



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



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

**REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DOS PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC**

---

**ROBERTO CARLOS DE SOUZA**  
**PREFEITO DE NAVEGANTES**

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**

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



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



**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PROCESSO Nº 39/2015 PMN**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 39/2015 PMN**

**Título: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO DOS PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC**

**Tipo de Licitação:** Menor preço.

**Forma de Julgamento:** Menor Preço por Item

**Forma de Fornecimento:** Parcelada.

**Regime de Execução:** Direta.

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

**Data final de apresentação dos envelopes:** 05/03/2015

**Horário final de apresentação dos envelopes:** 13:50

**Data de abertura dos envelopes e credenciamento:** 05/03/2015

**Horário de abertura dos envelopes e credenciamento:** 14:00

**Data da sessão de lances:** 05/03/2015

**Secretaria solicitante:** Secretaria Municipal de Administração e Logística.

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

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

No site da Prefeitura: [www.navegantes.sc.gov.br](http://www.navegantes.sc.gov.br) - Editais e Licitações

ou através de e-mail: [fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br](mailto:fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br)  
[douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br](mailto:douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br) ou [maria.benedita@navegantes.sc.gov.br](mailto:maria.benedita@navegantes.sc.gov.br)

**O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES**, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, torna público, para conhecimento dos interessados que às **14:00** horas do dia **05/03/2015**, no Departamento de Licitações da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, serão 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**

**“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**



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

**REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO DOS PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC**

1.2 O valor total das aquisições é de R\$ 56.271,74 (Cinquenta e seis mil duzentos e setenta e um reais e setenta e quatro centavos).

**1.3 EM CUMPRIMENTO AO ART. 48 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DEVERÁ REALIZAR PROCESSO LICITATÓRIO DESTINADO EXCLUSIVAMENTE À PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE NOS ITENS DE CONTRATAÇÃO CUJO VALOR SEJA DE ATÉ R\$ 80.000,00 (OITENTA MIL REAIS);**

*1.4 Não se aplica o disposto no art. 48 quando não houver um mínimo de 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.*

*1.4.1 Todos licitantes que comparecerem no dia e hora determinado e apresentarem seus envelopes terão os mesmos protocolados, após serão recebidos os documentos referente os credenciamentos, a partir deste momento o pregoeiro informará se existe licitantes ME/EPP que atenderam o item 1.3, ou se não houve licitantes ME/EPP suficientes conforme item 1.4.*

*1.4.1.1 Caso seja comprovado a partir do CREDENCIAMENTO que existem 03 (três) licitantes ME/EPP (item 1.3) estes licitantes passarão para as próximas etapas que serão a abertura dos envelopes de propostas/habilitação, outros licitantes que não se apresentaram como ME/EPP não passarão para as próximas etapas.*

*1.4.1.2 Caso seja comprovado a partir do CREDENCIAMENTO que não existem 03 (três) licitantes ME/EPP (item 1.4) a licitação transcorrerá normalmente com a participação de todos presentes, seguindo as demais normas do edital.*

## **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 (ao) os envelopes contendo as

**“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



“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**  
**PROCESSO N.º 39/2015 PMN**  
PREGÃO N.º 39/2015  
RECEBIMENTO: ATÉ ÀS **13:50** HORAS DO DIA **05/03/2015**  
ABERTURA: ÀS **14:00** HORAS DO DIA **05/03/2015**

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC**  
**RAZÃO SOCIAL**  
**ENVELOPE N.º 02 – HABILITAÇÃO**  
**PROCESSO N.º 39/2015 PMN**  
PREGÃO N.º 39/2015  
RECEBIMENTO: ATÉ ÀS **13:50** HORAS DO DIA **05/03/2015**  
ABERTURA: ÀS **14:00** HORAS DO DIA **05/03/2015**

### **3. DO CREDENCIAMENTO**

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

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

**3.2 Para comprovação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o licitante deverá apresentar CERTIDÃO SIMPLIFICADA expedida pela Junta Comercial e 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.**

3.3 Declaração de Habilitação (Anexo I);

3.4 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante.

3.5 Cada credenciado poderá representar apenas um licitante.

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**



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



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

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

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

**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.**

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

### **3.10 DAS AMOSTRAS**

**3.10.1 A PROPONENTE DECLARADA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRAS DE TODOS OS ITENS EM ATÉ 24 (VINTE E QUATRO) HORAS APÓS O ENCERRAMENTO DA ETAPA. A PROPONENTE DEVERÁ APRESENTAR OS PRODUTOS EM 01 (UM) UNIDADE. (EX: 01(UM) PACOTE DE AÇÚCAR COM 05 (CINCO) KG, 01(UM) PACOTE DE FARINHA DE TRIGO COM 05 (CINCO) KG...).**

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

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

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

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**



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



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

**3.13 PARA TODOS OS ITENS – 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”.**

**3.14 PARA O ITEM 08 (OITO) CAFÉ TORRADO E MOÍDO – ALÉM DA APRESENTAÇÃO DA AMOSTRA E DA FICHA TÉCNICA A LICITANTE VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR LAUDO DE LABORATÓRIO.**

**3.15 PARA O ITEM 25 (VINTE E CINCO) PUDIM COM LEITE – ALÉM DA APRESENTAÇÃO DA AMOSTRA E DA FICHA TÉCNICA DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO EMITIDO POR LABORATÓRIOS OFICIAIS.**

#### **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 prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data-limite para a entrega dos envelopes.
- e) conter a identificação do representante da empresa e a respectiva assinatura.

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

**“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



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

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

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

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

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

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 deverá informar na proposta dados para depósito bancário:

- Banco: \_\_\_\_\_
- Nome da Agência: \_\_\_\_\_
- Nº Agência: \_\_\_\_\_
- Nº Conta: \_\_\_\_\_

### **ATENÇÃO**

**4.7 AS EMPRESAS QUE DESEJAREM ACELERAR OS TRABALHOS DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO PODERÃO APRESENTAR A PROPOSTA DE PREÇOS, ALÉM DE IMPRESSA (DEVIDAMENTE ASSINADA), EM "PEN DRIVE" OU "CD" ATRAVÉS DO PROGRAMA BETHA AUTO COTAÇÃO.**

4.7.1 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>

**"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



4.8 O Arquivo para inserção da proposta a ser ofertada pela empresa deverá ser solicitada através do e-mail: [leila.mengarda@navegantes.sc.gov.br](mailto:leila.mengarda@navegantes.sc.gov.br).

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

## **5. DA HABILITAÇÃO**

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

### **5.1 Habilitação Jurídica:**

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.

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

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

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

5.1.8 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 Regularidade Fiscal:**

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

5.2.2 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](http://www.sintegra.gov.br)).

5.2.3 Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa da União, Tributos Federais e 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 Nº 83.102.855/0001-50



<http://www.receita.fazenda.gov.br/Aplicacoes/ATSP0/Certidao/CndConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?Tipo=1>

5.2.4 Certidão Negativa de Tributos Federais administrados pela Secretaria da Receita Federal, com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade.

<http://www.receita.fazenda.gov.br/Aplicacoes/ATSP0/Certidao/CndConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?Tipo=1>.

5.2.5 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade.

[http://tributario.sef.sc.gov.br/tax.Net/tax.net.ctacte/CND\\_Solicitacao\\_v2.aspx](http://tributario.sef.sc.gov.br/tax.Net/tax.net.ctacte/CND_Solicitacao_v2.aspx)

5.2.6 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).**

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

5.2.8 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>

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

### 5.3 Qualificação Econômico-Financeira:

5.3.1 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 Da Qualificação técnica

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

5.4.2 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.

5.4.3 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.

5.4.4 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 Nº 83.102.855/0001-50**



5.4.5 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.

**5.5 OUTROS DOCUMENTOS:**

**5.5.1 APRESENTAÇÃO DE ALVARÁ SANITÁRIO VIGENTE EXPEDIDO PELO ÓRGÃO COMPETENTE.**

**OBSERVAÇÃO:**

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

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

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

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

**6. CONDIÇÕES GERAIS**

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

6.2 Após a data e horário estabelecidos para o recebimento dos envelopes ora mencionados, nenhum outro será aceito e tampouco serão permitidos adendos ou acréscimos aos mesmos, ressalvadas a aplicação das condições especiais de que tratam os artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

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

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

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

6.6 O Edital encontra-se disponível para retirada no Departamento de Compras/Licitações na sede da Prefeitura do Município de Navegantes, situada na

**“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



Rua João Emílio, 100 – Centro – CEP: 88370-446 – Navegantes – SC, cujas informações poderão ser obtidas no telefone: (47) 3342-9500 ou ainda por e-mail:

[fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br](mailto:fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br)

[douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br](mailto:douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br) ou [maria.benedita@navegantes.sc.gov.br](mailto:maria.benedita@navegantes.sc.gov.br)

Atendimento balcão ou telefônico, em dias úteis, no horário de expediente, das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min.

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

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

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

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

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

7.3 Abrir-se-ão os envelopes n.º 01 "PROPOSTA DE PREÇOS" das empresas que entregaram os envelopes até o dia e horário 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 5.1.4.5 deverão se dar em momento anterior à abertura de envelopes.

