

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 1/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Preço Unit. Máximo

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
1	500,000	PCT	BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE- composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substancias permitidas acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, cx 40 x 65 g com subembalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter no mínimo 140 gramas (565428)		1,7500		875,00
2	200,000	PCT	CAFÉ TORRADO MOÍDO - em pó homogêneo torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte, apresentação moído, fardo com 20 pacotes. Tipo embalagem a vácuo em pacote de 500 gramas, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores a data da entrega. De primeira qualidade contendo identificação do produto, selo de pureza da associação brasileira do café - ABIC. O produto deverá ser registrado no ministério da saúde e atender a portaria nº451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da comissão nacional de norma e padrões para alimentos - CNNPA. As embalagens devem conter extremamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. (563045)		7,7600		1.552,00
3	200,000	pacot	CHOCOLATE GRANULADO, feito de cacau, em embalagem de 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega. (563047)		3,0600		612,00
4	200,000	PCT	COCO RALADO, sem açúcar a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar integra e conter todas as informações de acordo com as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem com 1 Kg. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega (565427)		4,1100		822,00
5	100,000	PCT	FUBÁ, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, data de fabricação, data de validade e atender as especificações sanitárias da legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem contendo 1 kg. (563050)		3,3200		332,00
6	200,000	u	LEITE CONDENSADO, produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade do produto e atender as especificações da ANVISA e Inetro. Prazo de validade no mínimo 6 meses a partir da data da entrega. (563051)		3,0600		612,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 2/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
7	150,000	kg	QUEIJO, tipo MUSSARELA, de 1ª qualidade, com ingredientes do leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação vigente sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. A embalagem deverá conter 1 kg. (563049)		18,5900		2.788,50
8	150,000	kg	PRESUNTO COZIDO, sem capa de gordura de primeira qualidade. A embalagem original deverá ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente que garanta a integralidade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. Deverá atender as especificações técnicas nº369 de 04/09/1 997 do Ministério de agricultura do abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega. Conservação em ambiente refrigerado. Embalagem de 1 kg. (563052)		16,5900		2.488,50
9	200,000	kg	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 01 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. (563053)		1,8600		372,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 3/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
10	200,000	kg	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Descrição do objeto: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum (exceto Triticum durum), ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Por porção de 50 gramas deverá apresentar: Carboidratos: Mínimo 38 gramas. Proteínas: mínimo 5,0 gramas. Não deve apresentar Gorduras Totais, Saturadas e Trans. Deve conter no mínimo 1 grama de Fibra Alimentar, mínimo 2,1 mg de ferro e não apresentar sódio. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: polietileno transparente, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data da entrega. (563054)		1,9600		392,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 4/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
11	100,000	u	<p>ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolípidos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor característica; odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: em embalagem plástica contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. (563055)</p>		2,8900		289,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 5/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
12	30,000	kg	SAL REFINADO Descrição do objeto: sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiemectante e iodo, com teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma de produto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: deve estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germes patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega (563056)		1,2100		36,30

