no artigo 87 da 8.666/93, bem como a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da ATA;

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

16.6 A entrega de produtos de baixa qualidade, de procedências duvidosas, ou divergentes do apresentado na proposta, ensejará rescisão contratual e aplicação das respectivas sanções legais, editalícias e contratuais;

16.7 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA/FORNECEDORA, antes da imposição das penalidades elencadas nesta ATA;

16.8 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;

16.9 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA/FORNECEDORA tiver direito sejam decorrentes desta ou de qualquer outra ATA seu com o Município de Navegantes/SC, ou cobrados judicialmente;

16.10 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra/certificados ou apresentá-los em desacordo com o descrito no edital (quando for o caso), ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

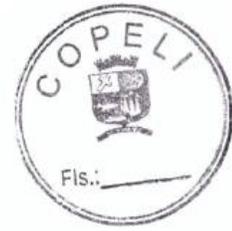
a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;

b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

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



CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA RESCISÃO

17.1 A inexecução total ou parcial da ATA, 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;

17.2 A rescisão da ATA poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no art. 79 da Lei nº 8.666/93;

17.3 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 da ATA.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC ou a terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução da ATA, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo;

18.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão da presente ATA;

18.3 Aplicar-se-á, subsidiariamente, ao presente ATA, o disposto no Edital de Licitação e seus Anexos;

18.4 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.

18.5 Os casos omissos serão decididos e resolvidos pelo pregoeiro e equipe de apoio em conformidade com as disposições constantes na (s) Lei (s) nº 8.666/93 e nº 10520/02 citada no preâmbulo do Edital, e dos princípios gerais de direito público.

CLÁUSULA DECIMA NONA - DA TOLERÂNCIA

19.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância, no todo ou em parte, de qualquer dos produtos e condições desta ATA 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.

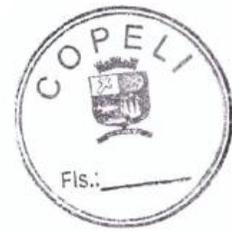
CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO

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

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



E por estarem às partes, **MUNICÍPIO** e **CONTRATADA/FORNECEDORA**, de pleno acordo em 03 (três) vias.

Navegantes, xxx de xxxxxx de 2021.

EM BRANCO

EM BRANCO

MARÍLIA SOARES
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADO (A)
CNPJ:XX.XXX.XXX/XXXX-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 N° 83.102.855/0001-50



**ANEXO VI
MINUTA DE CONTRATO
CONTRATO PMN – N° XXX/2021**

CONTRATO DE COMPRA E VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS), 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 Excelentíssimo Prefeito Municipal de Navegantes, Sr. Libardoni Lauro Claudino Fronza e pela Secretária Municipal de Educação, Sra. Marília Soares, nomeada pela Portaria nº 007/2021 de 01 de janeiro de 2021, 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:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

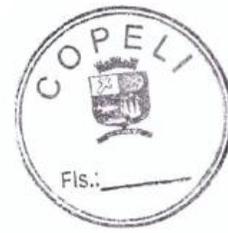
1.1 Constitui objeto deste contrato, **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DOS ALUNOS DEVIDAMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO (EDUCAÇÃO INFANTIL E FUNDAMENTAL) PARA O ANO LETIVO DE 2021, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.**, Conforme Pregão Presencial para Registro de Preços nº 19/2021 PMN, a que corresponde este pacto, assim especificados:

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	AÇAFRÃO EM PÓ Descrição do objeto: Açafrão em pó, obtido da raiz de Curcuma longa. O condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenados, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas,	PCT	100,00	10,82	1082,00

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

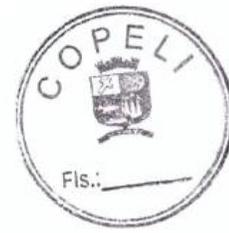


	<p>químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Deve obedecer a Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Características sensoriais (organolépticas): Cor: pardo-avermelhada, cheiro: forte, agradável, característico. Sabor: acre, levemente picante. 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 polietileno contendo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
2	<p>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. 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 5 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. Prazo de validade: mínimo</p>	PCT	5.000,00	16,76	83800,00

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



	de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
3	AMEIXA SECA Ameixa seca sem caroço, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem com 250gr , saco plástico, transparente, limpo, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O transporte devera obedecer as regras da vigilância sanitária. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	2.000,00	13,63	27260,00
4	AMIDO DE MILHO Ingredientes: Amido de milho. Características físicas: Pó fino, branco, inodoro e insípido. Quando examinado em camada fina, não deve apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Não pode conter glúten. Embalagem plástica, vedada. Pode conter embalagem secundária de papelão. Acondicionado em embalagem de 500g. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	100,00	4,03	403,00
5	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE Características Técnicas: Deve ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá conter leite, nem traços de leite. Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio e ser isento de gordura trans. 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 malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor salgado característico. Deve ser crocante e não se apresentar 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 no mínimo 360 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data	pacot	16.000,00	6,95	111200,00

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

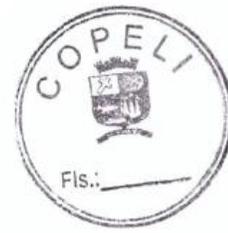


	da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
6	<p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE Biscoito doce, tipo rosquinha. Deve ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não pode conter leite, lactose, produtos de origem animal. Características Técnicas: Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Sabores variados: coco, leite e chocolate. 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 malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor característico. Deve ser crocante e não se apresentar 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 deve conter aproximadamente 400g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	pacot	25.000,00	8,85	221250,00
7	<p>BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SABOR TRADICIONAL Descrição do objeto: O produto deve ter como principal ingrediente polvilho, ser isento de farinha de trigo, glúten, leite e lactose. 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 malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto assado, cor e odor próprios. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado, murcho e queimado. Características Macroscópicas e</p>	PCT	40,00	6,01	240,40

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

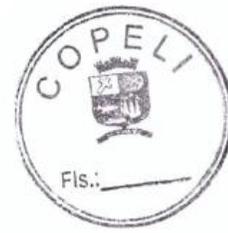


	<p>Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Cada pacote deverá conter aproximadamente 100 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. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
8	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO Descrição do objeto: Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra tradicional, sendo posteriormente submetido ao processo de moagem. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, insetos; com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Segundo a RDC nº 277, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. As espécies vegetais utilizadas para a obtenção do produto não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte. A utilização de espécie vegetal e partes de espécie vegetal que não são usadas tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor 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. 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. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, em alto vácuo. 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. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data</p>	pacot	2.000,00	9,79	19580,00

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



	da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE LABORATÓRIO)				
9	CANELA EM PÓ Descrição do objeto: Canela em pó, obtida da moagem da casca da Cinnamomum cassis (Ness), Blume (canela da China) a casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas. Características gerais: A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Características Sensoriais (organolépticas): Pó fino homogêneo, cor pardo-amarelada escuro ou marrom claro, cheiro aromático, característico e sabor característico. 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 polietileno contendo 100g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem plástica com capacidade para até 10 Kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	140,00	5,57	779,80
10	CANJICA DE MILHO Descrição do objeto: Canjica de milho, grupo misturada, sub-grupo despeliculada, tipo 1, classe branca. Será admitido no máximo 15% do peso total em umidade. Características sensoriais (organolépticas): grãos, cor branco; sabor e odor 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. 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: Embalagem em polietileno contendo 500g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo deverá constar a denominação. Embalagem secundária: embalagem plástica com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	1.000,00	3,81	3810,00
11	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU Descrição do objeto: Deverá ser composto de chocolate em pó (50%) e açúcar, poderá conter aroma de chocolate. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes (exceto ácido ascórbico). Características gerais: O chocolate em pó solúvel deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Embalagem deve estar intacta. 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 coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor	PCT	4.000,00	32,62	130480,00

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

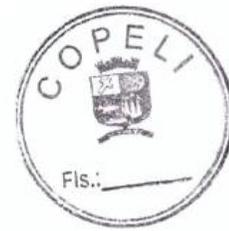


	marrom, odor e sabor de chocolate. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacote de aproximadamente 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS)				
12	COLORÍFICO/ Descrição do objeto: Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (Bixa orellana) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Características gerais: O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor alaranjada; sabor e odor 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. 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: Embalagem em polietileno contendo 500g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo deverá constar a denominação. Será obrigatória a declaração do teor de sal adicionado. Embalagem secundária: embalagem plástica ou caixa de papelão com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	pacot	5.000,00	6,27	31350,00
13	ESSENCIA DE BAUNILHA Essência de baunilha vidro de 30 ml contendo: água destilada, álcool etílico, corante caramelo e aromatizante. Aroma artificial de baunilha. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	u	300,00	9,97	2991,00
14	FARINHA DE AVEIA/ Descrição do objeto: Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Características sensoriais (organolépticas): de aspecto fino, cor levemente amarelada. 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,	pacot	3.000,00	6,02	18060,00

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



	objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem contendo 200g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA).				
15	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA Descrição do objeto: produto obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i> , L), desgerminado ou não, pré-cozido, seco por processos tecnológicos adequados. Deve ser em forma de farinha, pré-cozida, enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 gramas devem fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico), podendo ou não conter sal. 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. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. 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, contendo 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 ou de papel reforçados e lacrados contendo até 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	KILO	10.000,00	4,36	43600,00
16	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. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Não deve conter fermento. 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,	pacot	5.000,00	11,91	59550,00

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



	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, 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 5 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. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
17	FEIJÃO CARIOCA Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie (Phaseolus vulgaris L). O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (comum), classe cores, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor marrom claro, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. 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, contendo 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 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	KILO	12.000,00	8,86	106320,00
18	FEIJÃO PRETO/ Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (comum), classe preto, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias	KILO	12.000,00	8,01	96120,00