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

7.3.3 O Pregoeiro classificará a proponente que apresentar a proposta de **Menor Preço por Item** e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente à proposta de preço de menor valor; ou classificará as 03 (três) propostas de preços de menor valor apresentadas pelas proponentes, quando não ocorrer pelo menos 03 ofertas no intervalo de 10% (dez por cento), excetuadas aquelas propostas que estão superiores ao valor máximo estipulado no edital.

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

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**



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



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

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

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

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

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

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

7.3.4.4.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos 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.

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;

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**



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



b) apresentar oferta de vantagem não prevista no Edital ou vantagem baseada nas propostas dos demais proponentes;

c) apresentar preços manifestamente inexequíveis ou que ultrapassem o valor máximo estipulado no Edital (artigo 4º, inciso VIII da Lei 10.520/2002).

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

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

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

a) serão analisados os documentos não integrantes da regularidade fiscal, decidindo-se sobre o atendimento das exigências constantes do edital, de forma que serão inabilitados os licitantes que apresentarem irregularidades em relação a estas exigências;

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

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

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

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**





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



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

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

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

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

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

7.3.14 Não considerar-se-á qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos.

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

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

**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.

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.

**“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**



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 enviados aos cuidados do Pregoeiro.

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

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

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

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

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

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

## **9. DO PRAZO CONTRATUAL, DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

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

9.2 Os gêneros alimentícios, objetos do presente deverão ser fornecidos/entregues pela CONTRATADA, por meio próprio com transporte adequado diretamente no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação ou em local oportunamente indicado pela mesma em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras.

9.3 Após o fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios, a proponente deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura acompanhado por relatórios dos gêneros alimentícios fornecidos/entregues, que estará submetida à aprovação do servidor

**“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



encarregado do recebimento e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

9.4 Todos os gêneros alimentícios fornecidos/entregues deverão atender a todas as características estabelecidas neste Edital.

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

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

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

## 10. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

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

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

10.3 Toda e qualquer despesa relativa ao fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios correrá as expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os gêneros alimentícios em perfeitas condições de uso.

10.4 Os gêneros alimentícios fornecidos/entregues **deverão atender aos padrões mínimos de qualidade exigidos de acordo com as normas aplicáveis com os objetos ora licitados** e pelo Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90), sendo que se for considerado material inadequado ou que não atende às exigibilidades serão dispensados e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso, até sua regularização de forma integral, a definição do prazo para novas execução ficará a critério do Órgão Requisitante.

## 11. DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30(TRINTA) dias após os gêneros alimentícios fornecidos/entregues, mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório dos gêneros alimentícios fornecidos/entregues do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

**11.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30(TRINTA) DIAS DE ACORDO COM OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FORNECIDOS/ENTREGUES.**

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**



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



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

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.015.3390.00	10000	35/2015	Manutenção e Funcionamento da Diretoria de Gestão

**12. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

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

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

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

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

**13. DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

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

**14. DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES**

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**



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



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

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

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

## **15. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS**

15.1 Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e 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.

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

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

## **16. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

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

16.1.1 A pedido, quando:

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

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

- a) O fornecedor não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente 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;

**“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**



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.

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

a) Por decurso de prazo de vigência;

b) Quando não restarem fornecedores registrados.

### **17. DA EXPECTATIVA DA CONTRATAÇÃO**

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

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

### **18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

18.1 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:

18.1.1 Advertência e anotação restritiva no Cadastro de Fornecedores;

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

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

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

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

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

18.3 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;

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**





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



- c) 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.

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

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

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

18.6 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.

## **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 superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

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*

**“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**



*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.

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 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 [fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br](mailto:fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br), [douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br](mailto:douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br) ou [maria.benedita@navegantes.sc.gov.br](mailto:maria.benedita@navegantes.sc.gov.br) ou por escrito e protocolado junto ao Departamento de Compras/Licitações da Prefeitura do Município de Navegantes, sito a Rua João Emílio nº 100 – Centro –

**“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**



CEP 88370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente, **das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min.**

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

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

19.19 São partes integrantes deste Edital:

- a) Anexo I - Declaração para Habilitação (modelo);
- b) Anexo II - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (modelo);
- c) Anexo III – Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (modelo);
- d) Anexo IV - Minuta de Ata
- e) Anexo V – Minuta de Contrato
- f) Anexo VI – Termo de Referência
- g) Anexo VII – Relação de Itens.

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

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

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

NAVEGANTES, SC, 18 de fevereiro de 2015.

**ROBERTO CARLOS DE SOUZA**  
**Prefeito de Navegantes**

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**

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



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



## 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 Nº 83.102.855/0001-50



**ANEXO IV**  
**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**PREGÃO Nº 39/2015 FMV**

Aos.....do mês..... do ano 2015 na sede da Prefeitura Municipal de Navegantes, com sede a Rua João Emílio nº 100, Bairro Centro, em Navegantes/SC, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.855/0001-50, neste ato representado pelo Prefeito de Navegantes, Sr. Roberto Carlos de Souza, que este subscreve, de ora em diante denominado simplesmente de **MUNICÍPIO**, nos termos das Leis nºs 8.666/93, 10.520/2002 e dos decretos nº 3.931/2001 e 4.342/2002 e Decreto nº 56/2009, das demais normas legais aplicáveis, conforme classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial - Registro de Preços nº 39/2015**, Ata de julgamento de Preços, publicada no JORNAL DE CIRCULAÇÃO REGIONAL, no DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS e no site oficial do Município de Navegantes e homologada pelo Prefeito Municipal, **RESOLVE** registrar os preços, conforme especificações e quantidades constantes do Anexo I, que passa a fazer parte desta, tendo sido o (s) referido (s) preço (s) oferecido (s) pela (s) empresa (s) cuja proposta (s) foi(ram) classificada(s) em 1º(s) lugar(es) no certame acima numerado, como segue:

**1. DO OBJETO**

1.1 Constitui objeto desta, **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DOS PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC**, conforme Pregão Presencial nº 39/2015, a que corresponde este pacto, assim especificados:

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	ÇAFRÃO EM PÓ- DESCRIÇÃO DO OBJETO: O CONDIMENTO VEGETAL DEVE SER CONSTITUÍDO DE ESPECIARIAS GENUÍNAS E PURAS, SÂS 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	PCT	79,00	10,75	849,25

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**





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



	E 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).				
2	ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 08 VITAMINAS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO, OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E VITAMINAS. PODE CONTER SAL E AROMATIZANTES. DEVE SER ENRIQUECIDO COM ZINCO E NO MÍNIMO OITO VITAMINAS. 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 ACHOCOLATADO 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 FÍSICO-QUÍMICAS: DEVE SER ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 08 VITAMINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COR MARROM, ODOR E SABOR DE CHOCOLATE. DEVE DILUIR TOTALMENTE NO LEITE, SEM FORMAR GRUMOS. CARACTERÍSTICAS	KILO	520,00	7,74	4024,80

**“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**



	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 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, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
3	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 05 KG DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO OU DE PAPEL REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 30 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA	PCT	306,00	9,88	3023,28

**“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**



	ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
4	ARROZ PARBOILIZADO DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS DE ARROZ "IN NATURA", PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFICIADO, PARBOILIZADO, LONGO FINO ("AGULHINHA"), TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO ARROZ DO GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO PARBOILIZADO, CLASSE LONGO FINO ("AGULHINHA"), TIPO 1, CONFORME A PORTARIA Nº 269, DE 17/11/88 E ANEXOS; COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS: Nº 1, DE 09/01/1989; Nº 157, DE 04/11/1991; Nº 80, DE 10/04/1992 E Nº 10, DE 12/04/1996. 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 LIGEIRAMENTE AMARELADOS. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE PELO MENOS DOBRAR DE VOLUME APÓS O COZIMENTO. TODOS OS GRÃOS (100%) DEVEM ESTAR COZIDOS NO TEMPO QUE DETERMINA A EMBALAGEM OU, NO CASO DE NÃO HAVER DETERMINAÇÃO DA EMBALAGEM, EM NO MÁXIMO 20 MINUTOS. 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: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR E TRANSPARENTE CONTENDO 5 KG DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. DEVE CONTER O SELO ABIAP. 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 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBS.: NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER ENVIADO O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS REFERENTE A LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO, DEVIDAMENTE CREDENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EM MODELO OFICIAL E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. NA NOTA FISCAL REFERENTE À ENTREGA DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	640,00	13,28	8499,20
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): FLOCOS DE ASPECTO FINO, COR LEVEMENTE	PCT	86,00	5,52	474,72

**“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**



	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 500G, EM POLIETILENO. 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 12 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA).				
6	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, SORO DE LEITE, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA (PREFERENCIALMENTE LIVRE DE GORDURA TRANS), FOSFATO TRICÁLCICO, FERMENTOS QUÍMICOS, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA. NÃO DEVERÁ CONTER SOJA (EXTRATO, FARINHA DESENGORDURADA, PROTEÍNA CONCENTRADA, PROTEÍNA ISOLADA OU PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA). 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 CONFEÇÃO 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	PCT	970,00	3,81	3695,70

**“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**



	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. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 07 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - DESCRIÇÃO DO OBJETO: DEVE CONTER NO MÍNIMO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, SAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO QUÍMICO. POR PORÇÃO DE 30 GRAMAS DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 290 MG DE SÓDIO. 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 CONFEÇÃO DOS BISCOITOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA TORRADA, COR E ODOR PRÓPRIOS; SABOR CREAM CRACKER 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 NO MÍNIMO 360 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 07 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	pacot	815,00	3,80	3097,00
8	CAFÉ TORRADO E MOÍDO-DESCRIÇÃO DO OBJETO:	pacot	390,00	7,47	2913,30