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 6/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
13	200,000	PCT	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Descrição do objeto: Biscoito salgado obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de hidrogenada, sal, amido, açúcar invertido, extrato de malte, fermento químico, estabilizante, melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease. Por porção de 30 gramas deverá apresentar: Carboidratos: mínimo 19 gramas. Proteínas: mínimo 3,5 gramas, Gorduras totais: máximo 4 gramas. Fibra alimentar: mínimo 1,2 gramas. Sódio máximo 210 mg.. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem dupla. Cada pacote deverá conter 400 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: De papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega. (563057)		3,5100		702,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 7/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
14	100,000	PCT	BISCOITO DOCE SABOR LEITE Descrição do objeto: Biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, extrato de malte, sal, gordura vegetal hidrogenada (preferencialmente livre de gordura trans), fermentos químicos, bicarbonato de amônio, e bicarbonato de sódio, estabilizantes lecitina de soja e aromatizantes, mas não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). Por porção de 30 gramas apresenta: Carboidratos: mínimo 19 gramas. Proteínas: mínimo 1,7 gramas, Gorduras totais: máximo 3,8 gramas. Fibra alimentar: mínimo 0,6 gramas. Sódio: Máximo 94 mg. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem dupla. Cada pacote deve conter de 400 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: De papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega. (563058)		3,6800		368,00
15	400,000	PCT	REFRESCO EM PÓ Descrição do objeto: Ingredientes: Açúcar, polpa de laranja desidratada (1%), ferro, vitamina C, vitamina A, acidulante ácido cítrico, aromatizante, regulador de acidez citrato de potássio, antiemético fosfato tricálcico, corante inorgânico dióxido de titânio, edulcorantes artificiais: aspartame (19,1mg/100ml), ciclamato de sódio (10,2mg/100ml), acesulfame de potássio (2,6mg/100ml) e sacarina sódica (1,0mg/100ml), espessantes: carboximetilcelulose e goma xantana e corantes artificiais: amarelo crepúsculo e tartrazina. Embalagem primária: Pcte contendo 35 gramas. (563059)		0,9200		368,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 8/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
16	50,000	u	FERMENTO BIOLOGICO Descrição do objeto: Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol; monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve necessitar de refrigeração nem de adição de água para ser dissolvido. Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem a vácuo, contendo 500 gr. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega. (563060)		14,3000		715,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 9/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
17	100,000	u	FERMENTO QUIMICO Descrição do objeto: produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O fermento químico destina-se a ser empregado no preparo de pães, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA nº 38. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem intacta, em latas ou potes plásticos de 250 gr com tampa medidora e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 72 latas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (563061)		1,9400		194,00
18	100,000	kg	ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 08 VITAMINAS: Açúcar, cacau alcalino lecitinado, mistura vitamínica (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina E, vitaminas B1, B2 e B6 e vitamina PP), sal e aromatizante. RENDIMENTO: 42 porções de 200 ml EMBALAGEM: Filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade de 1 Kg. Vedado etiqueta sobre posta. Apresentar: Comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registros, Ficha técnica, Laudo de análise de laboratório oficial conclusivo e Laudo da embalagem TPVA (Taxa de permeabilidade ao vapor d'água). (FICHA TECNICA) (563062)		9,6800		968,00
19	110,000	UNI	CALDO DE GALINHA - Descrição do objeto: Ingredientes: Sal, gordura vegetal, amido, extrato de levedura, açúcar, alho, gordura de galinha, sal, condimento, cisteína, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico. Embalagem primária: Cada tablete deve conter no mínimo 63 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. (561846)		2,2200		244,20
20	110,000	u	CALDO DE CARNE :Descrição do objeto: Ingredientes: Sal, gordura vegetal, amido, salsa, alecrim, louro, extrato de carne, noz-moscada, pimenta do reino branca, cravo. Embalagem primária: Cada tablete (caixa) deve conter no mínimo 57 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. (563064)		2,2200		244,20

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 10/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
21	130,000	u	MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sachê c/ 340gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os sachês não deveriam apresentar amassados, rasgados ou estufadas. (563065)		3,2500		422,50
22	40,000	PCT	Pimenta - o tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com dizeres na rotulagem: data de fabricação. De acordo com a RDC nº 276/2005. Pacote com 100 gramas. (563066)		1,9400		77,60
23	30,000	PCT	ORÉGANO - Descrição: NÃO CONTEM GLUTEM. PRODUTO "IN NATURA". Produto isento de Registro no Ministério da Saúde, conforme resolução nº 23 de 15/03/2000. Validade mínima de 24 meses. Embalagem de 100 gramas (563067)		1,4300		42,90
24	110,000	PCT	Milho de pipoca - milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de PIPOCA, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano. Pacote de 500 gramas (563068)		3,0900		339,90

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 11/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
25	100,000	LAT.	MILHO VERDE EM CONSERVA - simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração acondicionada em embalagem com 20 gr., devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas. (561040)		1,6400		164,00
26	100,000	LAT.	ERVILHA VERDE EM CONSERVA - simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração, acondicionada em embalagem com 200gr, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas. (563073)		1,6500		165,00
27	40,000	u	MAIONESE - pote de 250 gr - Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, suco de limão, páprica, acidulante ácido láctico, estabilizantes goma xantana e goma guar, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, sequestrante edta cálcio dissódico e corante beta-caroteno. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES NA DATA DA ENTREGA (563074)		3,0900		123,60