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

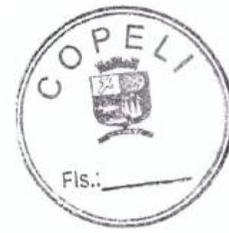


	<p>nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. 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, contendo 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 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
19	<p>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: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	u	650,00	14,39	9353,50

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



20	FERMENTO QUÍMICO; 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 bolos, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA n° 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 n° 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: acondicionado em pacotes de polietileno de 1 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	u	650,00	16,56	10764,00
21	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO Descrição do objeto: iogurte é o leite fermentado derivado exclusivamente da fermentação das bactérias lácteas Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, podendo de formar complementar adicionar alguma outra bactéria como probióticos. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente (atualização) como a Instrução Normativa n° 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA, RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA-MS, RDC n° 07, de 18 de dezembro de 2011 da ANVISA, RDC n° 07, de 06 de março de 2013 da ANVISA, RDC n° 08, de 06 de março de 2013 da ANVISA, Instrução Normativa n° 22, de 24 de novembro de 2005 do MAPA, RDC n° 14, de 28 de março de 2014 da ANVISA-MS. O iogurte poderá ser integral ou parcialmente desnatado. Não poderá conter espessantes ou amido na composição. HIGIENE Considerações Gerais As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienicossanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Critérios Macroscópicos e Microscópicos O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO Descrição do objeto: iogurte é o leite fermentado derivado exclusivamente da fermentação das bactérias lácteas (Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus), podendo de forma complementar adicionar alguma outra bactéria como	BAND	100.000,00	9,72	972000,00

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

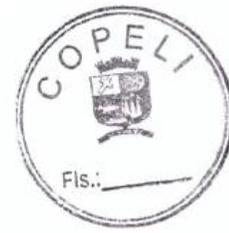


	<p>probióticos. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente (e atualização) como a Instrução Normativa n° 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA, RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA-MS, RDC n° 07, de 18 de dezembro de 2011 da ANVISA, RDC n° 07, de 06 de março de 2013 da ANVISA, RDC n° 08, de 06 de março de 2013 da ANVISA, Instrução Normativa n° 22, de 24 de novembro de 2005 do MAPA, RDC n°14, de 28 de março de 2014 da ANVISA-MS. O iogurte poderá ser integral ou parcialmente desnatado. Não poderá conter espessantes ou amido na composição. HIGIENE Considerações Gerais As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienicossanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Critérios Macroscópicos e Microscópicos O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Critérios Microbiológicos O produto deverá cumprir com os requisitos indicados na legislação. Embalagem primária: Bandeja contendo no mínimo 540g com 6 unidades. Deve apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional, o selo do órgão fiscalizador (SIF) e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem não deve estar danificada, nem apresentar cristais de gelo. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou saco plástico reforçado com capacidade para até 15 unidades do produto. Temperatura de entrega do produto: no máximo 8°C. Carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Prazo de validade: Deverá ser entregue com no mínimo de 30 dias de validade a partir da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA. ENTREGAR O PRODUTO NAS UNIDADES ESCOLARES)</p>				
22	<p>LEITE A BASE DE SOJA SABOR NATURAL Descrição do objeto: Alimento à base de soja em pó, obtido a partir da moagem dos grãos de soja. Características gerais: Deverá ser isento de lactose e enriquecido com vitaminas e rico em cálcio, 100% vegetal, com soja não transgênica. 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 coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor clara, sabor natural. Deve diluir totalmente na água, sem formar grumos. 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 n° 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de alumínio, limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, 300g de peso líquido. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação</p>	u	20,00	11,84	236,80

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

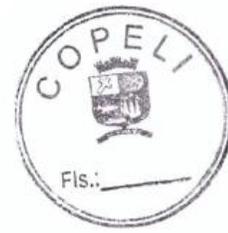


	vigente. Embalagem secundária: caixas com no mínimo 12 unidades. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a contar da data da entrega do produto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
23	<p>LEITE SEMIDESNATADO SEM LACTOSE Descrição do objeto: Leite semidesnatado UHT, isento de lactose. Homogeneizado e embalado em caixa de 1 (UM) litro multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo Tetra Pack. Características gerais: Ingredientes obrigatórios: leite de vaca isento de lactose, máximo 3% de gordura. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite utilizado deve apresentar-se normal e fresco. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, odor e sabor: característicos, sem sabores nem 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: Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e micro-organismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem Secundária: Caixas contendo no mínimo 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a contar da data da entrega do produto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	LT	3.000,00	5,22	15660,00
24	<p>LOURO Características Técnicas: Louro desidratado, condimento obtido da erva de louro (Laurus nobilis), constituído de folhas sãs, limpas e secas, livre de bolor. 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 saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Deve conter data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 200 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	PCT	100,00	5,93	593,00
25	<p>MACARRÃO CABELO DE ANJO COM OVOS Descrição do objeto: Macarrão cabelo de anjo (aletria) com ovos, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser</p>	pacot	6.500,00	4,11	26715,00

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

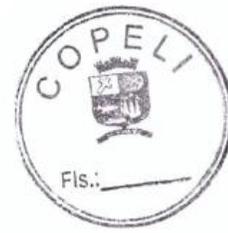


	<p>fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá estar classificado como massa seca; tipo cabelo de anjo, para o preparo de sopa. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
26	<p>MACARRÃO CONCHINHA COM OVOS Características técnicas: Macarrão tipo conchinha com ovos, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca; para o preparo de sopa. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam</p>	pacot	6.500,00	4,18	27170,00

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



	danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
27	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO Descrição do objeto: Macarrão tipo parafuso produzido a partir de farinha de arroz, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Deve ser isento de glúten, sem ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com farinha de arroz, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá estar classificado como massa seca; tipo parafuso. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarelo claro uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	100,00	3,20	320,00
28	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PADRE NOSSO/AVE MARIA Descrição do objeto: Macarrão tipo padre nosso ou ave maria, produzido a partir de farinha de arroz, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Deve ser isento de glúten, sem ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com farinha de arroz, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá estar classificado como massa seca; tipo parafuso. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarelo claro uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o	PCT	40,00	4,17	166,80

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

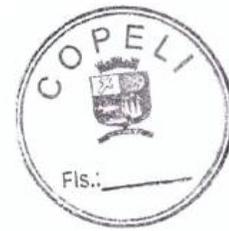


	<p>cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos 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, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
29	<p>MACARRÃO PARAFUSO Descrição do objeto: Macarrão tipo parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	pacot	12.000,00	3,45	41400,00
30	<p>MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL Descrição do objeto: Macarrão parafuso integral, obtido da sêmola de trigo, farelo de trigo, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com</p>	pacot	6.000,00	4,56	27360,00

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



	<p>ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
31	<p>MACARRÃO PARAFUSO TRICOLOR Descrição do objeto: Macarrão parafuso tricolor com vegetais, obtido da sêmola de trigo, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	PCT	10.000,00	4,21	42100,00
32	<p>MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, sem gordura trans. Produto gorduroso em</p>	u	3.000,00	5,83	17490,00

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



	<p>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: O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipídios, adicionada de vitamina A. 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 gramas 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. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
33	<p>MILHO PARA PIPOCA Descrição/Características técnicas: Milho para pipoca, classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos com 500 gramas, devidamente identificados. Validade mínima de 6 meses. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	PCT	1.000,00	3,95	3950,00
34	<p>ÓLEO DE SOJA Características técnicas: Óleo de soja 100%, refinado, obtido 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. Não poderá apresentar mistura de outros óleos. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa N° 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</p>	u	16.000,00	7,90	126400,00

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

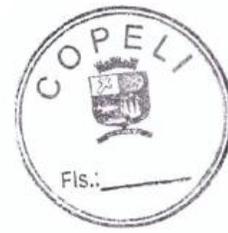


	ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; 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 até 20 unidades. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
35	ORÉGANO Descrição do objeto: é a folha do Origanum vulgare, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenados, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve 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, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Deve obedecer a Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Características sensoriais (organolépticas): Cor: verde musgo, cheiro: agradável, característico. Sabor: acre, levemente picante. 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 polietileno contendo 200 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	pacot	150,00	6,16	924,00
36	PÃO DE FORMA INTEGRAL Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou farelo	pacot	90.000,00	8,13	731700,00

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



	<p>de trigo ou arroz, água, fermento biológico e reforçador. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias). Não deve apresentar tamanho irregular e falta de integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmis sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem primária: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas, reutilizáveis. Data de fabricação: Máximo de 1 dia da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 4 dias da data de entrega. Entrega: nas Unidades Escolares. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
37	<p>PUDIM SEM LEITE Descrição do produto: Pudim sem leite nos sabores baunilha, morango, chocolate e coco. Rendimento mínimo: 45 porções de 100 ml ou 45 porções de 100 gramas. Características sensoriais (organolépticas): pó homogêneo e viscoso. 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 bem vedado, de 1 kg. 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, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 10 kg Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS)</p>	KILO	4.000,00	18,82	75280,00
38	<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, micro-organismos 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 à 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 micro-organismos, 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</p>	KILO	8.000,00	1,28	10240,00

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



	<p>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 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 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
39	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL Descrição do objeto: vinagre de álcool (fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: o fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. O fermentado acético deverá ser submetido a processo que comprovadamente elimine os micro-organismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. 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 plástica, acondicionada adequadamente para a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 unidades. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	u	4.000,00	2,18	8720,00
40	<p>UVA PASSA BRANCA Uva passa branca, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem com 150gr , saco plástico, transparente, limpo, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,</p>	PCT	2.000,00	9,65	19300,00

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



número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O transporte deverá obedecer as regras da vigilância sanitária. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
			Total	3.125.719,30

1.2 O presente contrato, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a adquirir todos os produtos 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 para Registro de Preço nº 19/2021 PMN.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS DOCUMENTOS

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 para Registro de Preço nº 19/2021 – PMN e seus Anexos;
- b) Proposta de Preço da CONTRATADA/FORNECEDORA;
- 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.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL E PRAZO DO FORNECIMENTO / ENTREGA DOS PRODUTOS.