**“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**



<p>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, ETC, COM AUSÊNCIA DE LARVAS, PARASITOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. RENDIMENTO MÍNIMO ESPERADO DE 6,25 LITROS DE CAFÉ PRONTO PARA CADA PACOTE DE 500 G. SEM GLÚTEN. SEGUNDO A RDC Nº 277, DE 22/09/2005, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. 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, COM DUPLA PROTEÇÃO, SENDO A EMBALAGEM INTERNA EM ALTO VÁCUO E A EXTERNA DE CAIXA DE PAPELÃO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA</p>			
---	--	--	--

**“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**



	ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE LABORATÓRIO)				
9	COLORÍFICO- DESCRIÇÃO DO OBJETO: COLORÍFICO É O PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA COM URUCU EM PÓ (BIXA ORELLANA) OU EXTRATO OLEOSO DE URUCU 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 MACROSCÓPICAMENTE 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 COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA)	PCT	99,00	6,66	659,34
10	ERVILHA SECA PARTIDA - CARACTERÍSTICAS GERAIS: GRÃOS LIMPOS EMBALADOS E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): GRÃOS LIMPOS, DE COR VERDE, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. NÃO DEVE APRESENTAR FUNGOS NEM GRÃOS QUEBRADOS. 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: ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE,	PCT	180,00	4,76	856,80

**“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**



	QUANTIDADE DO PRODUTO. PACOTE DE 500G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO REFORÇADO COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
11	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 DEVE 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 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 OU DE PAPEL REFORÇADOS E LACRADOS CONTENDO ATÉ 12 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	KILO	426,00	3,55	1512,30
12	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. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO	PCT	313,00	12,08	3781,04

**“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**



	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 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
13	FEIJÃO CARIOCA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L., GRUPO ANÃO, CLASSE CORES, TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO FEIJÃO GRUPO I (ANÃO), CLASSE CORES, TIPO 1, CONFORME A 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	KILO	368,00	3,65	1343,20

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**



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



	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 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. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBS.: NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER ENVIADO O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS REFERENTE A LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO, DEVIDAMENTE CREDENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EM MODELO OFICIAL E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. NA NOTA FISCAL REFERENTE À ENTREGA DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
14	FEIJÃO PRETO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L., GRUPO ANÃO, CLASSE PRETO, TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO FEIJÃO GRUPO I (ANÃO), CLASSE PRETO, TIPO 1, CONFORME A 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 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. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DA	KILO	368,00	4,24	1560,32

**“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**



	ENTREGA. OBS.: NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER ENVIADO O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS REFERENTE A LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO, DEVIDAMENTE CREDENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EM MODELO OFICIAL E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. NA NOTA FISCAL REFERENTE À ENTREGA DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
15	FERMENTO BIOLÓGICO- DESCRIÇÃO DO OBJETO: FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO, OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O FERMENTO BIOLÓGICO DESTINA-SE A SER EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. OS FERMENTOS BIOLÓGICOS PODERÃO SER ADICIONADOS DAS SEGUINTE 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 REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 20 MESES A PARTIR DA DATA DA	u	86,00	11,08	952,88

**“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**



	ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
16	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 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 EM POLIETILENO OU EM LATAS DE 1 KG. AS LATAS NÃO DEVEM APRESENTAR FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO OU ABAULAMENTO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	pacot	57,00	17,63	1004,91
17	FLOCOS DE MILHO- DESCRIÇÃO DO OBJETO: CEREAL MATINO TIPO FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR. OBTIDO PELO COZIMENTO, PRENSAMENTO E CORTE DO MILHO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O FLOCO DE MILHO 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. NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR AMARELA UNIFORME; ASPECTO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. 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 BEM	PCT	308,00	3,63	1118,04

**“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**



	VEDADO, CONTENDO NO MÍNIMO 400GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
18	MACARRÃO CABELO DE ANJO COM OVOS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO CABELO DE ANJO 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 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. AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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 500GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	pacot	261,00	3,81	994,41
19	MACARRÃO LETRINHAS COM OVOS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO TIPO LETRINHAS COM OVOS, OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE,	PCT	261,00	3,24	845,64

**“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>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 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. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANÇOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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 500GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
20	<p>MACARRÃO PARAFUSO-DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO 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</p>	PCT	278,00	3,34	928,52

**“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**



	<p>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. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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 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 20 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
21	<p>MACARRÃO PARAFUSO TRICOLOR- DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO PARAFUSO, OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE, COM ÁGUA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO, SEM FERMENTAÇÃO, ADICIONADO DE 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 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. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO</p>	PCT	486,00	3,65	1773,90

**“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**



	MINIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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 500GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
22	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. 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 1 KG DE PESO	u	400,00	8,43	3372,00

**“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**



	LIQUIDO. O TEOR DE LÍPIDIOS 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 REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 6 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
23	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 LÍPIDIOS, TAIS COMO FOSFOLÍPIDIOS, 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 REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 20 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR	u	701,00	3,43	2404,43

**“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 DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
24	ORÉGANO DESIDRATADO-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 HOVER; 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.	pacot	133,00	13,57	1804,81
25	PUDIM COM LEITE-DESCRIÇÃO DO PRODUTO: PUDIM 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	u	488,00	8,97	4377,36

**“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**



	RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO 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 05 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBSERVAÇÃO: APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO EMITIDO POR LABORATÓRIOS OFICIAIS, AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.				
26	SAL REFINADO-DESCRIÇÃO DO OBJETO: SAL REFINADO É O CLORETO DE SÓDIO CRISTALIZADO EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS. DEVE SER ADICIONADO DE ANTIUMECTANTE 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 PATOGENICOS 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 PATOGENICOS 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	KILO	241,00	1,07	257,87

**“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



	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. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA)				
27	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 COMPROVADA MENTE ELIMINE OS MICROORGANISMOS 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: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 12 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	UND	131,00	1,12	146,72
			<b>Total</b>		56.271,74

1.2 A presente Ata, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a adquirir todos os gêneros alimentícios a serem fornecidos/entregues. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser usada por órgãos/usuários, desde que autorizados pela Administração Municipal, qualidades e/ou quantidades acima indicadas, sendo solicitados de acordo com as

**“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



necessidades do Município de Navegantes/SC, conforme consta no edital de Pregão Presencial nº 39/2015.

## **2. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

2.1 O preço ofertado pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços é o especificado em Anexo, de acordo com a respectiva classificação no Pregão 39/2015.

## **3. DA EXPECTATIVA DA CONTRATAÇÃO**

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

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

## **4. LOCAL DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

4.1 Os gêneros alimentícios objetos do presente deverão ser fornecidos/entregues pela CONTRATADA, por meio próprio com transporte adequado diretamente no Almojarifado da Secretaria Municipal de Educação ou em local oportunamente indicado pela mesma em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras.

4.1.1 Caso a Contratada/Fornecedora não cumprir com o prazo de entrega caberá a mesma Instauração de Processo Administrativo com a devida aplicação de multa pela Contratante.

***4.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e o Regime de Execução será direta, de acordo com as necessidades do Município de Navegantes/SC.***

## **5. DO PRAZO**

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

5.2 Os gêneros alimentícios fornecidos/entregues que não forem adimplidos deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade do fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

## **6. DO VALOR**

6.1 O preço para a execução do objeto desta Ata, é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO 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**



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

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

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

6.7 Recursos para pagamento – Dotação Orçamentária abaixo descrita:

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	AÇAFRÃO EM PÓ- DESCRIÇÃO DO OBJETO: 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):	PCT	79,00	10,75	849,25

**“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>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>ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 08 VITAMINAS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO, OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E VITAMINAS. PODE CONTER SAL E AROMATIZANTES. DEVE SER ENRIQUECIDO COM ZINCO E NO MÍNIMO OITO VITAMINAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE LEITE, SORO DE LEITE, SOJA E DERIVADOS (EXCETO LECITINA DE SOJA) E DE FARINHAS E/OU ESPESANTES NA SUA FORMULAÇÃO. NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES E CONSERVANTES (EXCETO ÁCIDO ASCÓRBICO). CARACTERÍSTICAS GERAIS: O ACHOCOLATADO 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 FÍSICO-QUÍMICAS: DEVE SER ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 08 VITAMINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COR MARROM, ODOR E SABOR DE CHOCOLATE. DEVE DILUIR TOTALMENTE NO LEITE, 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 DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTE DE 1 KG. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM</p>	KILO	520,00	7,74	4024,80

**“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**



	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)				
3	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 05 KG DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO OU DE PAPEL REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 30 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	306,00	9,88	3023,28
4	ARROZ PARBOILIZADO DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS DE ARROZ "IN NATURA", PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFICIADO, PARBOILIZADO, LONGO FINO ("AGULHINHA"), TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO ARROZ DO GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO PARBOILIZADO, CLASSE LONGO FINO ("AGULHINHA"), TIPO 1, CONFORME A PORTARIA Nº 269, DE 17/11/88 E ANEXOS;	PCT	640,00	13,28	8499,20

