

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
Processo / Ano: 3 / 2015 Licitação: 3/2015- PR						
1	563045	CAFÉ TORRADO MOÍDO - em pó homogêneo torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte, apresentação moído, fardo com 20 pacotes. Tipo embalagem a vácuo em pacote de 500 gramas, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores a data da entrega. De primeira qualidade contendo identificação do produto, selo de pureza da associação brasileira do café - ABIC. O produto deverá ser registrado no ministério da saúde e atender a portaria nº451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da comissão nacional de norma e padrões para alimentos - CNNPA. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.(apresentar amostra)	PCT	200,000	8,8300	1.766,00
2	563047	CHOCOLATE GRANULADO, feito de cacau, em embalagem de 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega.(apresentar amostra)	pacot	80,000	4,3600	348,80
3	563048	COCO RALADO, sem açúcar a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar integra e conter todas as informações de acordo com as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem com 1 KG. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA	PCT	30,000	22,0600	661,80
4	563051	LEITE CONDENSADO, produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade do produto e atender as especificações da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade no mínimo 6 meses a partir da data da entrega. (apresentar amostra)	u	100,000	4,3300	433,00
5	566831	QUEIJO, TIPO MUSSARELA, DE 1ª QUALIDADE, COM INGREDIENTES DO LEITE, CONSERVAÇÃO 0 A 10°C. PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE SANITÁRIA EM VIGOR. APRESENTAÇÃO EM BARRA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA APROPRIADA, TRANSPARENTE, LIMPA, RESISTENTE E INVOLÁVEL. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVERÁ SER A VÁCUO E CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CONSERVAÇÃO EM AMBIENTE REFRIGERADO. APRESENTAR AMOSTRA	KILO	40,000	26,1100	1.044,40

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
Processo / Ano: 3 / 2015 Licitação: 3/2015- PR						
6	566832	PRESUNTO COZIDO, SEM CAPA DE GORDURA DE PRIMEIRA QUALIDADE. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVERÁ SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO NÃO VIOLADO, RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRALIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS N°369 DE 04/09/1 997 DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CONSERVAÇÃO EM AMBIENTE REFRIGERADO. APRESENTAR AMOSTRA	KILO	30,000	27,1000	813,00
7	566829	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL DESCRIÇÃO DO OBJETO: SACAROSE OBTIDA A PARTIR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM L.), PURIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS, DESDE QUE MENCIONADOS. DEVE SER CLASSIFICADO COMO AMORFO, DE PRIMEIRA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEGUNDO A RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22/09/2005, DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, COLORAÇÃO, MISTURAS, PESO E RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA DE PÓ BRANCO, FINO, NÃO DEVENDO APRESENTAR-SE MELADO OU EMPEDRADO. COR BRANCA; ODOR PRÓPRIO E SABOR DOCE. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 01 KG DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO OU DE PAPEL REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 30 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA)	KILO	150,000	2,6600	399,00

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
Processo / Ano: 3 / 2015 Licitação: 3/2015- PR						
8	568885	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. 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. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÍNIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.(APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	60,000	13,6500	819,00

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
Processo / Ano: 3 / 2015 Licitação: 3/2015- PR						
9	560958	ÓLEO DE SOJA DESCRIÇÃO DO OBJETO: ÓLEO DE SOJA, TIPO 1, REFINADO, OBTIDO DOS GRÃOS DE SOJA (GLYCINE MAX. L. MERRILL), POR MEIO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, CONSTITUÍDO PRINCIPALMENTE POR TRIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, OBTIDOS UNICAMENTE DE MATÉRIA-PRIMA VEGETAL, REFINADO MEDIANTE O EMPREGO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. PODERÃO CONTER PEQUENAS QUANTIDADES DE OUTROS LIPÍDIOS, TAIS COMO FOSFOLIPÍDEOS, CONSTITUINTES INSAPONIFICÁVEIS E ÁCIDOS GRAXOS LIVRES, NATURALMENTE PRESENTES NO ÓLEO VEGETAL. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22/12/2006, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. NÃO DEVE APRESENTAR MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, SEM AMASSAMENTOS E VAZAMENTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS A 25°C; COR CARACTERÍSTICA; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS; ISENTO DE RANÇO, DE ODORES E SABORES ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 900 ML. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM LACRE ROMPIDO OU CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 20 UNIDADES. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA)	UNI	80,000	3,7600	300,80