3.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), objetos do presente, deverão ser fornecidos/entregues pela CONTRATADA, por meio próprio diretamente na Secretaria solicitante ou em local oportunamente informado pela mesma em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras.

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.

CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

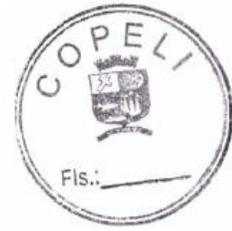
4.1 O contrato vigorará a partir de sua assinatura por 12 (doze), vedada sua prorrogação.

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

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



CLÁUSULA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO DO CONTRATO

5.1 O extrato do Presente Contrato será publicado no Diário Oficial dos Municípios, conforme o disposto no art. 61, no parágrafo único, da Lei n. 8.666/1993 e divulgada no portal da internet www.navegantes.sc.gov.br/licitacao

CLÁUSULA SEXTA - DO VALOR

6.1 O preço para a execução do objeto deste contrato, é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens (Anexo VIII);

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 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 n° 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar o Contrato 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 contratado será convocado para a devida alteração do valor registrado no Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

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

7.2 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).

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

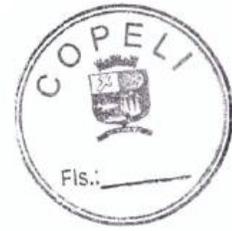
7.4 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

7.5 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA/FORNECEDORA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, constante ainda da Nota 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



Empenho e da ATA, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

7.6 A Licitante vencedora deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria, Fundo ou Fundação Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa SGC 001.2020.

CLÁUSULA OITAVA - DAS 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 nº 8.666/93;

8.3. As contribuições sociais e os 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 do fornecimento/entrega dos produtos, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato, eximindo o Município de Navegantes 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.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

9.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues;

b) efetuar o pagamento dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues conforme o edital de Licitação na época de sua exigibilidade.

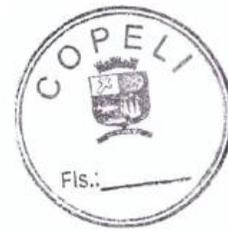
c) rejeitar, no todo ou em parte, os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) que o licitante vencedor apresentar fora das especificações contidas neste Termo de Referência.

d) a fiscalização dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues ocorrerá por intermédio do Município de Navegantes/SC, 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



forma a fazer cumprir, rigorosamente as condições do objeto do presente Termo de Referência;

e) Aplicar à(s) licitante(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA / FORNECEDORA

10.1 Constituem obrigações da CONTRATADA/FORNECEDORA:

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 de Licitação;

c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);

d) corrigir, reparar, remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas e em conformidade com o previsto no art. 69 da lei 8.666/93.

e) responder por todos os ônus e obrigações concernentes às Legislações Fiscais, previdenciárias, trabalhista e Comercial, inclusive os que forem decorrentes de acidente de trabalho.

f) responder financeiramente, sem prejuízo de quaisquer medidas que possa ser adotada por danos causados a União, Estado, Município ou a terceiros, em razão de execução dos serviços.

g) disponibilizar número de telefones, fax, e-mails ou outro meio hábil para comunicação pela Prefeitura Municipal de Navegantes/SC e Secretaria Solicitante, para efetivação dos pedidos durante o período contratual.

h) os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) deverão ser fornecidos/entregues em perfeitas condições de consumo.

i) os custos da substituição dos gêneros alimentícios rejeitados correrão exclusivamente à conta da CONTRATADA/FORNECEDORA.

j) a CONTRATADA/FORNECEDORA deverá disponibilizar para fornecimento/entrega, veículos específicos para alimentos, em boas condições de higiene e limpeza.

k) as embalagens devem estar íntegras, limpas. Os alimentos não devem estar em contato direto com embalagens não sanitárias, conforme as exigências das Legislações vigentes.

l) as datas de fabricação e as validades dos produtos deverão estar em locais visíveis nas embalagens dos mesmos.

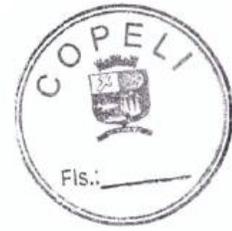
10.2 Dentre outros, conforme o caso e a legislação assim permitir ou exigir, serão adotados os seguintes procedimentos na sua entrega:

a) serão recebidos inicialmente, para conferência, no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, por técnicos responsáveis, e serão aceitos somente

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



produtos que estejam dentro dos padrões de qualidade/quantidade exigidas e estabelecidas neste Termo de Referência.

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 perecíveis e não perecíveis), 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 perecíveis e não perecíveis), 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) o Item 21 – logurte com Polpa de Frutas – deverá ser entregue diretamente nas Unidades Escolares, em veículo refrigerado, tipo baú, com no máximo 8° C.

h) o Item 36 (Pão tipo de forma integral) deverá ser entregue diretamente nas Unidades Escolares.

i) assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto deste Termo de Referência, inclusive o frete para transporte dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis);

j) executar diretamente o fornecimento, inclusive a garantia, sem transferência de responsabilidade ou subcontratação, não autorizada pela Prefeitura Municipal de Navegantes/SC;

k) cumprir rigorosamente o prazo de entrega e expressamente de vigência da garantia previsto no contrato;

l) responder por todo e qualquer prejuízo causado a CONTRATANTE, decorrentes de suas atividades e da desobediência nas cláusulas contratuais, legislação e atinente à entrega do produto em questão;

m) manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

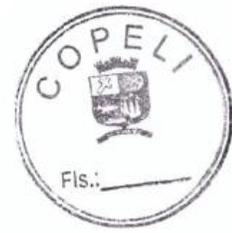
CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA TÉCNICA E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS

12.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) deverão estar em plena validade/garantia, observando-se os prazos indicados pelos fabricantes.

12.2 O prazo de validade dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) não poderá ser inferior a 08 (oito) meses, a contar da data de entrega.

Com exceção dos Itens:

- 16 – Farinha de trigo especial – O prazo de validade não poderá ser inferior a 04 (quatro) meses a contar da data da entrega.
- 21 – Iogurte com Polpa de Frutas sabor morango – O prazo de validade não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.
- 32 – Margarina – 33 – Milho para Pipoca - O prazo de validade não poderá ser inferior a 06 (seis) meses a contar da data da entrega.
- 36 – Pão de forma integral - O prazo de validade não poderá ser inferior a 04 (quatro) dias a contar da data da entrega.

12.3 A(s) empresa(s) vencedora(s) dos produtos será(ão) responsável(s) pela substituição, troca ou reposição dos produtos porventura entregues/ fornecidos incompatíveis com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

12.4 Não serão aceitos produtos com validade/garantia vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua utilização.

12.5 Os produtos, bem como a sua comercialização 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), e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90).

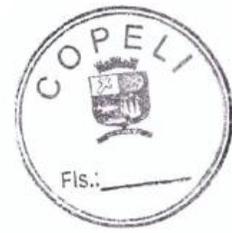
12.5.1 Os produtos deverão apresentar-se em bom estado de conservação, tendo suas embalagens íntegras, sem estarem estufadas, sem amassados, ferrugem ou qualquer outro tipo de defeito ou violação que possa comprometer ou interferir na qualidade dos mesmos;

12.6 Os produtos 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.

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



12.6.1 - Entende-se por produto inadequado (s) aquele que apresentar: inferior qualidade, fora das especificações exigidas neste Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

13.1 O recebimento do objeto dar-se-á conforme o disposto no artigo 73, inciso II e seus parágrafos, da lei nº 8.666/93.

13.2 O objeto contratado será recebido:

a) Provisoriamente, imediatamente após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação, proferida pelo fiscal do contrato, da conformidade com as especificações;

b) Definitivamente, em 10 (dez) dias, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação do fiscal do contrato, feita a análise da conformidade com vistas às especificações contidas, no termo de referência do Edital.

13.2.1 Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos fornecidos estão em desacordo com a proposta, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à contratada serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação;

13.2.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita entrega do objeto pactuado, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento;

13.2.3 Se houver recusa do objeto, no todo ou em parte, a EMPRESA FORNECEDORA deverá proceder à substituição, sem qualquer ônus para o Município dentro de prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

13.2.4 A empresa fornecedora efetuará a qualquer tempo e sem ônus para o Município, a substituição de todo material que apresentar imperfeições, defeito de fabricação/produção, qualquer irregularidade ou divergência com as especificações constantes no Termo de Referência do Edital, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

14.1 O acompanhamento da execução deste Contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, mediante nomeação de servidor especialmente designado para este fim, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

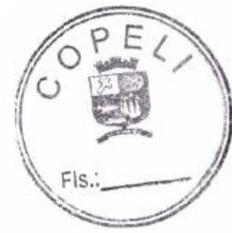
14.2 Os servidores designados anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, sendo-lhe assegurada à prerrogativa de:

- I. Fiscalizar e atestar a recebimento/entrega dos produtos, com a emissão de relatórios de aprovação e declaração de compatibilidade com as condições estabelecidas no Edital;
- II. Comunicar eventuais falhas no recebimento/entrega dos produtos, cabendo à CONTRATADA/FORNECEDORA adotar as providências necessárias;

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



- III. Garantir à CONTRATADA/FORNECEDORA toda e qualquer informação sobre ocorrências ou fatos relevantes relacionados com o recebimento/entrega dos produtos;
- IV. Emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução do contrato, em especial aplicações de sanções e alterações do mesmo.
- 14.3 A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA pela completa e perfeita execução do objeto contratual;

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS PENALIDADES

15.1 O não fornecimento/entrega dos produtos devidamente 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;

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

15.3 Confiada a contratação à proponente vencedora 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;

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

15.5 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 à ela imposta no presente ajuste;

15.6 A entrega de produtos de baixa qualidade, de procedências duvidosas, ou divergentes do apresentado na proposta, ensejará rescisão contratual e aplicação das respectivas sanções legais, editalícias e contratuais;

15.7 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA/FORNECEDORA, antes da imposição das penalidades elencadas neste Contrato;

15.8 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;

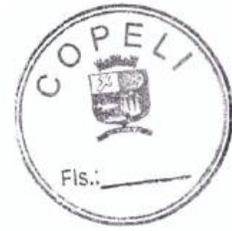
15.9 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA/FORNECEDORA tiver direito sejam decorrente destas ou de qualquer outro contrato seu com o município, ou cobrados judicialmente;

15.10 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra/certificados ou apresentá-

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



los em desacordo com o descrito no edital (quando for o caso), ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;
- b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO REAJUSTE E ALTERAÇÕES

16.1 Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para apresentação das propostas;

16.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA/PRESTADORA DE SERVIÇOS, os preços contratados poderão sofrer reajustes após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

16.3 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art.65 da Lei nº8666 de 1993;

16.4 A CONTRATADA é obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que fizeram necessários até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do Contrato;

16.5 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte cinco por cento) do valor atualizado do contrato.