**“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**



	COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS: Nº 1, DE 09/01/1989; Nº 157, DE 04/11/1991; Nº 80, DE 10/04/1992 E Nº 10, DE 12/04/1996. 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 LIGEIRAMENTE AMARELADOS. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE PELO MENOS DOBRAR DE VOLUME APÓS O COZIMENTO. TODOS OS GRÃOS (100%) DEVEM ESTAR COZIDOS NO TEMPO QUE DETERMINA A EMBALAGEM OU, NO CASO DE NÃO HAVER DETERMINAÇÃO DA EMBALAGEM, EM NO MÁXIMO 20 MINUTOS. 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: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR E TRANSPARENTE CONTENDO 5 KG DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. DEVE CONTER O SELO ABIAP. 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 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBS.: NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER ENVIADO O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS REFERENTE A LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO, DEVIDAMENTE CREDENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EM MODELO OFICIAL E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. NA NOTA FISCAL REFERENTE À ENTREGA DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): FLOCOS 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 500G, EM POLIETILENO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM	PCT	86,00	5,52	474,72

**“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**



	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 12 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA).				
6	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, SORO DE LEITE, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA (PREFERENCIALMENTE LIVRE DE GORDURA TRANS), FOSFATO TRICÁLCICO, FERMENTOS QUÍMICOS, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA. NÃO DEVERÁ CONTER SOJA (EXTRATO, FARINHA DESENGORDURADA, PROTEÍNA CONCENTRADA, PROTEÍNA ISOLADA OU PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA). 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 CONFEÇÃO 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.	PCT	970,00	3,81	3695,70

**“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**



	PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 07 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - DESCRIÇÃO DO OBJETO: DEVE CONTER NO MÍNIMO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, SAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO QUÍMICO. POR PORÇÃO DE 30 GRAMAS DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 290 MG DE SÓDIO. 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 CONFEÇÃO DOS BISCOITOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA TORRADA, COR E ODOR PRÓPRIOS; SABOR CREAM CRACKER 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 NO MÍNIMO 360 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 07 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	pacot	815,00	3,80	3097,00
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, ETC, COM AUSÊNCIA DE LARVAS, PARASITOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. RENDIMENTO MÍNIMO ESPERADO DE	pacot	390,00	7,47	2913,30

**“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**



	<p>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, COM DUPLA PROTEÇÃO, SENDO A EMBALAGEM INTERNA EM ALTO VÁCUO E A EXTERNA DE CAIXA DE PAPELÃO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE LABORATÓRIO)</p>				
9	<p>COLORÍFICO- DESCRIÇÃO DO OBJETO: COLORÍFICO É O PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA COM URUCU EM PÓ (BIXA ORELLANA) OU EXTRATO OLEOSO DE URUCU 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.</p>	PCT	99,00	6,66	659,34

**“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**



	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 MACROSCÓPICAMENTE 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 COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA)				
10	ERVILHA SECA PARTIDA - CARACTERÍSTICAS GERAIS: GRÃOS LIMPOS EMBALADOS E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): GRÃOS LIMPOS, DE COR VERDE, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. NÃO DEVE APRESENTAR FUNGOS NEM GRÃOS QUEBRADOS. 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: ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PACOTE DE 500G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO REFORÇADO COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	180,00	4,76	856,80
11	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	KILO	426,00	3,55	1512,30

**“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**



	TECNOLOGICOS ADEQUADOS. DEVE SER EM FORMA DE FARINHA, PRÉ-COZIDA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (CADA 100 GRAMAS DEVE 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 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 OU DE PAPEL REFORÇADOS E LACRADOS CONTENDO ATÉ 12 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
12	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. 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	PCT	313,00	12,08	3781,04

**“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**



	(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 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
13	FEIJÃO CARIÓCA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L., GRUPO ANÃO, CLASSE CORES, TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO FEIJÃO GRUPO I (ANÃO), CLASSE CORES, TIPO 1, CONFORME A 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 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. PRAZO DE VALIDADE:	KILO	368,00	3,65	1343,20

**“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**



	MINIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBS.: NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER ENVIADO O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS REFERENTE A LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO, DEVIDAMENTE CREDENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EM MODELO OFICIAL E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. NA NOTA FISCAL REFERENTE À ENTREGA DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
14	FEIJÃO PRETO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L., GRUPO ANÃO, CLASSE PRETO, TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO FEIJÃO GRUPO I (ANÃO), CLASSE PRETO, TIPO 1, CONFORME A 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 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. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBS.: NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER ENVIADO O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS REFERENTE A LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO, DEVIDAMENTE CREDENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EM MODELO OFICIAL E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. NA NOTA FISCAL REFERENTE À ENTREGA DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA	KILO	368,00	4,24	1560,32

**“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**



	TÉCNICA)				
15	FERMENTO BIOLÓGICO- DESCRIÇÃO DO OBJETO: FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO, OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O FERMENTO BIOLÓGICO DESTINA-SE A SER EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. OS FERMENTOS BIOLÓGICOS PODERÃO SER ADICIONADOS DAS SEGUINTE 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; MONOLAURO 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 REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 20 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	u	86,00	11,08	952,88
16	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	pacot	57,00	17,63	1004,91

**“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**



	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 EM POLIETILENO OU EM LATAS DE 1 KG. AS LATAS NÃO DEVEM APRESENTAR FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO OU ABAULAMENTO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
17	FLOCOS DE MILHO- DESCRIÇÃO DO OBJETO: CEREAL MATINO TIPO FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR. OBTIDO PELO COZIMENTO, PRENSAMENTO E CORTE DO MILHO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O FLOCO DE MILHO 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. NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR AMARELA UNIFORME; ASPECTO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. 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 BEM VEDADO, CONTENDO NO MÍNIMO 400GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	308,00	3,63	1118,04
18	MACARRÃO CABELO DE ANJO COM OVOS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO CABELO DE	pacot	261,00	3,81	994,41

**“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**



	<p>ANJO 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 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. AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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 500GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
19	<p>MACARRÃO LETRINHAS COM OVOS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO TIPO LETRINHAS 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</p>	PCT	261,00	3,24	845,64

**“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**



	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 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. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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 500GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
20	MACARRÃO PARAFUSO-DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO 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. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA	PCT	278,00	3,34	928,52

**“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**



	ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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 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 20 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
21	MACARRÃO PARAFUSO TRICOLOR- DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO PARAFUSO, OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE, COM ÁGUA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO, SEM FERMENTAÇÃO, ADICIONADO DE 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 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. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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,	PCT	486,00	3,65	1773,90

**“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**



	ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 500GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
22	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. 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 1 KG 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 REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 6 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA	u	400,00	8,43	3372,00

**“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)				
23	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 LÍPIDIOS, TAIS COMO FOSFOLÍPIDIOS, 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 REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 20 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	u	701,00	3,43	2404,43
24	ORÉGANO DESIDRATADO-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,	pacot	133,00	13,57	1804,81

**“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**



	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 HOVER; 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.				
25	PUDIM COM LEITE-DESCRIÇÃO DO PRODUTO: PUDIM 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 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	u	488,00	8,97	4377,36

**“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**



	DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBSERVAÇÃO: APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO EMITIDO POR LABORATÓRIOS OFICIAIS, AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.				
26	SAL REFINADO-DESCRIÇÃO DO OBJETO: SAL REFINADO É O CLORETO DE SÓDIO CRISTALIZADO EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS. DEVE SER ADICIONADO DE ANTIUMECTANTE 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 PATOGENICOS 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 PATOGENICOS 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. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA)	KILO	241,00	1,07	257,87
27	VINAGRE DE ÁLCOOL-DESCRIÇÃO DO OBJETO: VINAGRE DE ÁLCOOL (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL), OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE	UND	131,00	1,12	146,72

**“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



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 COMPROVADA MENTE ELIMINE OS MICROORGANISMOS 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: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 12 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)					
				Total	56.271,74

## 7. CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

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

### 7.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FORNECIDOS/ENTREGUES.

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

**“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**



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

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

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

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

**7.5 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.**

7.6 A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá Emitir a nota fiscal com o CNPJ da Secretaria Solicitante que consta na Autorização de Fornecimento.

**8. RESPONSABILIDADES**

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

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

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

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

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

**9. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

9.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

**“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) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos gêneros alimentícios fornecidos/entregues.

b) efetuar o pagamento dos gêneros alimentícios fornecidos/entregues, na época de sua exigibilidade.

9.2 Rejeitar os gêneros alimentícios fornecidos/entregues que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações;

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

9.4 Observar para que sejam mantidas, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação da licitante contratada exigidas no presente edital, incluindo o cumprimento das obrigações e encargos sociais e trabalhistas pela contratada.

9.5 Notificar a contratada, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições nos gêneros alimentícios fornecidos/entregues, fixando prazo para a sua correção.

9.6 Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais.

9.7 Emitir ordem de compras para a contratada.

9.8 O Município não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação trabalhista, tributárias ou securitárias decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA/FORNECEDORA.

## **10. 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;

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.