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 12/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
28	40,000	u	CATCHUP - 400 gr - Ingredientes: Tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola, alho, especiarias, espessante pectina e goma xantana, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio e aromatizantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NA DATA DE ENTREGA (563075)		5,1600		206,40
29	50,000	CX	Leite integral - descrição do objeto: leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de flux o contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalag ens estéreis e hermeticamente fechadas. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente. características gerais: leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat). será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100 ml expressos em p2o5. as práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no código internacional recomendado de práticas, princípios gerais de higiene dos alimentos (cac. vol. a 1985). características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. embalagem primária: acondicionado em embalagem tetra brick aseptic, com tampa abre-fecha. as bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no ministério da agricultura - sif/dipoa. não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega. Cada caixa deverá conter outras 12 caixas de 1 litro cada. Total por caixas 12 litros. (563077)		23,7100		1.185,50

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 13/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
30	60,000	pote	MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (563079)		4,8900		293,40
31	50,000	POTE	DOCE DE LEITE Descrição do objeto: Leite, leite em pó, açúcar, amido de milho, bicarbonato de sódio, citrato de sódio e enzima lactase. Embalagem primária: Cada pote deve conter 900 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da fabricação (561050)		5,3600		268,00
32	100,000	kg	FRANGO - apresentar-se congelado, embalado em sacos plásticos transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas. A embalagem devera conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade de produto, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em Kg. (561052)		4,7200		472,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 14/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
33	60,000	kg	SALSICHA DE CARNE: Descrição do objeto: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de ave e carne mecanicamente separada de ave (no máximo de 40%), miúdos comestíveis de ave e gorduras adicionados de ingredientes (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O produto deverá ser congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico, com a mesma temperatura, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Instrução Normativa nº 4, de 31/03/2000; Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005; Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A.; Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: O pacote de salsicha congelada deverá ser a vácuo e apresentar 1,5 kg. A embalagem primária deve ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do produto), marca, ingredientes, identificação da origem (nome e endereço do fabricante), peso líquido, ingredientes, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE e indicação da expressão: SIF/ DIPOA sob nº. ____/____ ou SIE/CIDASC sob nº ____/____, (FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR). APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS NA DATA DE ENTREGA (563083)		7,1000	426,00	

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 4/2014 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 15/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
34	20,000	KILO	Carne bovina moída de 1ª tipo patinho, conforme especificação anexa. Descrição do objeto: a matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. percentual máximo de gordura admitido de até 15% por pacote. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - cms. o produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. o produto de ve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: instrução normativa nº 83, de 21/11/2003; portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa; instrução normativa nº 22, de 24/11/2005; decreto 30.691 de 29/03/52, riisboa - m.a.; resolução rdc n.º 12, de 02/01/01, anvisa/ms; portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: o tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 15%).o produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C. a carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido). a carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características físico-químicas: gordura: máximo de 15% por pacote. Características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: o pacote de carne moída congelada deverá apresentar peso líquido de até 02 kg. a embalagem primária deve ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº 22, de 24/11/2005, do m.a.a.). no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do sif ou sie e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura sif/dipoa sob nº-----/-----, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, nome da carne e a quantidade em quilos do produto, devendo pesar até 25 kg. o produto também pode ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. (apresentar ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão		18,6300		372,60

ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580
RUA DEPUTADO NILTON KUCKER Nº 583
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

PREGÃO PRESENCIAL
Nr.: 4/2014 - PR

Processo Administrativo: 4/2014
Data do Processo Adm.: 13/03/2014
Processo de Licitação: 4/2014
Data do Processo: 13/03/2014

Folha: 16/16

ANEXO VII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
------	------------	------	---------------	-------	--------------------	----------------	-------------

competente) (561053)

(Valores expressos em Reais R\$)	Total Geral:	19.534,10
----------------------------------	--------------	-----------