OBS: Somente será possível a realização de aditivo contratual nos termos do art.65 §1º da Lei nº8666/93 dentro do prazo de vigência do contrato de fornecimento.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA RESCISÃO

17.1 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;

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

17.3 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.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 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;

18.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão do presente contrato;

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



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

18.4 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.

18.5 Os casos omissos serão decididos e resolvidos pelo pregoeiro e equipe de apoio em conformidade com as disposições constantes na (s) Lei (s) nº 8.666/93 e nº 10520/02 citada no preâmbulo do Edital, e dos princípios gerais de direito público.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA TOLERÂNCIA

19.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância, no todo ou em parte, de qualquer dos produtos 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.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO

20.1 As partes contratantes elegem o Foro desta Comarca de Navegantes, 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 03 (três) vias de igual teor e forma.

Navegantes, xxx de xxxxxx de 2021.

EMI BRANCO

EMI BRANCO

LIBARDONI LAURO CLAUDINO FRONZA
Prefeito Municipal de Navegantes

MARÍLIA SOARES
Secretária Municipal de Educação

EMI BRANCO

CONTRATADO
CNPJ:

Testemunhas:

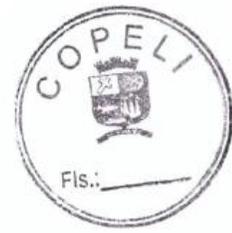
EMI BRANCO

EMI BRANCO

XXXXXXXXXX
CPF

XXXXXXXXXX
CPF

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



**ANEXO VII
TERMO DE REFERÊNCIA**

1. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DOS ALUNOS DEVIDAMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO (EDUCAÇÃO INFANTIL E FUNDAMENTAL) PARA O ANO LETIVO DE 2021, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.

2. ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES/VALORES:

Item Quantidade Unid. Descrição abaixo:

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	AÇAFRÃO EM PÓ Descrição do objeto: Açafrão em pó, obtido da raiz de Curcuma longa. O condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenados, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve 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, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Deve obedecer a Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Características sensoriais (organolépticas): Cor: pardo-avermelhada, cheiro: forte, agradável, característico. Sabor: acre, levemente picante. 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 polietileno contendo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	100,00	10,82	1082,00

”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

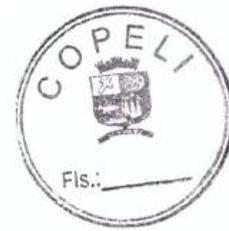


2	ÁÇUCAR REFINADO ESPECIAL Descrição do objeto: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar 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 5 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. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	5.000,00	16,76	83800,00
3	AMEIXA SECA Ameixa seca sem caroço, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem com 250gr, saco plástico, transparente, limpo, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O transporte deves obedecer às regras da vigilância sanitária. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	2.000,00	13,63	27260,00
4	AMIDO DE MILHO Ingredientes: Amido de milho. Características físicas: Pó fino, branco, inodoro e insípido. Quando examinado em camada fina, não deve apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Não pode conter glúten. Embalagem plástica, vedada. Pode conter embalagem secundária de papelão. Acondicionado em embalagem de 500g. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	100,00	4,03	403,00
5	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE Características Técnicas: Deve ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá conter leite, nem traços de leite. Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg	pacot	16.000,00	6,95	111200,00

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

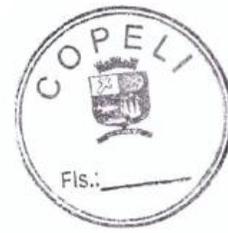


	<p>de sódio e ser isento de gordura trans. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam 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 malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor salgado característico. Deve ser crocante e não se apresentar 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 no mínimo 360 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
6	<p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE Biscoito doce, tipo rosquinha. Deve ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não pode conter leite, lactose, produtos de origem animal. Características Técnicas: Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Sabores variados: coco, leite e chocolate. 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 malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor característico. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas),</p>	pacot	25.000,00	8,85	221250,00

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



	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 conter aproximadamente 400g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
7	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SABOR TRADICIONAL Descrição do objeto: O produto deve ter como principal ingrediente polvilho, ser isento de farinha de trigo, glúten, leite e lactose. 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 malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto assado, cor e odor próprios. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado, murcho e 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: Cada pacote deverá conter aproximadamente 100 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. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	40,00	6,01	240,40
8	CAFÉ TORRADO E MOÍDO Descrição do objeto: Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra tradicional, sendo posteriormente submetido ao processo de moagem. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, insetos; com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Segundo a RDC nº 277, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem	pacot	2.000,00	9,79	19580,00

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



	<p>substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. As espécies vegetais utilizadas para a obtenção do produto não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte. A utilização de espécie vegetal e partes de espécie vegetal que não são usadas tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor 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. 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. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, em alto vácuo. 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. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE LABORATÓRIO)</p>				
9	<p>CANELA EM PÓ Descrição do objeto: Canela em pó, obtida da moagem da casca da Cinnamomum cassis (Ness), Blume (canela da China) a casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas. Características gerais: A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Características Sensoriais (organolépticas): Pó fino homogêneo, cor pardo-amarelada escuro ou marrom claro, cheiro aromático, característico e sabor característico. 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 polietileno contendo 100g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem plástica com capacidade para até 10 Kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	PCT	140,00	5,57	779,80
10	<p>CANJICA DE MILHO Descrição do objeto: Canjica de milho, grupo misturada, sub-grupo despeliculada, tipo 1, classe branca. Será admitido no máximo 15% do peso total em umidade. Características sensoriais (organolépticas): grãos, cor branco; sabor e odor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à</p>	PCT	1.000,00	3,81	3810,00

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

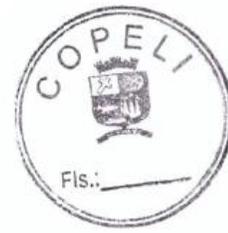


	saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: Embalagem em polietileno contendo 500g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo deverá constar a denominação. Embalagem secundária: embalagem plástica com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
11	<p>CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU</p> <p>Descrição do objeto: Deverá ser composto de chocolate em pó (50%) e açúcar, poderá conter aroma de chocolate. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes (exceto ácido ascórbico). Características gerais: O chocolate em pó solúvel deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Embalagem deve estar intacta. 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 coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. 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 pacote de aproximadamente 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS)</p>	PCT	4.000,00	32,62	130480,00
12	<p>COLORÍFICO/ Descrição do objeto: Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (Bixa orellana) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Características gerais: O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor alaranjada; sabor e odor próprios. Características</p>	pacot	5.000,00	6,27	31350,00

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



	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: Embalagem em polietileno contendo 500g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo deverá constar a denominação. Será obrigatória a declaração do teor de sal adicionado. Embalagem secundária: embalagem plástica ou caixa de papelão com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
13	ESSENCIA DE BAUNILHA Essência de baunilha vidro de 30 ml contendo: água destilada, álcool etílico, corante caramelo e aromatizante. Aroma artificial de baunilha. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	u	300,00	9,97	2991,00
14	FARINHA DE AVEIA/ Descrição do objeto: Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Características sensoriais (organolépticas): de aspecto fino, cor levemente amarelada. 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 contendo 200g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA).	pacot	3.000,00	6,02	18060,00
15	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA Descrição do objeto: produto obtido a partir da moagem do grão de milho (Zea mays, L), desgerminado ou não, pré-cozido, seco por processos tecnológicos adequados. Deve ser em forma de farinha, pré-cozida, enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 gramas devem fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico), podendo ou não conter sal. 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. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias	KILO	10.000,00	4,36	43600,00

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>primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. 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, contendo 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 ou de papel reforçados e lacrados contendo até 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
16	<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. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Não deve conter fermento. 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, 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 5 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. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	pacot	5.000,00	11,91	59550,00
17	<p>FEIJÃO CARIÓCA Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.). O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (comum), classe cores, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de</p>	KILO	12.000,00	8,86	106320,00

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

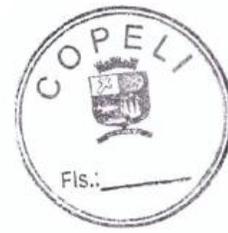


	<p>fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor marrom claro, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. 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, contendo 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 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
18	<p>FEIJÃO PRETO/ Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (comum), classe preto, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. 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, contendo 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 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	KILO	12.000,00	8,01	96120,00
19	<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 estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermento biológico</p>	u	650,00	14,39	9353,50