**“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) Disponibilizar número de telefones, fax, e-mails ou outro meio hábil para comunicação pelo Município de Navegantes/SC e Secretarias Solicitantes, para efetivação dos pedidos durante o período contratual.
- h) Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos/entregues em perfeitas condições de uso.
- i) Assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto deste edital, inclusive o frete para transporte dos gêneros alimentícios.
- j) Executar diretamente o fornecimento, inclusive a garantia, sem transferência de responsabilidade ou subcontratação, não autorizada pelo Município de Navegantes/SC;
- k) Cumprir rigorosamente o prazo de entrega e de vigência da validade previsto neste 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.
- n) O proponente será responsável por qualquer dano ou perda, resultante de transporte inadequado ou feita sem os devidos cuidados.***
- o) Os custos da substituição dos gêneros alimentícios rejeitados correrão exclusivamente à conta da CONTRATADA/FORNECEDORA.***
- p) A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá disponibilizar para fornecimento/entrega, veículos específicos para alimentos, em boas condições de higiene e limpeza.
- q) As embalagens devem estar íntegras, limpas. Os alimentos não devem estar em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão/papel reciclado), conforme a Legislação vigente.
- r) A data da fabricação e validade do produto deverá estar em local visível na embalagem do produto.
- 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 Edital.
- b) Verificação de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte e estocagem;
- c) Exigência de comprovação junto às autoridades sanitárias locais, no que se refere às instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer;
- d) Nos casos de suspeita de problemas na qualidade dos produtos (gêneros alimentícios), o serviço de vigilância sanitária local deverá ser contatado para a

**“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**



realização de inspeção ou coleta de amostras para análise laboratorial. Essa atividade também poderá ser realizada pela fiscalização do município;

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

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

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

## **11. DA VALIDADE E REPARAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FORNECIDOS/ENTREGUES.**

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

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

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

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

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

## **12. PENALIDADES**

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

**12.2** À CONTRATADA/FORNECEDORA, se recusar a fornecer/entregar os gêneros alimentícios ao MUNICÍPIO dentro do prazo de validade da proposta será

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**



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



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

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

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

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

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

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

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

### **13. RESCISÃO**

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

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

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

### **14. DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

14.2 Compete ao Município de Navegantes/SC 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 Nº 83.102.855/0001-50**



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

14.4 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.

## **15. TOLERÂNCIA**

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

## **16. DO FORO**

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

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

Navegantes, xxx de xxxxxx de 2015.

\_\_\_\_\_  
**ROBERTO CARLOS DE SOUZA**  
Prefeito do Município de Navegantes

\_\_\_\_\_  
**XXXXX**  
Contratado

### **TESTEMUNHAS**

\_\_\_\_\_  
**XXXX**  
CPF: XXX.XXX.XXX-XX

\_\_\_\_\_  
**XXXX**  
CPF: XXX.XXX.XXX-XX

### **De acordo com os termos do contrato:**

\_\_\_\_\_  
**BENILDE PERÃO**  
Secretária de Administração e Logística

**“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



ANEXO V  
MINUTA DE CONTRATO  
CONTRATO PMN – Nº 00XXX/2015

**CONTRATO DE FORNECIMENTO/ENTREGA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES E A EMPRESA \_\_\_\_\_.**

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

**1. DO OBJETO**

1.1 Constitui objeto deste contrato **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DOS PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC**, a que corresponde este pacto, assim especificados:

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	AÇAFRÃO EM PÓ- DESCRIÇÃO DO OBJETO: 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;	PCT	79,00	10,75	849,25

**“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**



	CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, QUANDO FOR O CASO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOVER; 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	ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 08 VITAMINAS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO, OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E VITAMINAS. PODE CONTER SAL E AROMATIZANTES. DEVE SER ENRIQUECIDO COM ZINCO E NO MÍNIMO OITO VITAMINAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE LEITE, SORO DE LEITE, SOJA E DERIVADOS (EXCETO LECITINA DE SOJA) E DE FARINHAS E/OU ESPESSENTES NA SUA FORMULAÇÃO. NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES E CONSERVANTES (EXCETO ÁCIDO ASCÓRBICO). CARACTERÍSTICAS GERAIS: O ACHOCOLATADO 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 FÍSICO-QUÍMICAS: DEVE SER ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 08 VITAMINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COR MARROM, ODOR E SABOR DE CHOCOLATE. DEVE DILUIR TOTALMENTE NO LEITE, SEM FORMAR GRUMOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE	KILO	520,00	7,74	4024,80

**“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**



	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 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, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
3	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; ODORE PRÓPRIO E SABOR DOCE. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 05 KG DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO OU DE PAPEL REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 30 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	306,00	9,88	3023,28

**“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**



4	ARROZ PARBOILIZADO DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS DE ARROZ "IN NATURA", PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFICIADO, PARBOILIZADO, LONGO FINO ("AGULHINHA"), TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO ARROZ DO GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO PARBOILIZADO, CLASSE LONGO FINO ("AGULHINHA"), TIPO 1, CONFORME A PORTARIA Nº 269, DE 17/11/88 E ANEXOS; COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS: Nº 1, DE 09/01/1989; Nº 157, DE 04/11/1991; Nº 80, DE 10/04/1992 E Nº 10, DE 12/04/1996. 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 LIGEIRAMENTE AMARELADOS. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE PELO MENOS DOBRAR DE VOLUME APÓS O COZIMENTO. TODOS OS GRÃOS (100%) DEVEM ESTAR COZIDOS NO TEMPO QUE DETERMINA A EMBALAGEM OU, NO CASO DE NÃO HAVER DETERMINAÇÃO DA EMBALAGEM, EM NO MÁXIMO 20 MINUTOS. 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: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR E TRANSPARENTE CONTENDO 5 KG DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. DEVE CONTER O SELO ABIAP. 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 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBS.: NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER ENVIADO O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS REFERENTE A LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO, DEVIDAMENTE CREDENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EM MODELO OFICIAL E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. NA NOTA FISCAL REFERENTE À ENTREGA DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	640,00	13,28	8499,20
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): FLOCOS DE ASPECTO FINO, COR LEVEMENTE AMARELADA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E	PCT	86,00	5,52	474,72

**“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**



	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 500G, EM POLIETILENO. 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 12 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA).				
6	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, SORO DE LEITE, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA (PREFERENCIALMENTE LIVRE DE GORDURA TRANS), FOSFATO TRICÁLCICO, FERMENTOS QUÍMICOS, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA. NÃO DEVERÁ CONTER SOJA (EXTRATO, FARINHA DESENGORDURADA, PROTEÍNA CONCENTRADA, PROTEÍNA ISOLADA OU PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA). 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 CONFEÇÃO 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,	PCT	970,00	3,81	3695,70

**“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**



	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. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 07 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - DESCRIÇÃO DO OBJETO: DEVE CONTER NO MÍNIMO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, SAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO QUÍMICO. POR PORÇÃO DE 30 GRAMAS DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 290 MG DE SÓDIO. 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 CONFEÇÃO DOS BISCOITOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA TORRADA, COR E ODOR PRÓPRIOS; SABOR CREAM CRACKER 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 NO MÍNIMO 360 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 07 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	pacot	815,00	3,80	3097,00
8	CAFÉ TORRADO E MOÍDO-DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃO BENEFICIADO DO FRUTO MADURO DE	pacot	390,00	7,47	2913,30

**“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**



<p>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, ETC, COM AUSÊNCIA DE LARVAS, PARASITOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. RENDIMENTO MÍNIMO ESPERADO DE 6,25 LITROS DE CAFÉ PRONTO PARA CADA PACOTE DE 500 G. SEM GLÚTEN. SEGUNDO A RDC Nº 277, DE 22/09/2005, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. 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, COM DUPLA PROTEÇÃO, SENDO A EMBALAGEM INTERNA EM ALTO VÁCUO E A EXTERNA DE CAIXA DE PAPELÃO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA</p>				
--	--	--	--	--

**“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**



	E LAUDO DE LABORATÓRIO)				
9	COLORÍFICO- DESCRIÇÃO DO OBJETO: COLORÍFICO É O PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA COM URUCU EM PÓ (BIXA ORELLANA) OU EXTRATO OLEOSO DE URUCU 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 COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA)	PCT	99,00	6,66	659,34
10	ERVILHA SECA PARTIDA - CARACTERÍSTICAS GERAIS: GRÃOS LIMPOS EMBALADOS E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): GRÃOS LIMPOS, DE COR VERDE, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. NÃO DEVE APRESENTAR FUNGOS NEM GRÃOS QUEBRADOS. 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: ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PACOTE DE 500G.	PCT	180,00	4,76	856,80

**“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**



	EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO REFORÇADO COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
11	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 DEVE 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 SÂS 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 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 OU DE PAPEL REFORÇADOS E LACRADOS CONTENDO ATÉ 12 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	KILO	426,00	3,55	1512,30
12	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. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVE CONTER FERMENTO. CARACTERÍSTICAS	PCT	313,00	12,08	3781,04

**“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**



	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 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
13	FEIJÃO CARIOCA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L., GRUPO ANÃO, CLASSE CORES, TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO FEIJÃO GRUPO I (ANÃO), CLASSE CORES, TIPO 1, CONFORME A 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	KILO	368,00	3,65	1343,20