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
Processo / Ano: 3 / 2015 Licitação: 3/2015- PR						
10	557259	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 PATOGÊNICOS E OUTRAS IMPUREZAS CAPAZES DE PROVOCAR ALTERAÇÕES DO ALIMENTO OU QUE INDIQUEM EMPREGO DE UMA TECNOLOGIA INADEQUADA. O SAL REFINADO DE TODOS OS TIPOS OBEDECERÁ A RETENÇÃO MÁXIMA DE 5% (CINCO POR CENTO) NA PENEIRA Nº 20 (VINTE), COM 0,84 MM (OITENTA E QUATRO CENTÉSIMOS DE MILÍMETROS) DE ABERTURA, E A RETENÇÃO DE 90% (NOVENTA POR CENTO) NA PENEIRA Nº 140 (CENTO E QUARENTA), COM 0,105 MM (CENTO E CINCO MILÉSIMOS DE MILÍMETROS) DE ABERTURA. O SAL NÃO PODERÁ CONTER 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. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA)	KILO	5,000	2,8600	14,30

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
------	----------	-----------------------	---------	--------------	--------------------	-------------

Processo / Ano:	3 / 2015	Licitação:	3/2015- PR
-----------------	----------	------------	------------

11	563057	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Descrição do objeto: Biscoito salgado obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de hidrogenada, sal, amido, açúcar invertido, extrato de malte, fermento químico, estabilizante, melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease. Por porção de 30 gramas deverá apresentar: Carboidratos: mínimo 19 gramas. Proteínas: mínimo 3,5 gramas, Gorduras totais: máximo 4 gramas. Fibra alimentar: mínimo 1,2 gramas. Sódio máximo 210 mg.. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem dupla. Cada pacote deverá conter 400 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: De papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.	PCT	50,000	3,9000	195,00
----	--------	--	-----	--------	--------	--------

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
Processo / Ano: 3 / 2015 Licitação: 3/2015- PR						
12	563058	BISCOITO DOCE SABOR LEITE Descrição do objeto: Biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, extrato de malte, sal, gordura vegetal hidrogenada (preferencialmente livre de gordura trans), fermentos químicos, bicarbonato de amônio, e bicarbonato de sódio, estabilizantes lecitina de soja e aromatizantes, mas não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). Por porção de 30 gramas apresenta: Carboidratos: mínimo 19 gramas. Proteínas: mínimo 1,7 gramas, Gorduras totais: máximo 3,8 gramas. Fibra alimentar: mínimo 0,6 gramas. Sódio: Máximo 94 mg. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem dupla. Cada pacote deve conter de 400 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: De papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.	PCT	50,000	4,1000	205,00
13	563059	REFRESCO EM PÓ Descrição do objeto: Ingredientes: Açúcar, polpa de laranja desidratada (1%), ferro, vitamina C, vitamina A, acidulante ácido cítrico, aromatizante, regulador de acidez citrato de potássio, antiemectante fosfato tricálcico, corante inorgânico dióxido de titânio, edulcorantes artificiais: aspartame (19,1mg/100ml), ciclamato de sódio (10,2mg/100ml), acesulfame de potássio (2,6mg/100ml) e sacarina sódica (1,0mg/100ml), espessantes: carboximetilcelulose e goma xantana e corantes artificiais: amarelo crepúsculo e tartrazina. Embalagem primária: Pcte contendo 35 gramas. (apresentar amostra)	PCT	300,000	0,9800	294,00

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
Processo / Ano: 3 / 2015 Licitação: 3/2015- PR						
14	567979	FERMENTO QUIMICO Descrição do objeto: produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O fermento químico destina-se a ser empregado no preparo de pães, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA nº 38. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem intacta, em latas ou potes plásticos de 250 gr com tampa medidora e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 72 latas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)	u	20,000	4,8800	97,60

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
Processo / Ano: 3 / 2015 Licitação: 3/2015- PR						
15	567980	ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 07 VITAMINAS -Descrição do objeto: Achocolatado em pó instantâneo, obtido pela mistura de cacau em pó, açúcar refinado, maltodextrina e vitaminas. Pode conter sal e aromatizantes. 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, não apresentando ferrugem, cheiro forte e volume insatisfatório. 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: aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros.Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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 sacos de filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade, com até 01 kg ou sachê de 800 gramas ou 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. 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. (APRESENTAR AMOSTRA)	KILO	50,000	28,8100	1.440,50
16	561032	CALDO DE CARNE :Descrição do objeto: Ingredientes: Sal, gordura vegetal, amido, salsa, alecrim, louro, extrato de carne, noz-moscada, pimenta do reino branca, cravo. Embalagem primária:. Cada tablete (caixa) deve conter no mínimo 57 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. (apresentar amostra)	UNI	40,000	2,3300	93,20