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



	<p>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: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
20	<p>FERMENTO QUÍMICO; 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 bolos, 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: acondicionado em pacotes de polietileno de 1 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	u	650,00	16,56	10764,00

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



21	<p>IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO Descrição do objeto: iogurte é o leite fermentado derivado exclusivamente da fermentação das bactérias lácteas Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, podendo de formar complementar adicionar alguma outra bactéria como probióticos. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente (atualização) como a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA, RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA-MS, RDC nº 07, de 18 de dezembro de 2011 da ANVISA, RDC nº 07, de 06 de março de 2013 da ANVISA, RDC nº 08, de 06 de março de 2013 da ANVISA, Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do MAPA, RDC nº 14, de 28 de março de 2014 da ANVISA-MS. O iogurte poderá ser integral ou parcialmente desnatado. Não poderá conter espessantes ou amido na composição. HIGIENE Considerações Gerais As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienicossanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Critérios Macroscópicos e Microscópicos O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO Descrição do objeto: iogurte é o leite fermentado derivado exclusivamente da fermentação das bactérias lácteas (Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus), podendo de forma complementar adicionar alguma outra bactéria como probióticos. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente (e atualização) como a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA, RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA-MS, RDC nº 07, de 18 de dezembro de 2011 da ANVISA, RDC nº 07, de 06 de março de 2013 da ANVISA, RDC nº 08, de 06 de março de 2013 da ANVISA, Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do MAPA, RDC nº 14, de 28 de março de 2014 da ANVISA-MS. O iogurte poderá ser integral ou parcialmente desnatado. Não poderá conter espessantes ou amido na composição. HIGIENE Considerações Gerais As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienicossanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Critérios Macroscópicos e Microscópicos O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Critérios Microbiológicos O produto deverá cumprir com os requisitos indicados na legislação. Embalagem primária: Bandeja contendo no mínimo 540g com 6 unidades. Deve apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional, o selo do órgão fiscalizador (SIF) e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem não deve estar danificada, nem apresentar</p>	BAND	100.000,00	9,72	972000,00
----	---	------	------------	------	-----------

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



	cristais de gelo. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou saco plástico reforçado com capacidade para até 15 unidades do produto. Temperatura de entrega do produto: no máximo 8°C. Carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Prazo de validade: Deverá ser entregue com no mínimo de 30 dias de validade a partir da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA. ENTREGAR O PRODUTO NAS UNIDADES ESCOLARES)				
22	LEITE A BASE DE SOJA SABOR NATURAL Descrição do objeto: Alimento à base de soja em pó, obtido a partir da moagem dos grãos de soja. Características gerais: Deverá ser isento de lactose e enriquecido com vitaminas e rico em cálcio, 100% vegetal, com soja não transgênica. 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 coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor clara, sabor natural. Deve diluir totalmente na água, sem formar grumos. 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 alumínio, limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, 300g de peso líquido. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixas com no mínimo 12 unidades. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a contar da data da entrega do produto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	u	20,00	11,84	236,80
23	LEITE SEMIDESNATADO SEM LACTOSE Descrição do objeto: Leite semidesnatado UHT, isento de lactose. Homogeneizado e embalado em caixa de 1 (UM) litro multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo Tetra Pack. Características gerais: Ingredientes obrigatórios: leite de vaca isento de lactose, máximo 3% de gordura. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite utilizado deve apresentar-se normal e fresco. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, odor e sabor: característicos, sem sabores nem 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: Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e micro-organismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação	LT	3.000,00	5,22	15660,00

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

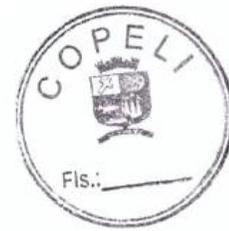


	vigente. Embalagem Secundária: Caixas contendo no mínimo 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a contar da data da entrega do produto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
24	<p>LOURO Características Técnicas: Louro desidratado, condimento obtido da erva de louro (<i>Laurus nobilis</i>), constituído de folhas sãs, limpas e secas, livre de bolor. 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 saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Deve conter data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 200 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	PCT	100,00	5,93	593,00
25	<p>MACARRÃO CABELO DE ANJO COM OVOS Descrição do objeto: Macarrão cabelo de anjo (aletria) com ovos, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá estar classificado como massa seca; tipo cabelo de anjo, para o preparo de sopa. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade:</p>	pacot	6.500,00	4,11	26715,00

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

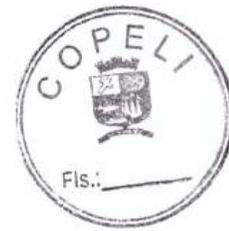


	mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
26	<p>MACARRÃO CONCHINHA COM OVOS</p> <p>Características técnicas: Macarrão tipo conchinha com ovos, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca; para o preparo de sopa. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	pacot	6.500,00	4,18	27170,00
27	<p>MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO</p> <p>Descrição do objeto: Macarrão tipo parafuso produzido a partir de farinha de arroz, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Deve ser isento de glúten, sem ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com farinha de arroz, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá estar classificado como massa seca; tipo parafuso. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarelo claro uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos,</p>	PCT	100,00	3,20	320,00

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



	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, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
28	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PADRE NOSSO/AVE MARIA Descrição do objeto: Macarrão tipo padre nosso ou ave maria, produzido a partir de farinha de arroz, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Deve ser isento de glúten, sem ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com farinha de arroz, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá estar classificado como massa seca; tipo parafuso. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarelo claro uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	40,00	4,17	166,80
29	MACARRÃO PARAFUSO Descrição do objeto: Macarrão tipo parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado	pacot	12.000,00	3,45	41400,00

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

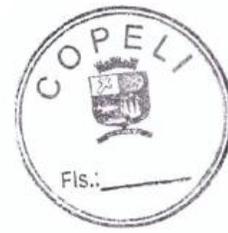


	como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
30	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL Descrição do objeto: Macarrão parafuso integral, obtido da sêmola de trigo, farelo de trigo, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	pacot	6.000,00	4,56	27360,00
31	MACARRÃO PARAFUSO TRICOLOR Descrição do objeto: Macarrão parafuso tricolor com vegetais, obtido da sêmola de trigo, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda	PCT	10.000,00	4,21	42100,00

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



	<p>legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
32	<p>MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, sem gordura trans. 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: O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. 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, adicionada de vitamina A. 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 gramas de peso</p>	u	3.000,00	5,83	17490,00

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



	<p>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. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
33	<p>MILHO PARA PIPOCA Descrição/Características técnicas: Milho para pipoca, classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos com 500 gramas, devidamente identificados. Validade mínima de 6 meses. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	PCT	1.000,00	3,95	3950,00
34	<p>ÓLEO DE SOJA Características técnicas: Óleo de soja 100%, refinado, obtido 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. Não poderá apresentar mistura de outros óleos. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa N° 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 n° 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 até 20 unidades. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	u	16.000,00	7,90	126400,00
35	<p>ORÉGANO Descrição do objeto: é a folha do Origanum vulgare, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenados, transportado e conservado em condições que não</p>	pacot	150,00	6,16	924,00

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



	<p>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. O produto deve 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, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Deve obedecer a Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Características sensoriais (organolépticas): Cor: verde musgo, cheiro: agradável, característico. Sabor: acre, levemente picante. 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 polietileno contendo 200 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
36	<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo ou arroz, água, fermento biológico e reforçador. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias). Não deve apresentar tamanho irregular e falta de integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem primária: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas, reutilizáveis. Data de fabricação: Máximo de 1 dia da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 4 dias da data de entrega. Entrega: nas Unidades Escolares. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	pacot	90.000,00	8,13	731700,00
37	<p>PUDIM SEM LEITE Descrição do produto: Pudim sem leite nos sabores baunilha, morango, chocolate e coco. Rendimento mínimo: 45 porções de 100 ml ou 45 porções de 100 gramas. Características sensoriais (organolépticas): pó homogêneo e viscoso. 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 bem vedado, de 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve</p>	KILO	4.000,00	18,82	75280,00

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



	estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 10 kg Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS)				
38	<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, micro-organismos 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 à 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 germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por micro-organismos, 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 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 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	KILO	8.000,00	1,28	10240,00
39	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL Descrição do objeto: vinagre de álcool (fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: o fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado</p>	u	4.000,00	2,18	8720,00

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



	acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. O fermentado acético deverá ser submetido a processo que comprovadamente elimine os micro-organismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. 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 plástica, acondicionada adequadamente para a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 unidades. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
40	UVA PASSA BRANCA Uva passa branca, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem com 150gr , saco plástico, transparente, limpo, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O transporte devesa obedecer às regras da vigilância sanitária. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	2.000,00	9,65	19300,00
				Total	3.125.719,30

3. DA JUSTIFICATIVA

Vimos através desta solicitar a realização de Processo Licitatório visando à futura aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, para composição da Alimentação Escolar dos alunos devidamente matriculados na Rede Municipal de Ensino de Navegantes, sendo esta formada pelas creches, Educação Infantil e Ensino Fundamental. Tal aquisição se faz necessária uma vez que o Município em conjunto com a Secretaria de Educação, prezam pela qualidade nutricional dos alimentos servidos aos alunos.

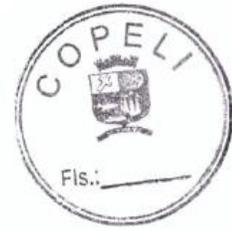
Os alimentos foram criteriosamente selecionados pelas nutricionistas responsáveis pelo PNAE (Programa Nacional Alimentação Escolar) deste município, visando garantir uma variedade e qualidade de todos os gêneros alimentícios que compõe uma ampla, variada e completa alimentação escolar.