**“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**



	RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 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. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBS.: NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER ENVIADO O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS REFERENTE A LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO, DEVIDAMENTE CREDENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EM MODELO OFICIAL E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. NA NOTA FISCAL REFERENTE À ENTREGA DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
14	FEIJÃO PRETO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L., GRUPO ANÃO, CLASSE PRETO, TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO FEIJÃO GRUPO I (ANÃO), CLASSE PRETO, TIPO 1, CONFORME A CONFORME A PORTARIA Nº 161, DE 24/07/87. O PRODUTO DEVERÁ SER DA SAFRA CORRENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTOS 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 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. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBS.: NO MOMENTO DA ENTREGA DO	KILO	368,00	4,24	1560,32

**“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**



	PRODUTO DEVERÁ SER ENVIADO O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS REFERENTE A LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO, DEVIDAMENTE CREDENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EM MODELO OFICIAL E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. NA NOTA FISCAL REFERENTE À ENTREGA DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
15	FERMENTO BIOLÓGICO- DESCRIÇÃO DO OBJETO: FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO, OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O FERMENTO BIOLÓGICO DESTINA-SE A SER EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. OS FERMENTOS BIOLÓGICOS PODERÃO SER ADICIONADOS DAS SEGUINTE 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 REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 20 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	u	86,00	11,08	952,88

**“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**



16	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 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 EM POLIETILENO OU EM LATAS DE 1 KG. AS LATAS NÃO DEVEM APRESENTAR FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO OU ABAULAMENTO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	pacot	57,00	17,63	1004,91
17	FLOCOS DE MILHO- DESCRIÇÃO DO OBJETO: CEREAL MATINO TIPO FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR. OBTIDO PELO COZIMENTO, PRENSAMENTO E CORTE DO MILHO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O FLOCO DE MILHO 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. NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR AMARELA UNIFORME; ASPECTO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. 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 BEM VEDADO, CONTENDO NO MÍNIMO 400GR. NÃO SERÃO	PCT	308,00	3,63	1118,04

**“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**



	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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
18	MACARRÃO CABELO DE ANJO COM OVOS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO CABELO DE ANJO 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 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. AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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 500GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	pacot	261,00	3,81	994,41
19	MACARRÃO LETRINHAS COM OVOS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO TIPO LETRINHAS COM OVOS, OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE, COM ÁGUA, RESULTANTE DO PROCESSO DE	PCT	261,00	3,24	845,64

**“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**



	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 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. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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 500GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
20	MACARRÃO PARAFUSO-DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO 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	PCT	278,00	3,34	928,52

**“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**



	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. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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 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 20 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
21	MACARRÃO PARAFUSO TRICOLOR- DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO PARAFUSO, OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE, COM ÁGUA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO, SEM FERMENTAÇÃO, ADICIONADO DE 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 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. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 VEZES A MAIS DO	PCT	486,00	3,65	1773,90

**“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**



	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 500GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
22	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. 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 1 KG DE PESO LÍQUIDO. O TEOR DE LIPÍDIOS TOTAIS DEVE	u	400,00	8,43	3372,00

**“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**



	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 REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 6 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
23	ÓLEO DE SOJA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: ÓLEO DE SOJA, TIPO 1, REFINADO, OBTIDO DOS GRÃOS DE SOJA (GLYCINE MAX. L. MERRILL), POR MEIO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, CONSTITUÍDO PRINCIPALMENTE POR TRIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, OBTIDOS UNICAMENTE DE MATÉRIA-PRIMA VEGETAL, REFINADO MEDIANTE O EMPREGO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. PODERÃO CONTER PEQUENAS QUANTIDADES DE OUTROS LIPÍDIOS, TAIS COMO FOSFOLIPÍDEOS, CONSTITUINTES INSAPONIFICÁVEIS E ÁCIDOS GRAXOS LIVRES, NATURALMENTE PRESENTES NO ÓLEO VEGETAL. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22/12/2006, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. NÃO DEVE APRESENTAR MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, SEM AMASSAMENTOS E VAZAMENTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS A 25°C; COR CARACTERÍSTICA; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS; ISENTO DE RANÇO, DE ODORES E SABORES ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 900 ML. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM LACRE ROMPIDO OU CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 20 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA,	u	701,00	3,43	2404,43

**“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**



FICHA TÉCNICA)					
24	ORÉGANO DESIDRATADO-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 HOVER; 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.	pacot	133,00	13,57	1804,81
25	PUDIM COM LEITE-DESCRIÇÃO DO PRODUTO: PUDIM 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	u	488,00	8,97	4377,36

**“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**



	PRIMÁRIA: POLIETILENO 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 05 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBSERVAÇÃO: APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO EMITIDO POR LABORATÓRIOS OFICIAIS, AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.				
26	SAL REFINADO-DESCRIÇÃO DO OBJETO: SAL REFINADO É O CLORETO DE SÓDIO CRISTALIZADO EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS. DEVE SER ADICIONADO DE ANTIUMECTANTE 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 PATOGENICOS 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 PATOGENICOS 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	KILO	241,00	1,07	257,87

**“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**



	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 11 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA)				
27	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 À 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 COMPROVADA MENTE ELIMINE OS MICROORGANISMOS 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: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 12 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	UND	131,00	1,12	146,72
			<b>Total</b>		56.271,74

1.2 O presente contrato, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a adquirir todos os gêneros alimentícios licitados, qualidades acima indicadas, sendo solicitados de acordo com as necessidades do Município, conforme consta no edital de Pregão Presencial nº 39/2015.

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**

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



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



## 2. 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 nº 39/2015 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.

## 3 LOCAL DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

3.1 Os gêneros alimentícios objetos do presente deverão ser fornecidos/entregues pela CONTRATADA, por meio próprio com transporte adequado diretamente no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação ou em local oportunamente indicado pela mesma em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras.

3.1.1 Caso a Contratada/Fornecedora não cumprir com o prazo de entrega caberá a mesma Instauração de Processo Administrativo com a devida aplicação de multa pela Contratante.

***3.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e o Regime de Execução será direta, de acordo com as necessidades do Município de Navegantes/SC.***

## 4. DO PRAZO

4.1 O presente terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado e aditado nos termos da legislação vigente mediante livre negociação entre as partes.

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

## 5. DO VALOR

5.1 O preço para a execução do objeto deste contrato, é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO de Navegantes/SC.

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

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**





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



5.3 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).

5.4 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.

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

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

5.7 Recursos para pagamento – Dotação Orçamentária abaixo descrita:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.015.3390.00	10000	35/2015	Manutenção e Funcionamento da Diretoria de Gestão

## 6. CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

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

### 6.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FORNECIDOS/ENTREGUES.

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

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

6.2 Todos os gêneros alimentícios fornecidos/entregues, deverão atender a todas as características estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.

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

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**



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



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

**6.5 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.**

6.6 A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá Emitir a nota fiscal com o CNPJ da Secretaria Solicitante que constam na Autorização de Fornecimento.

**7. RESPONSABILIDADES**

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

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

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

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

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

**8 OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

8.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos gêneros alimentícios fornecidos/entregues.

b) efetuar o pagamento dos gêneros alimentícios fornecidos/entregues, na época de sua exigibilidade.

8.2 Rejeitar os gêneros alimentícios fornecidos/entregues que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações;

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

**“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**



8.4 Observar para que sejam mantidas, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação da licitante contratada exigidas no presente edital, incluindo o cumprimento das obrigações e encargos sociais e trabalhistas pela contratada.

8.5 Notificar a contratada, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições nos gêneros alimentícios fornecidos/entregues, fixando prazo para a sua correção.

8.6 Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais.

8.7 Emitir ordem de compras para a contratada.

8.8 O Município não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação trabalhista, tributárias ou securitárias decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA/FORNECEDORA.

### **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDORA.**

9.1 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;

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 pelo Município de Navegantes/SC e Secretarias Solicitantes, para efetivação dos pedidos durante o período contratual.

h) Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos/entregues em perfeitas condições de uso.

i) Assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto deste edital, inclusive o frete para transporte dos gêneros alimentícios.

j) Executar diretamente o fornecimento, inclusive a garantia, sem transferência de responsabilidade ou subcontratação, não autorizada pelo 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



k) Cumprir rigorosamente o prazo de entrega e de vigência da validade previsto neste 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.

***n) O proponente será responsável por qualquer dano ou perda, resultante de transporte inadequado ou feita sem os devidos cuidados.***

***o) Os custos da substituição dos gêneros alimentícios rejeitados correrão exclusivamente à conta da CONTRATADA/FORNECEDORA.***

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

q) As embalagens devem estar íntegras, limpas. Os alimentos não devem estar em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão/papel reciclado), conforme a Legislação vigente.

r) A data da fabricação e validade do produto deverá estar em local visível na embalagem do produto.

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

a) Serão recebidos inicialmente, para conferência, 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 Edital.

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

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

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

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

f) Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da solicitação, a remessa será devolvida ao fornecedor correspondente antes da data de sua próxima entrega, devendo o órgão recebedor providenciar a devolução e oficiar por escrito à empresa, concedendo um último prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para a regularização do cronograma, justificando no mesmo procedimento,

**“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**



as razões supervenientes da falha ocorrida na entrega, sob as penas contratuais, se a empresa não o fizer adequadamente e dentro do prazo estabelecido.

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

**10. DA VALIDADE E REPARAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FORNECIDOS/ENTREGUES.**

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

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

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

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

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

**11. PENALIDADES**

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

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

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

11.4 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.

**“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**



11.5 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.

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

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

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

## **12. RESCISÃO**

12.1 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.