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
Processo / Ano: 3 / 2015 Licitação: 3/2015- PR						
17	563065	MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sachê c/ 340gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os sachês não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas.	u	200,000	2,0500	410,00
18	561040	MILHO VERDE EM CONSERVA - simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração acondicionada em embalagem com 20 gr., devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso.Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados;não devem conter perfurações; principalmente nas costuras;não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos;não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna;atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas. APRESENTAR AMOSTRA	LAT.	100,000	2,0300	203,00

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
Processo / Ano: 3 / 2015 Licitação: 3/2015- PR						
19	563073	ERVILHA VERDE EM CONSERVA - simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração, acondicionada em embalagem com 200gr, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas. apresentar amostra	LAT.	100,000	1,9300	193,00
20	563074	MAIONESE - pote de 250 gr - Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, suco de limão, páprica, acidulante ácido láctico, estabilizantes goma xantana e goma guar, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, sequestrante edta cálcio dissódico e corante beta-caroteno. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	u	100,000	5,6600	566,00

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
------	----------	-----------------------	---------	--------------	--------------------	-------------

Processo / Ano:	3 / 2015	Licitação:	3/2015- PR
-----------------	----------	------------	------------

21	563077	Leite integral - descrição do objeto: leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente. características gerais: leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat). será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100 ml expressos em p2o5. as práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no código internacional recomendado de práticas, princípios gerais de higiene dos alimentos (cac. vol. a 1985). características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. embalagem primária: acondicionado em embalagem tetra brick asseptic, com tampa abre-fecha. as bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no ministério da agricultura - sif/dipoa. não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega. Cada caixa deverá conter outras 12 caixas de 1 litro cada. Total por caixas 12 litros.	CX	40,000	37,2100	1.488,40
----	--------	---	----	--------	---------	----------

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
Processo / Ano: 3 / 2015 Licitação: 3/2015- PR						
22	563079	MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	pote	50,000	5,0100	250,50
23	567915	GELEIA DE FRUTAS - EMBALAGEM COM 230G COMPOSTA POR POLPA DA FRUTA, CUBOS DE FRUTAS, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE PECTINA E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN, CONFORME A FRUTA CONTÉM SEMENTES. SABORES DIVERSOS. DEVERÁ CONTER COR E CHEIRO E SABOR PRÓPRIO DO PRODUTO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA)	u	100,000	4,6300	463,00
24	567910	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO - CORTE FILÉ DE PEITO SEM PELE E SEM OSSO EM BIFES, CORTES CONGELADOS DE FRANGO TEMPERADO (TEMPERO SUAVE) SEM PIMENTA. EMBALAGEM PRIMARIA - SACO PLÁSTICO TRANSPARENTES ATÓXICOS, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COLOCADA A ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO, FECHADOS A VÁCUO PELO SISTEMA CRY- O VAC. COM 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA-CAIXA DE PAPELÃO, FECHADA, ETIQUETADAS COM OS DADOS DO PRODUTO.	KILO	200,000	15,1100	3.022,00

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
Processo / Ano: 3 / 2015 Licitação: 3/2015- PR						
25	563083	SALSICHA DE CARNE: Descrição do objeto: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de ave e carne mecanicamente separada de ave (no máximo de 40%), miúdos comestíveis de ave e gorduras adicionados de ingredientes (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O produto deverá ser congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico, com a mesma temperatura, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Instrução Normativa nº 4, de 31/03/2000; Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005; Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A.; Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: O pacote de salsicha congelada deverá ser a vácuo e apresentar 1,5 kg. A embalagem primária deve ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do produto), marca, ingredientes, identificação da origem (nome e endereço do fabricante), peso líquido, ingredientes, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE e indicação da expressão: SIF/ DIPOA sob nº. ____/____ ou SIE/CIDASC sob nº ____/____, (FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR). APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS NA DATA DE ENTREGA	kg	150,000	9,1600	1.374,00
26	567911	POLVILHO AZEDO - AMIDO DE MANDIOCA 100%, PASSADO POR PROCESSO MODIFICADO DE FERMENTAÇÃO E SECAGEM SOLAR. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTREMAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS ANVISA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO RÓTULO DATA DE VALIDADE SUPERIOR A 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER PESO LÍQUIDO DE 500G. PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO.(APRESENTAR AMOSTRA)	pacot	20,000	4,2300	84,60