As refeições oferecidas em nossas Unidades Escolares buscam atender às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula,

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



contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar, além de promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Cumpre-nos informar que, foi utilizado como parâmetro para compor a média do preço, o menor valor entre os pesquisados, de acordo com a IN N° 01/2020 SLTI/MP.

Diante do exposto, solicitamos que seja realizado o processo acima citado, para que o cardápio da alimentação seja fornecido de forma integral durante todo o ano letivo de 2021.

4. DO LOCAL E PRAZO, RECEBIMENTO DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS.

4.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), objetos do presente, deverão ser fornecidos/entregues pela CONTRATADA, por meio próprio diretamente na Secretaria solicitante ou em local oportunamente informado pela mesma em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras.

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 DE VIGÊNCIA

5.1 O contrato vigorará a partir de sua assinatura por 12 (doze), vedada sua prorrogação.

5.2 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) que não forem adquiridos deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade da aquisição dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) 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 DE NAVEGANTES/SC, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens (Anexo VIII);

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 irrevogáveis, 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;

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



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 o Contrato 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 no Contrato.

7. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

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

7.2 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).

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

7.4 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

7.5 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA/FORNECEDORA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, constante ainda da Nota de Empenho e da ATA, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

7.6 A Licitante vencedora deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria, Fundo ou Fundação Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa SGC 001.2020.

8. DAS RESPONSABILIDADES

8.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução do 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 nº 8.666/93;

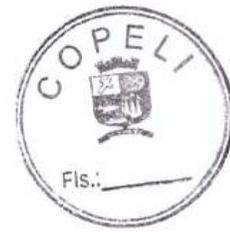
8.3. As contribuições sociais e os danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA;

8.4 A CONTRATADA/FORNECEDORA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes do Contrato, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer

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



natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades decorrentes do fornecimento/entrega dos produtos, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no contrato, eximindo o Município de Navegantes de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do contrato;

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

9. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

9.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

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

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDORA

10.1 Constituem obrigações da CONTRATADA/FORNECEDORA:

- 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 de Licitação;
- c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);
- d) corrigir, reparar, remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas e em conformidade com o previsto no art. 69 da lei 8.666/93.
- e) responder por todos os ônus e obrigações concernentes às Legislações Fiscais, previdenciárias, trabalhista e Comercial, inclusive os que forem decorrentes de acidente de trabalho.

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



f) responder financeiramente, sem prejuízo de quaisquer medidas que possa ser adotada por danos causados a União, Estado, Município ou a terceiros, em razão de execução dos serviços.

g) disponibilizar número de telefones, fax, e-mails ou outro meio hábil para comunicação pela Prefeitura Municipal de Navegantes/SC e Secretaria Solicitante, para efetivação dos pedidos durante o período contratual.

h) os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) deverão ser fornecidos/entregues em perfeitas condições de consumo.

i) os custos da substituição dos gêneros alimentícios rejeitados correrão exclusivamente à conta da CONTRATADA/FORNECEDORA.

j) a CONTRATADA/FORNECEDORA deverá disponibilizar para fornecimento/entrega, veículos específicos para alimentos, em boas condições de higiene e limpeza.

k) as embalagens devem estar íntegras, limpas. Os alimentos não devem estar em contato direto com embalagens não sanitárias, conforme as exigências das Legislações vigentes.

l) as datas de fabricação e as validades dos produtos deverão estar em locais visíveis nas embalagens dos mesmos.

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, no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, por técnicos responsáveis, e serão aceitos somente produtos que estejam dentro dos padrões de qualidade/quantidade exigidas e estabelecidas neste Termo de Referência.

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 perecíveis e não perecíveis), 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 perecíveis e não perecíveis), 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.

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) o Item 21 – logurte com Polpa de Frutas – deverá ser entregue diretamente nas Unidades Escolares, em veículo refrigerado, tipo baú, com no máximo 8º C.

h) o Item 36 (Pão tipo de forma integral) deverá ser entregue diretamente nas Unidades Escolares.

i) assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto deste Termo de Referência, inclusive o frete para transporte dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis);

j) executar diretamente o fornecimento, inclusive a garantia, sem transferência de responsabilidade ou subcontratação, não autorizada pela Prefeitura Municipal de Navegantes/SC;

k) cumprir rigorosamente o prazo de entrega e expressamente de vigência da garantia previsto no contrato;

l) responder por todo e qualquer prejuízo causado a CONTRATANTE, decorrentes de suas atividades e da desobediência nas cláusulas contratuais, legislação e atinente à entrega do produto em questão;

m) manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

11.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos a 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, aos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade, prazo de entrega/fornecimento.

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

12. DA GARANTIA TÉCNICA/VALIDADE E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS.

12.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) deverão estar em plena validade/garantia, observando-se os prazos indicados pelos fabricantes.

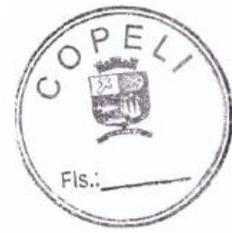
12.2 O prazo de validade dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) não poderá ser inferior a 08 (oito) meses, a contar da data de entrega. Com exceção dos Itens:

- 16 – Farinha de trigo especial – O prazo de validade não poderá ser inferior a 04 (quatro) meses a contar da data da entrega.
- 21 – logurte com Polpa de Frutas sabor morango – O prazo de validade não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.

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



- 32 – Margarina – 33 – Milho para Pipoca - O prazo de validade não poderá ser inferior a 06 (seis) meses a contar da data da entrega.
- 36 – Pão de forma integral - O prazo de validade não poderá ser inferior a 04 (quatro) dias a contar da data da entrega.

12.3 A(s) empresa(s) vencedora(s) dos produtos será(ão) responsável(s) pela substituição, troca ou reposição dos produtos porventura entregues/ fornecidos incompatíveis com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

12.4 Não serão aceitos produtos com validade/garantia vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua utilização.

12.5 Os produtos, bem como a sua comercialização 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), e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90).

12.5.1 Os produtos deverão apresentar-se em bom estado de conservação, tendo suas embalagens íntegras, sem estarem estufadas, sem amassados, ferrugem ou qualquer outro tipo de defeito ou violação que possa comprometer ou interferir na qualidade dos mesmos;

12.6 Os produtos 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.

12.6.1 - Entende-se por produto inadequado (s) aquele que apresentar: inferior qualidade, fora das especificações exigidas neste Termo de Referência.

13. DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

13.1 O recebimento do objeto dar-se-á conforme o disposto no artigo 73, inciso II e seus parágrafos, da lei nº 8.666/93.

13.2 O objeto contratado será recebido:

a) Provisoriamente, imediatamente após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação, proferida pelo fiscal do contrato, da conformidade com as especificações;

b) Definitivamente, em 10 (dez) dias, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação do fiscal do contrato, feita a análise da conformidade com vistas às especificações contidas, no termo de referência do Edital.

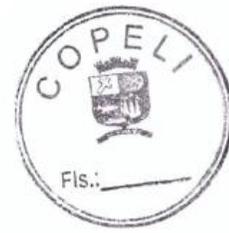
13.2.1 Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos fornecidos estão em desacordo com a proposta, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à contratada serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação;

13.2.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita entrega do objeto pactuado, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento;

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



13.2.3 Se houver recusa do objeto, no todo ou em parte, a EMPRESA FORNECEDORA deverá proceder à substituição, sem qualquer ônus para o Município dentro de prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

13.2.4 A empresa fornecedora efetuará a qualquer tempo e sem ônus para o Município, a substituição de todo material que apresentar imperfeições, defeito de fabricação/produção, qualquer irregularidade ou divergência com as especificações constantes no Termo de Referência do Edital, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento.

14. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

14.1 O acompanhamento da execução do Contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, mediante nomeação de servidor especialmente designado para este fim, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

14.2 Os servidores designados anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, sendo-lhe assegurada à prerrogativa de:

- I. Fiscalizar e atestar a recebimento/entrega dos produtos, com a emissão de relatórios de aprovação e declaração de compatibilidade com as condições estabelecidas no Edital;
- II. Comunicar eventuais falhas no recebimento/entrega dos produtos, cabendo à CONTRATADA/FORNECEDORA adotar as providências necessárias;
- III. Garantir à CONTRATADA/FORNECEDORA toda e qualquer informação sobre ocorrências ou fatos relevantes relacionados com o recebimento/entrega dos produtos;
- IV. Emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução do contrato, em especial aplicações de sanções e alterações do mesmo.

14.3 A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA pela completa e perfeita execução do objeto contratual;

15. DAS PENALIDADES

15.1 O não fornecimento/entrega dos produtos devidamente 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;

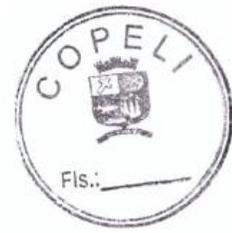
15.2 À CONTRATADA/FORNECEDORA, se recusar a fornecer/entregar os produtos ao MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC dentro do prazo de validade da proposta, será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do (s) valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

15.3 Confiada a contratação à proponente vencedora 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;

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

15.5 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;

15.6 A entrega de produtos de baixa qualidade, de procedências duvidosas, ou divergentes do apresentado na proposta, ensejará rescisão contratual e aplicação das respectivas sanções legais, editalícias e contratuais;

15.7 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA/FORNECEDORA, antes da imposição das penalidades elencadas no Contrato;

15.8 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;

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

15.10 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra/certificados ou apresentá-los em desacordo com o descrito no edital (quando for o caso), ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;

b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

16. DA RESCISÃO

16.1 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;

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

16.3 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.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao MUNICÍPIO ou a terceiros, por si ou seus sucessores e

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



representantes, na execução do contrato, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo;

17.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão do presente contrato;

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

17.4 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.