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

12.3 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.

## **13. DISPOSIÇÕES GERAIS**

13.1 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.

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

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

13.4 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.

## **14. TOLERÂNCIA**

14.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância, no todo ou em parte, de qualquer dos itens e condições deste Contrato e/ou de seus Anexos, tal fato não poderá liberar,

**“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**



desonerar ou, de qualquer forma, afetar ou prejudicar esses mesmos itens e condições, os quais permanecerão inalterados, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

## **15. DO FORO**

15.1 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 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Navegantes, xxx de xxxxxx de 2015.

---

**ROBERTO CARLOS DE SOUZA**

Prefeito do Município de Navegantes

---

**XXXXX**

Contratado

## **TESTEMUNHAS**

---

**XXXX**

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

---

**XXXX**

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

De acordo com os termos do contrato:

---

**BENILDE PERÃO**

Secretária de Administração e Logística

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**

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



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



**ANEXO VI**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1 OBJETO:**

**REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DOS PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC**

**2. ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES**

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	ÇAFRÃO EM PÓ- DESCRIÇÃO DO OBJETO: O CONDIMENTO VEGETAL DEVE SER CONSTITUÍDO DE ESPECIARIAS GENUÍNAS E PURAS, SÂS 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	PCT	79,00	10,75	849,25

**“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**



	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	ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 08 VITAMINAS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO, OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E VITAMINAS. PODE CONTER SAL E AROMATIZANTES. DEVE SER ENRIQUECIDO COM ZINCO E NO MÍNIMO OITO VITAMINAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE LEITE, SORO DE LEITE, SOJA E DERIVADOS (EXCETO LECITINA DE SOJA) E DE FARINHAS E/OU ESPESANTES NA SUA FORMULAÇÃO. NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES E CONSERVANTES (EXCETO ÁCIDO ASCÓRBICO). CARACTERÍSTICAS GERAIS: O ACHOCOLATADO 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 FÍSICO-QUÍMICAS: DEVE SER ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 08 VITAMINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COR MARROM, ODOR E SABOR DE CHOCOLATE. DEVE DILUIR TOTALMENTE NO LEITE, 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 DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTE DE 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, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	KILO	520,00	7,74	4024,80
3	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	PCT	306,00	9,88	3023,28

**“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**



	<p>PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEGUNDO A RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22/09/2005, DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, COLORAÇÃO, MISTURAS, PESO E RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA DE PÓ BRANCO, FINO, NÃO DEVENDO APRESENTAR-SE MELADO OU EMPEDRADO. COR BRANCA; ODOR PRÓPRIO E SABOR DOCE. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 05 KG DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO OU DE PAPEL REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 30 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
4	<p>ARROZ PARBOILIZADO DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS DE ARROZ "IN NATURA", PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFICIADO, PARBOILIZADO, LONGO FINO ("AGULHINHA"), TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO ARROZ DO GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO PARBOILIZADO, CLASSE LONGO FINO ("AGULHINHA"), TIPO 1, CONFORME A PORTARIA Nº 269, DE 17/11/88 E ANEXOS; COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS: Nº 1, DE 09/01/1989; Nº 157, DE 04/11/1991; Nº 80, DE 10/04/1992 E Nº 10, DE 12/04/1996. 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 LIGEIRAMENTE AMARELADOS. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE PELO MENOS DOBRAR DE VOLUME APÓS O COZIMENTO. TODOS OS GRÃOS (100%) DEVEM ESTAR COZIDOS NO TEMPO QUE DETERMINA A EMBALAGEM OU, NO CASO DE NÃO HAVER DETERMINAÇÃO DA EMBALAGEM, EM NO MÁXIMO 20 MINUTOS.</p>	PCT	640,00	13,28	8499,20

**“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**



	<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: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR E TRANSPARENTE CONTENDO 5 KG DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. DEVE CONTER O SELO ABIAP. 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 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBS.: NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER ENVIADO O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS REFERENTE A LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO, DEVIDAMENTE CREDENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EM MODELO OFICIAL E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. NA NOTA FISCAL REFERENTE À ENTREGA DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
5	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): FLOCOS 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 500G, EM POLIETILENO. 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 12 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA).</p>	PCT	86,00	5,52	474,72
6	<p>BISCOITO DOCE SABOR LEITE- DESCRIÇÃO DO OBJETO: BISCOITO TIPO LEITE OBTIDO PELA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM</p>	PCT	970,00	3,81	3695,70

**“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**



	<p>FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO, SORO DE LEITE, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA (PREFERENCIALMENTE LIVRE DE GORDURA TRANS), FOSFATO TRICÁLCICO, FERMENTOS QUÍMICOS, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA. NÃO DEVERÁ CONTER SOJA (EXTRATO, FARINHA DESENGORDURADA, PROTEÍNA CONCENTRADA, PROTEÍNA ISOLADA OU PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA). 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 CONFEÇÃO 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. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 07 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
7	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - DESCRIÇÃO DO OBJETO: DEVE CONTER NO MÍNIMO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, SAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO QUÍMICO. POR PORÇÃO DE 30 GRAMAS DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 290 MG DE SÓDIO. 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</p>	pacot	815,00	3,80	3097,00

**“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**



	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 CONFEÇÃO DOS BISCOITOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA TORRADA, COR E ODOR PRÓPRIOS; SABOR CREAM CRACKER 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 NO MÍNIMO 360 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 07 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
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, ETC, COM AUSÊNCIA DE LARVAS, PARASITOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. RENDIMENTO MÍNIMO ESPERADO DE 6,25 LITROS DE CAFÉ PRONTO PARA CADA PACOTE DE 500 G. SEM GLÚTEN. SEGUNDO A RDC Nº 277, DE 22/09/2005, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. 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	pacot	390,00	7,47	2913,30

**“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**



	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, COM DUPLA PROTEÇÃO, SENDO A EMBALAGEM INTERNA EM ALTO VÁCUO E A EXTERNA DE CAIXA DE PAPELÃO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE LABORATÓRIO)				
9	COLORÍFICO- DESCRIÇÃO DO OBJETO: COLORÍFICO É O PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA COM URUCU EM PÓ (BIXA ORELLANA) OU EXTRATO OLEOSO DE URUCU 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	PCT	99,00	6,66	659,34

**“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**



	PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCÓPICAMENTE 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 COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA)				
10	ERVILHA SECA PARTIDA - CARACTERÍSTICAS GERAIS: GRÃOS LIMPOS EMBALADOS E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): GRÃOS LIMPOS, DE COR VERDE, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. NÃO DEVE APRESENTAR FUNGOS NEM GRÃOS QUEBRADOS. 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: ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PACOTE DE 500G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO REFORÇADO COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	180,00	4,76	856,80
11	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 DEVE 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	KILO	426,00	3,55	1512,30

**“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**



	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 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 OU DE PAPEL REFORÇADOS E LACRADOS CONTENDO ATÉ 12 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
12	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. 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	PCT	313,00	12,08	3781,04

**“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**



	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 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
13	FEIJÃO CARIOCA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L., GRUPO ANÃO, CLASSE CORES, TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO FEIJÃO GRUPO I (ANÃO), CLASSE CORES, TIPO 1, CONFORME A CONFORME A PORTARIA Nº 161, DE 24/07/87. O PRODUTO DEVERÁ SER DA SAFRA CORRENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTOS 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 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. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBS.: NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER ENVIADO O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS REFERENTE A LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO, DEVIDAMENTE CREDENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EM MODELO OFICIAL E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. NA NOTA FISCAL REFERENTE À ENTREGA DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	KILO	368,00	3,65	1343,20
14	FEIJÃO PRETO - DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS	KILO	368,00	4,24	1560,32

**“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**



	<p>L., GRUPO ANÃO, CLASSE PRETO, TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO FEIJÃO GRUPO I (ANÃO), CLASSE PRETO, TIPO 1, CONFORME A 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 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. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBS.: NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER ENVIADO O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS REFERENTE A LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO, DEVIDAMENTE CREDENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EM MODELO OFICIAL E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. NA NOTA FISCAL REFERENTE À ENTREGA DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
15	<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</p>	u	86,00	11,08	952,88

**“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**



	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 SEGUINTE 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; MONOLAURO 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 REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 20 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
16	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 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 ODO 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,	pacot	57,00	17,63	1004,91

**“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**



	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 EM POLIETILENO OU EM LATAS DE 1 KG. AS LATAS NÃO DEVEM APRESENTAR FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO OU ABAULAMENTO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
17	FLOCOS DE MILHO- DESCRIÇÃO DO OBJETO: CEREAL MATINO TIPO FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR. OBTIDO PELO COZIMENTO, PRENSAMENTO E CORTE DO MILHO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O FLOCO DE MILHO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR AMARELA UNIFORME; ASPECTO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. 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 BEM VEDADO, CONTENDO NO MÍNIMO 400GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	308,00	3,63	1118,04
18	MACARRÃO CABELO DE ANJO COM OVOS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO CABELO DE ANJO 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 SÁS 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	pacot	261,00	3,81	994,41

**“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**



	FERMENTADO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVERÁ 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. AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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 500GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
19	MACARRÃO LETRINHAS COM OVOS- DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO TIPO LETRINHAS 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 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. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO	PCT	261,00	3,24	845,64