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
Processo / Ano: 3 / 2015 Licitação: 3/2015- PR						
27	563046	REFRIGERANTE de sabores variados (cola, guaraná, laranja, uva), isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em garrafa pet com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA)	u	200,000	4,6600	932,00
28	563087	PAO DE FORMA FATIADO, embalagem de 500g, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gluten, sal, gordura vegetal hidrogenada, fermento biológico e conservador propinato de cálcio. Ser fresco, fabricado no máximo um dia antes da entrega, e com prazo de validade de 4 dias.APRESENTAR AMOSTRA	PCT	100,000	5,7500	575,00
29	567912	BATATA PALHA - BATATA PALHA DE PRIMEIRA QUALIDADE. INTEGRAL E CROCANTE. EMBALADA EM PLÁSTICO RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO SSAP OU MS. PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DA BATATA DESCASCADA, RALADA TIPO PALHA, INTEGRAL E FRITA EM ÓLEO VEGETAL, ISENTA DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS. A BATATA DEVE SER OBTIDA PROCESSADA EMBALADA E ARMAZENADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIÉSTER E ALUMÍNIO OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADA COM CAPACIDADE DE 500G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADAS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE CORANTES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO RÓTULO DATA DE VALIDADE SUPERIOR A 10 (DEZ) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE COM 500G.(APRESENTAR AMOSTRA)	pacot	150,000	14,4000	2.160,00

FUNDO MUN. DE ASSIST. SOCIAL DE NAVEGANTES

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
Processo / Ano: 3 / 2015 Licitação: 3/2015- PR						
30	563089	PAO DE SAL (FRANCES). Unidade com no mínimo 50 gramas. Fabricado de farinha de 1ª qualidade, massa clara e macia, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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 de 1 kg.	kg	300,000	8,0000	2.400,00
31	567921	QUEIJO PARMESÃO RALADO - COMPOSIÇÃO: QUEIJO PARMESÃO RALADO, 75% QUEIJO MONTANHÊS, QUEIJO TROPICAL, QUEIJO MUSSARELA (LEITE COALHO, FERMENTO LÁCTEO, SAL ANTIAGLUTINANTE: CELULOSE MICROCRISTALINA OU DIÓXIDO DE SILÍCIO, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO), SEM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, PACOTE CONTENDO 100G.	pacot	200,000	4,4100	882,00
32	564155	BOMBOM, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE CONSTITUÍDO POR MASSA DE CHOCOLATE OU POR UM NÚCLEO FORMADO DE RECHEIOS DIVERSOS, ELABORADOS COM FRUTAS, PEDAÇOS DE FRUTAS, SEMENTES OLEAGINOSAS, AÇÚCAR, LEITE, MANTEIGA, CACAU, LICORES, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS, RECOBERTOS POR UMA CAMADA DE CHOCOLATE OU AÇÚCAR. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG CONTENDO 48 UNIDADES. CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	200,000	37,3000	7.460,00
33	565562	PIRULITO - PIRULITO COM RECHEIO DE CHICLETES, SABOR MORANGO, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE, PESO UNITARIO MINIMO DE 14 GRAMAS, COM PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ENTREGA EM PACOTES PLASTICOS COM APROXIMADAMENTE 50 UNIDADES.	PCT	200,000	16,0300	3.206,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2014 a 02/10/2015)

Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<div>Processo / Ano:3 / 2015Licitação: 3/2015- PR</div>						
34	565555	BALAS MACIAS - PRODUTO PREPARADO A BASE DE AÇÚCARES FUNDIDOS E ADICIONADO DE SUBSTANCIAS QUE CARACTERIZAM O PRODUTO, COMO SUCO DE FRUTAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E ADICIONADOS DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; A PRINCIPAL CARACTERÍSTICA DO PRODUTO É O DE APRESENTAR-SE MACIO, SUBMETIDO A AMASSAMENTO MECÂNICO ATÉ OBTENÇÃO DA CONSISTÊNCIA DESEJADA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM APROXIMADAMENTE 180 UNIDADES. DIVERSOS SABORES: TUTTI-FRUTTI, MORANGO, UVA, ABACAXI, BANANA.	PCT	300,000	9,4300	2.829,00
35	562996	OVOS de galinha, in natura, tipo extra classe A, vermelhos, embalagem contendo 12 und. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 60 dias da data da entrega	DZ	150,000	4,1300	619,50
TOTAL DO PROCESSO:						38.043,40
TOTAL:						38.043,40