17.5 Os casos omissos serão decididos e resolvidos pelos membros da Comissão de Licitação em conformidade com as disposições constantes na (s) Lei (s) nº 8.666/93 e nº 10520/02 citada no preâmbulo do Edital, e dos princípios gerais de direito público.

18. DAS AMOSTRAS

18.1 A proponente declarada vencedora deverá apresentar no ato do certame amostras de todos os itens, conforme DECRETO nº 114, de 06 de julho de 2018:

“Art. 1º A Entrega e análise das amostras das licitações do Município de Navegantes acontecerão no mesmo dia da correspondente licitação, ocorrendo exceções em casos especiais.”

18.2 A proponente deverá apresentar extremamente os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, conforme as especificações descritas nas solicitações das embalagens dos itens: 01 KG ou 01 UND ou 01 PCT etc.

18.3 As amostras serão analisadas pelas nutricionistas responsáveis pela execução do PNAE no momento da licitação, sendo que poderá ser acompanhada pelos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do município de Navegantes.

18.4 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. Serão avaliadas as especificações, características sensoriais (cor, odor, textura e sabor).

18.5 Quando necessário, as amostras serão submetidas a processos de preparo e cocção a fim de avaliar as características organolépticas e rendimento do produto em questão, verificando se estão aptas a serem fornecidas ao público em questão.

18.6 A solicitação das amostras visa assegurar a qualidade dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis 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.

18.7 Para todos os Itens (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 e 40), as empresas licitantes deverão apresentar junto com as amostras, as fichas técnicas de todos os gêneros alimentícios cotados, conforme exigência do edital “ficha técnica” contendo tabela de informação nutricional.

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



18.8 Para o item 33, a empresa licitante além de apresentar a amostra junto com a ficha técnica, é necessário apresentar o certificado do Ministério da Agricultura.

18.9 Para o item 08 - Café - Além da amostra e ficha técnica, é necessário apresentação de laudo de laboratório, devidamente emitido por laboratório oficial.

18.10 Para o Item 11 – Chocolate em pó - Além da amostra e ficha técnica, é necessário apresentação de laudo de características macroscópicas e/ou microscópicas, devidamente emitido por laboratório oficial.

18.11 Para o item 37 – Pudim sem leite - Além da amostra e ficha técnica, é necessário apresentação de laudo de características macroscópicas e/ou microscópicas, devidamente emitido por laboratório oficial.

18.12 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra ou apresentá-la em desacordo com o descrito no edital, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;
- b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

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, 25 de março de 2021.

MARÍLIA SOARES
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 1/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
1	100,000	PCT	AÇAFRÃO EM PÓ Descrição do objeto: Açafrão em pó, obtido da raiz de Curcuma longa. O condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenados, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve 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, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Deve obedecer a Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Características sensoriais (organolépticas): Cor: pardo-avermelhada, cheiro: forte, agradável, característico. Sabor: acre, levemente picante. 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:		10,8200	1.082,0000

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

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2021 - PR

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 2/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
2	5000,000	PCT	<p>Embalagem de polietileno contendo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584347)</p> <p>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 5 kg</p>		16,7600	83.800,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
 RUA JOAO EMILIO, 100
 C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
 Data do Processo Adm.: 03/03/2021
 Processo de Licitação: 19/2021
 Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 3/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			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. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584349)			
3	2000,000	PCT	AMEIXA SECA Ameixa seca sem caroço, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem com 250gr , saco plástico, transparente, limpo, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O transporte devesa obedecer as regras da vigilância sanitária. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (588274)		13,6300	27.260,0000
4	100,000	PCT	AMIDO DE MILHO Ingredientes: Amido de milho. Características físicas: Pó fino, branco, inodoro e insípido. Quando examinado em camada fina, não deve apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Não pode conter glúten. Embalagem plástica, vedada. Pode conter embalagem secundária de papelão. Acondicionado em embalagem de 500g. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (588275)		4,0300	403,0000
5	16000,000	pacot	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE Características Técnicas: Deve ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá conter leite, nem traços de leite. Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio e ser isento de gordura trans. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais:		6,9500	111.200,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 4/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
6	25000,000	pacote	<p>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 malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor salgado característico. Deve ser crocante e não se apresentar 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 no mínimo 360 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584350)</p> <p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE</p> <p>Biscoito doce, tipo rosquinha. Deve ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não pode conter leite, lactose, produtos de origem animal. Características Técnicas: Por porção de 30 gramas deverá</p>		8,8500	221.250,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 5/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>conter no máximo 290 mg de sódio. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Sabores variados: coco, leite e chocolate.</p> <p>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.</p> <p>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 malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados).</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor característico. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado nem queimado.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve conter aproximadamente 400g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584352)</p>			
7	40,000	PCT	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SABOR TRADICIONAL Descrição do objeto: O		6,0100	240,4000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 6/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
8	2000,000	pacote	<p>produto deve ter como principal ingrediente polvilho, ser isento de farinha de trigo, glúten, leite e lactose. 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 malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto assado, cor e odor próprios. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado, murcho e 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: Cada pacote deverá conter aproximadamente 100 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. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (588276)</p> <p>CAFFÉ TORRADO E MOÍDO Descrição do objeto: Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra tradicional, sendo posteriormente submetido ao processo de</p>		9,7900	19.580,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 7/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>moagem. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.</p> <p>Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, insetos; com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Segundo a RDC nº 277, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. As espécies vegetais utilizadas para a obtenção do produto não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte. A utilização de espécie vegetal e partes de espécie vegetal que não são usadas tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor 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. 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. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem</p>			

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 8/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
9	140,000	PCT	<p>primária: Embalagem contendo 500g, em alto vácuo. 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. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE LABORATÓRIO) (584355)</p> <p>CANELA EM PÓ Descrição do objeto: Canela em pó, obtida da moagem da casca da Cinnamomum cassis (Ness), Blume (canela da China) a casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas. Características gerais: A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Características Sensoriais (organolépticas): Pó fino homogêneo, cor pardo-amarelada escuro ou marrom claro, cheiro aromático, característico e sabor característico. 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 polietileno contendo 100g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem plástica com capacidade para até 10 Kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584357)</p>		5,5700	779,8000
10	1000,000	PCT	<p>CANJICA DE MILHO Descrição do objeto: Canjica de milho, grupo misturada, sub-grupo despeliculada, tipo 1, classe branca. Será admitido no máximo 15% do peso total em umidade. Características sensoriais (organolépticas): grãos, cor branco; sabor e odor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana</p>		3,8100	3.810,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 9/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			(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: Embalagem em polietileno contendo 500g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo deverá constar a denominação. Embalagem secundária: embalagem plástica com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584358)			
11	4000,000	PCT	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU		32,6200	130.480,0000
			<p>Descrição do objeto: Deverá ser composto de chocolate em pó (50%) e açúcar, poderá conter aroma de chocolate. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes (exceto ácido ascórbico).</p> <p>Características gerais: O chocolate em pó solúvel deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Embalagem deve estar intacta. 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 coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou</p>			

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

**PREGÃO PRESENCIAL
Nr.: 19/2021 - PR**

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 10/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>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 pacote de aproximadamente 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS) (584359)</p>			
12	5000,000	pacote	<p>COLORÍFICO/ Descrição do objeto: Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (Bixa orellana) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Características gerais: O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor alaranjada; sabor e odor 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. 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: Embalagem em polietileno contendo 500g. A rotulagem</p>		6,2700	31.350,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 11/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo deverá constar a denominação. Será obrigatória a declaração do teor de sal adicionado. Embalagem secundária: embalagem plástica ou caixa de papelão com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584361)			
13	300,000	u	ESSENCIA DE BAUNILHA Essência de baunilha vidro de 30 ml contendo: água destilada, álcool etílico, corante caramelo e aromatizante. Aroma artificial de baunilha. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (588277)	_____	9,9700	2.991,0000
14	3000,000	pacote	FARINHA DE AVEIA/ Descrição do objeto: Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Características sensoriais (organolépticas): de aspecto fino, cor levemente amarelada. 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 contendo 200g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA). (584368)	_____	6,0200	18.060,0000
15	10000,000	KILO	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA Descrição	_____	4,3600	43.600,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 12/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>do objeto: produto obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L), desgerminado ou não, pré-cozido, seco por processos tecnológicos adequados. Deve ser em forma de farinha, pré-cozida, enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 gramas devem fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico), podendo ou não conter sal. 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. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 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 ou de papel reforçados e lacrados contendo até 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584369)</p>			
16	5000,000	pacotes	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Descrição do objeto: farinha de trigo tipo 1, de cor		11,9100	59.550,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 13/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
17	12000,000	KILO	<p>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. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Não deve conter fermento. 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, 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 5 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. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584370)</p>		8,8600	106.320,0000
			FEIJÃO CARIOCA Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie (<i>Phaseolus vulgaris</i> L). O produto deve estar de			

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
 RUA JOAO EMILIO, 100
 C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
 Data do Processo Adm.: 03/03/2021
 Processo de Licitação: 19/2021
 Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 14/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>acordo com toda legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (comum), classe cores, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor marrom claro, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. 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, contendo 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 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584371)</p>			
18	12000,000	KILO	FEIJÃO PRETO/ Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (comum), classe preto, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo,		8,0100	96.120,0000

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2021 - PR

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 15/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
19	650,000	u	<p>odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. 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, contendo 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 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584372)</p> <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 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.</p>		14,3900	9.353,5000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
 RUA JOAO EMILIO, 100
 C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
 Data do Processo Adm.: 03/03/2021
 Processo de Licitação: 19/2021
 Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 16/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
20	650,000	u	<p>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.</p> <p>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: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584373)</p>		16,5600	10.764,0000
			<p>FERMENTO QUÍMICO; 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 bolos, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição do produto</p>			