**“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**



	MINIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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 500GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
20	MACARRÃO PARAFUSO-DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO 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. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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	PCT	278,00	3,34	928,52

**“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**



	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 ATÉ 20 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
21	MACARRÃO PARAFUSO TRICOLOR- DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO PARAFUSO, OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE, COM ÁGUA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO, SEM FERMENTAÇÃO, ADICIONADO DE 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 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. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 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 500GR. 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 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	PCT	486,00	3,65	1773,90
22	MARGARINA- DESCRIÇÃO DO OBJETO: MARGARINA CREMOUSA COM SAL, PRODUTO GORDUROSO EM EMULSÃO ESTÁVEL COM LEITE OU SEUS CONSTITUINTES OU DERIVADOS, E OUTROS	u	400,00	8,43	3372,00

**“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**



	<p>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. 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 1 KG 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 REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 6 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
23	<p>ÓLEO DE SOJA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: ÓLEO DE SOJA, TIPO 1, REFINADO, OBTIDO DOS GRÃOS DE SOJA (GLYCINE MAX. L. MERRILL), POR MEIO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, CONSTITUÍDO PRINCIPALMENTE POR TRIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, OBTIDOS UNICAMENTE DE MATÉRIA-PRIMA VEGETAL, REFINADO MEDIANTE O EMPREGO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. PODERÃO CONTER PEQUENAS QUANTIDADES DE OUTROS LIPÍDIOS, TAIS COMO FOSFOLIPÍDEOS, CONSTITUINTES INSAPONIFICÁVEIS E ÁCIDOS GRAXOS LIVRES, NATURALMENTE PRESENTES NO ÓLEO VEGETAL. O</p>	u	701,00	3,43	2404,43

**“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**



	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 REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 20 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
24	ORÉGANO DESIDRATADO-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	pacot	133,00	13,57	1804,81

**“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**



	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.				
25	PUDIM COM LEITE-DESCRIÇÃO DO PRODUTO: PUDIM 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 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 05 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBSERVAÇÃO: APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO EMITIDO POR LABORATÓRIOS OFICIAIS, AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	u	488,00	8,97	4377,36
26	SAL REFINADO-DESCRIÇÃO DO OBJETO: SAL REFINADO É O CLORETO DE SÓDIO CRISTALIZADO EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS. DEVE SER ADICIONADO DE ANTIUMECTANTE 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	KILO	241,00	1,07	257,87

**“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**



	<p>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 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 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. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA)</p>				
27	<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 COMPROVADA MENTE ELIMINE OS MICROORGANISMOS PREJUDICIAIS AO PRODUTO, OBJETIVANDO A ESTABILIZAÇÃO BIOLÓGICA.</p>	UND	131,00	1,12	146,72

**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**



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



CARACTERÍSTICAS 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: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 12 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)			
	<b>Total</b>		56.271,74

### 3 JUSTIFICATIVA

Venho por meio dessa, solicitar a realização de Processo Licitatório na modalidade de registro de preço, visando à aquisição de Gêneros Alimentícios para atender a demanda de consumo dos professores da rede municipal de ensino. A aquisição de tais gêneros alimentícios se faz necessária porque a rede municipal possui funcionários que residem distantes de suas casas e o horário não permite que tais funcionários possam realizar suas refeições durante o período de intervalo.

Como o recurso que é destinado a alimentação escolar é de uso exclusivo aos alunos, se faz necessário a abertura do processo acima citado para que possamos cumprir as determinações da legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que foi reforçada no ano passado, quando o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina (CECANE-SC) esteve em nosso município, orientando as normativas em relação as leis e diretrizes vigentes. Ressaltamos que os itens são de aprovação da Nutricionista responsável.

Para a composição dos valores unitários foram utilizados os preços fornecidos pelas empresas, coerentes com as especificações necessárias. Os preços extremamente divergentes (muito abaixo ou acima dos demais) não foram utilizados, já que poderiam comprometer a média do preço de Mercado e prejudicar todo o processo.

**“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



#### **4 OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

4.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos gêneros alimentícios fornecidos/entregues.

b) efetuar o pagamento dos gêneros alimentícios fornecidos/entregues, na época de sua exigibilidade.

4.2 Rejeitar os gêneros alimentícios fornecidos/entregues que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações;

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

4.4 Observar para que sejam mantidas, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação da licitante contratada exigidas no presente edital, incluindo o cumprimento das obrigações e encargos sociais e trabalhistas pela contratada.

4.5 Notificar a contratada, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições nos gêneros alimentícios fornecidos/entregues, fixando prazo para a sua correção.

4.6 Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais.

4.7 Emitir ordem de compras para a contratada.

4.8 O Município não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação trabalhista, tributárias ou securitárias decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA/FORNECEDORA.

#### **5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDORA.**

5.1 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;

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.

**“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) Disponibilizar número de telefones, fax, e-mails ou outro meio hábil para comunicação pelo Município de Navegantes/SC e Secretarias Solicitantes, para efetivação dos pedidos durante o período contratual.
- h) Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos/entregues em perfeitas condições de uso.
- i) Assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto deste edital, inclusive o frete para transporte dos gêneros alimentícios.
- j) Executar diretamente o fornecimento, inclusive a garantia, sem transferência de responsabilidade ou subcontratação, não autorizada pelo Município de Navegantes/SC;
- k) Cumprir rigorosamente o prazo de entrega e de vigência da validade previsto neste 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.
- n) O proponente será responsável por qualquer dano ou perda, resultante de transporte inadequado ou feita sem os devidos cuidados.***
- o) Os custos da substituição dos gêneros alimentícios rejeitados correrão exclusivamente à conta da CONTRATADA/FORNECEDORA.***
- p) A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá disponibilizar para fornecimento/entrega, veículos específicos para alimentos, em boas condições de higiene e limpeza.
- q) As embalagens devem estar íntegras, limpas. Os alimentos não devem estar em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão/papel reciclado), conforme a Legislação vigente.
- r) A data da fabricação e validade do produto deverá estar em local visível na embalagem do produto.
- 9.2 Dentre outros, conforme o caso e a legislação assim permitir ou exigir, serão adotados os seguintes procedimentos na sua entrega:
- a) Serão recebidos inicialmente, para conferência, 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 Edital.
- b) Verificação de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte e estocagem;
- c) Exigência de comprovação junto às autoridades sanitárias locais, no que se refere às instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer;
- d) Nos casos de suspeita de problemas na qualidade dos produtos (gêneros alimentícios), o serviço de vigilância sanitária local deverá ser contatado para a

**“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**



realização de inspeção ou coleta de amostras para análise laboratorial. Essa atividade também poderá ser realizada pela fiscalização do município;

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

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

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

**6. DA VALIDADE E REPARAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FORNECIDOS/ENTREGUES.**

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

**6.2. Não serão aceitos gêneros alimentícios com validade vencida ou defasada que comprometa a sua utilização.**

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

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

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

**7. DA FISCALIZAÇÃO/ENTREGA**

**7.1. Os gêneros alimentícios, objeto desta licitação - a serem adquiridos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da CONTRATANTE, com atribuições específicas.**

**7.2. A Fiscalização é exercida no interesse da Administração; não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por**

**“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**



qualquer irregularidade, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

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

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

7.5 Os gêneros alimentícios, devem ser entregues/fornecidos diretamente no Almojarifado da Secretaria Municipal de Educação ou em local informado pela mesma.

## **8 RESPONSABILIDADES**

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

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

8.3. As contribuições sociais e os 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 Gêneros alimentícios, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato, eximindo o Município de Navegantes/SC de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do presente contrato.

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

## **9 PENALIDADES**

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

**“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**



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

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

9.4 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.

9.5 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.

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

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

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

## **9 AMOSTRAS**

**9.1 A PROPONENTE DECLARADA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRAS DE TODOS OS ITENS EM ATÉ 24 (VINTE E QUATRO) HORAS APÓS O ENCERRAMENTO DA ETAPA. A PROPONENTE DEVERÁ APRESENTAR OS PRODUTOS EM 01 (UM) UNIDADE. (EX: 01(UM) PACOTE DE AÇÚCAR COM 05 (CINCO) KG, 01(UM) PACOTE DE FARINHA DE TRIGO COM 05 (CINCO) KG...).**

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

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

**9.4 AS AMOSTRAS DO PROPONENTE DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS CONSTANTES DO**

**“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



**EDITAL E ATENDER A 100% (CEM POR CENTO) DO ITEM COTADO, SOB PENA DE INABILITAÇÃO.**

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

**9.6 PARA TODOS OS ITENS – 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”.**

**9.7 PARA O ITEM 08 (OITO) CAFÉ TORRADO E MOÍDO – ALÉM DA APRESENTAÇÃO DA AMOSTRA E DA FICHA TÉCNICA A LICITANTE VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR LAUDO DE LABORATÓRIO.**

**9.8 PARA O ITEM 25 (VINTE E CINCO) PUDIM COM LEITE – ALÉM DA APRESENTAÇÃO DA AMOSTRA E DA FICHA TÉCNICA DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO EMITIDO POR LABORATÓRIOS OFICIAIS.**

Navegantes, fevereiro de 2015.

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.

---

**ROBERTO CARLOS DE SOUZA**  
Prefeito de Navegantes

---

**BENILDE PERÃO**  
Secretária Municipal de Administração

**“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**



**“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”**

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