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL
Nr.: 19/2021 - PR

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 17/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA n° 38.</p> <p>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.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC n° 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: acondicionado em pacotes de polietileno de 1 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584374)</p>			
21	100000,000	BAND	<p>IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO Descrição do objeto: iogurte é o leite fermentado derivado exclusivamente da fermentação das bactérias lácteas Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, podendo de formar complementar adicionar alguma outra bactéria como probióticos. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos à matérias primas e às etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente (atualização) como a Instrução Normativa n° 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA, RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA-MS, RDC n° 07, de 18 de dezembro de 2011 da ANVISA, RDC n° 07, de 06 de março de 2013 da ANVISA, RDC n° 08, de 06 de março de 2013 da ANVISA, Instrução Normativa n° 22, de 24 de novembro de 2005 do MAPA, RDC n° 14,</p>		9,7200	972.000,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 18/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>de 28 de março de 2014 da ANVISA-MS. O iogurte poderá ser integral ou parcialmente desnatado. Não poderá conter espessantes ou amido na composição. HIGIENE Considerações Gerais As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienicossanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Critérios Macroscópicos e Microscópicos O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO Descrição do objeto: iogurte é o leite fermentado derivado exclusivamente da fermentação das bactérias lácteas (Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus), podendo de forma complementar adicionar alguma outra bactéria como probióticos. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente (e atualização) como a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA, RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA-MS, RDC nº 07, de 18 de dezembro de 2011 da ANVISA, RDC nº 07, de 06 de março de 2013 da ANVISA, RDC nº 08, de 06 de março de 2013 da ANVISA, Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do MAPA, RDC nº 14, de 28 de março de 2014 da ANVISA-MS. O iogurte poderá ser integral ou parcialmente desnatado. Não poderá conter espessantes ou amido na composição. HIGIENE Considerações Gerais As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienicossanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Critérios Macroscópicos e Microscópicos O produto não deverá</p>			

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 19/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Critérios Microbiológicos</p> <p>O produto deverá cumprir com os requisitos indicados na legislação.</p> <p>Embalagem primária: Bandeja contendo no mínimo 540g com 6 unidades. Deve apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional, o selo do órgão fiscalizador (SIF) e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem não deve estar danificada, nem apresentar cristais de gelo. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou saco plástico reforçado com capacidade para até 15 unidades do produto.</p> <p>Temperatura de entrega do produto: no máximo 8°C. Carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Prazo de validade: Deverá ser entregue com no mínimo de 30 dias de validade a partir da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA. ENTREGAR O PRODUTO NAS UNIDADES ESCOLARES) (588278)</p>			
22	20,000	u	<p>LEITE A BASE DE SOJA SABOR NATURAL</p> <p>Descrição do objeto: Alimento à base de soja em pó, obtido a partir da moagem dos grãos de soja. Características gerais: Deverá ser isento de lactose e enriquecido com vitaminas e rico em cálcio, 100% vegetal, com soja não transgênica. 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 coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor clara, sabor natural. Deve diluir totalmente na água, sem formar grumos. 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,</p>		11,8400	236,8000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 20/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
23	3000,000	LT	<p>pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de alumínio, limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, 300g de peso líquido. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixas com no mínimo 12 unidades. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a contar da data da entrega do produto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (588279)</p> <p>LEITE SEMIDESNATADO SEM LACTOSE</p> <p>Descrição do objeto: Leite semidesnatado UHT, isento de lactose. Homogeneizado e embalado em caixa de 1 (UM) litro multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo Tetra Pack. Características gerais: Ingredientes obrigatórios: leite de vaca isento de lactose, máximo 3% de gordura. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite utilizado deve apresentar-se normal e fresco. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, odor e sabor: característicos, sem sabores nem 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: Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e micro-organismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem Secundária: Caixas contendo no mínimo 12 litros. Prazo de validade:</p>		5,2200	15.660,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 21/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
24	100,000	PCT	<p>mínimo de 3 meses a contar da data da entrega do produto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584552)</p> <p>LOURO Características Técnicas: Louro desidratado, condimento obtido da erva de louro (<i>Laurus nobilis</i>), constituído de folhas sãs, limpas e secas, livre de bolor. 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 saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Deve conter data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 200 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584377)</p>		5,9300	593,0000
25	6500,000	pacot	<p>MACARRÃO CABELO DE ANJO COM OVOS</p> <p>Descrição do objeto: Macarrão cabelo de anjo (aletria) com ovos, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se</p>		4,1100	26.715,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 22/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>fermentado ou rançoso. O produto deverá estar classificado como massa seca; tipo cabelo de anjo, para o preparo de sopa. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584378)</p>			
26	6500,000	pacote	MACARRÃO CONCHINHA COM OVOS		4,1800	27.170,0000
			<p>Características técnicas: Macarrão tipo conchinha com ovos, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e,</p>			

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 23/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
27	100,000	PCT	<p>ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca; para o preparo de sopa. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584379)</p> <p>MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO</p> <p>Descrição do objeto: Macarrão tipo parafuso produzido a partir de farinha de arroz, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Deve ser isento de glúten, sem ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.</p> <p>Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos</p>		3,2000	320,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 24/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
28	40,000	PCT	<p>dedos. O macarrão deverá ser fabricado com farinha de arroz, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá estar classificado como massa seca; tipo parafuso. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarelo claro uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584380)</p> <p>MARIA Descrição do objeto: Macarrão tipo padre nosso ou ave maria, produzido a partir de farinha de arroz, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Deve ser isento de glúten, sem ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor</p>		4,1700	166,8000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 25/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
29	12000,000	pacote	<p>manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com farinha de arroz, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá estar classificado como massa seca; tipo parafuso. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarelo claro uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg ou caixas de papelão. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584381)</p> <p>MACARRÃO PARAFUSO Descrição do objeto: Macarrão tipo parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos</p>		3,4500	41.400,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 26/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
30	6000,000	sacos	<p>dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584382)</p> <p>MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL</p> <p>Descrição do objeto: Macarrão parafuso integral, obtido da sêmola de trigo, farelo de trigo, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e de parasitos. Não</p>		4,5600	27.360,0000

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2021 - PR

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 27/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584383)</p>			
31	10000,000	PCT	MACARRÃO PARAFUSO TRICOLOR Descrição do objeto: Macarrão parafuso tricolor com vegetais, obtido da sêmola de trigo, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor		4,2100	42.100,0000

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

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2021 - PR

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 28/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, odor e sabor característicos. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. 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, contendo 500g. 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 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (588280)</p>			
32	3000,000	u	<p>MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, sem gordura trans. 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: O teor de</p>		5,8300	17.490,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 29/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. 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, adicionada de vitamina A. 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 gramas 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. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (588281)</p>			
33	1000,000	PCT	MILHO PARA PIPOCA Descrição/ Características técnicas: Milho para pipoca, classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem		3,9500	3.950,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 30/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
34	16000,000	u	<p>primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos com 500 gramas, devidamente identificados. Validade mínima de 6 meses. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (588282)</p> <p>ÓLEO DE SOJA Características técnicas: Óleo de soja 100%, refinado, obtido 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. Não poderá apresentar mistura de outros óleos. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. 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.</p>		7,9000	126.400,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 31/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
35	150,000	pacote	<p>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 20 unidades. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584785)</p> <p>ORÉGANO Descrição do objeto: é a folha do Origanum vulgare, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenados, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve 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, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Deve obedecer a Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Características sensoriais (organolépticas): Cor: verde musgo, cheiro: agradável, característico. Sabor: acre, levemente picante. 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 polietileno contendo 200 gramas. Não serão aceitos produtos cujas</p>		6,1600	924,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 32/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
36	90000,000	pacote	<p>embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584387)</p> <p>PÃO DE FORMA INTEGRAL Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo ou arroz, água, fermento biológico e reforçador. Deve apresentar de 3g a 4g de fibras na porção de 50g (2 fatias). Não deve apresentar tamanho irregular e falta de integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem primária: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas, reutilizáveis. Data de fabricação: Máximo de 1 dia da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 4 dias da data de entrega. Entrega: nas Unidades Escolares. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584388)</p>		8,1300	731.700,0000
37	4000,000	KILO	<p>PUDIM SEM LEITE Descrição do produto: Pudim sem leite nos sabores baunilha, morango, chocolate e coco. Rendimento mínimo: 45 porções de 100 ml ou 45 porções de 100 gramas. Características sensoriais (organolépticas): pó homogêneo e viscoso. 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/</p>		18,8200	75.280,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 33/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>07/2003. Embalagem primária: polietileno bem vedado, de 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 10 kg Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS) (584391)</p>			
38	8000,000	KILO	<p>SAL REFINADO Descrição do objeto: sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiuementante 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.</p> <p>Características gerais: deve estar isento de sujidade, micro-organismos 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 à 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 germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por micro-organismos, 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</p>		1,2800	10.240,0000

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 34/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>(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 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 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584393)</p>			
39	4000,000	u	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL Descrição do objeto: vinagre de álcool (fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: o fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. O fermentado acético deverá ser submetido a processo que comprovadamente elimine os micro-organismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana</p>		2,1800	8.720,0000

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL
Nr.: 19/2021 - PR

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 19/2021
Data do Processo Adm.: 03/03/2021
Processo de Licitação: 19/2021
Data do Processo: 03/03/2021

Folha: 35/35

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			(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 plástica, acondicionada adequadamente para a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 unidades. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (584394)			
40	2000,000	PCT	UVA PASSA BRANCA Uva passa branca, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem com 150gr , saco plástico, transparente, limpo, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O transporte devesa obedecer as regras da vigilância sanitária. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (588283)		9,6500	19.300,0000
(Valores expressos em Reais R\$)					Total Máximo Geral:	3.125.719,3000