

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
 Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 1/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Preço Unit. Máximo

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
1	350,000	PCT	BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE- composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substancias permitidas acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, cx 40 x 65 g com subembalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. (apresentar amostra) (565428)		1,9500		682,50
2	200,000	PCT	CAFÉ TORRADO MOÍDO - em pó homogêneo torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte, apresentação moído, fardo com 20 pacotes. Tipo embalagem a vácuo em pacote de 500 gramas, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores a data da entrega. De primeira qualidade contendo identificação do produto, selo de pureza da associação brasileira do café - ABIC. O produto deverá ser registrado no ministério da saúde e atender a portaria nº451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da comissão nacional de norma e padrões para alimentos - CNNPA. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.(apresentar amostra) (563045)		8,8300		1.766,00
3	200,000	pacot	CHOCOLATE GRANULADO, feito de cacau, em embalagem de 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega.(apresentar amostra) (563047)		4,3600		872,00
4	200,000	PCT	COCO RALADO, sem açúcar a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar integra e conter todas as informações de acordo com as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem com 1 Kg. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. (apresentar amostra) (565427)		22,0600		4.412,00
5	80,000	PCT	FUBÁ, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, data de fabricação, data de validade e atender as especificações sanitárias da legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem contendo 1 kg.(apresentar amostra) (563050)		1,9000		152,00
6	200,000	u	LEITE CONDENSADO, produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade do produto e atender as especificações da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade no mínimo 6 meses a partir da data da entrega. (apresentar amostra) (563051)		4,3300		866,00

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
 Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 2/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
7	150,000	kg	QUEIJO, tipo MUSSARELA, de 1ª qualidade, com ingredientes do leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação vigente sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. (apresentar amostra) (563049)		27,7800		4.167,00
8	150,000	kg	PRESUNTO COZIDO, sem capa de gordura de primeira qualidade. A embalagem original deverá ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente que garanta a integralidade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. Deverá atender as especificações técnicas nº369 de 04/09/1 997 do Ministério de agricultura do abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega. Conservação em ambiente refrigerado. Embalagem de 1 kg. (563052)		27,1000		4.065,00
9	350,000	kg	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL Descrição do objeto: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com toda a legislação vigente. Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório. Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 01 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. (563053)		2,6600		931,00

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
Processo de Licitação: 7/2015  
Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 3/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
10	250,000	kg	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Descrição do objeto: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> (exceto <i>Triticum durum</i>), ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Por porção de 50 gramas deverá apresentar: Carboidratos: Mínimo 38 gramas. Proteínas: mínimo 5,0 gramas. Não deve apresentar Gorduras Totais, Saturadas e Trans. Deve conter no mínimo 1 grama de Fibra Alimentar, mínimo 2,1 mg de ferro e não apresentar sódio. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: polietileno transparente, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data da entrega. (563054)</p>		13,6500		3.412,50

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
Processo de Licitação: 7/2015  
Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 4/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
11	200,000	u	<p>ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como 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) (563055)</p>		3,7600		752,00

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

PREGÃO PRESENCIAL  
Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
Processo de Licitação: 7/2015  
Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 5/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
12	40,000	kg	<p>SAL REFINADO Descrição do objeto: sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiemectante e iodo, com teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma de produto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: deve estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germes patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega (563056)</p>		1,3300		53,20

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
Processo de Licitação: 7/2015  
Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 6/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
13	250,000	PCT	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Descrição do objeto: Biscoito salgado obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de hidrogenada, sal, amido, açúcar invertido, extrato de malte, fermento químico, estabilizante, melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease. Por porção de 30 gramas deverá apresentar: Carboidratos: mínimo 19 gramas. Proteínas: mínimo 3,5 gramas, Gorduras totais: máximo 4 gramas. Fibra alimentar: mínimo 1,2 gramas. Sódio máximo 210 mg.. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem dupla. Cada pacote deverá conter 400 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: De papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega. (563057)</p>		3,9000		975,00

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
 Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 7/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
14	250,000	PCT	<p>BISCOITO DOCE SABOR LEITE Descrição do objeto: Biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, extrato de malte, sal, gordura vegetal hidrogenada (preferencialmente livre de gordura trans), fermentos químicos, bicarbonato de amônio, e bicarbonato de sódio, estabilizantes lecitina de soja e aromatizantes, mas não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). Por porção de 30 gramas apresenta: Carboidratos: mínimo 19 gramas. Proteínas: mínimo 1,7 gramas, Gorduras totais: máximo 3,8 gramas. Fibra alimentar: mínimo 0,6 gramas. Sódio: Máximo 94 mg. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem dupla. Cada pacote deve conter de 400 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: De papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega. (563058)</p>		4,1100	1.027,50	
15	1000,000	PCT	<p>REFRESCO EM PÓ Descrição do objeto: Ingredientes: Açúcar, polpa de laranja desidratada (1%), ferro, vitamina C, vitamina A, acidulante ácido cítrico, aromatizante, regulador de acidez citrato de potássio, antiemectante fosfato tricálcico, corante inorgânico dióxido de titânio, edulcorantes artificiais: aspartame (19,1mg/100ml), ciclamato de sódio (10,2mg/100ml), acesulfame de potássio (2,6mg/100ml) e sacarina sódica (1,0mg/100ml), espessantes: carboximetilcelulose e goma xantana e corantes artificiais: amarelo crepúsculo e tartrazina. Embalagem primária: Pcte contendo 35 gramas. (apresentar amostra) (563059)</p>		0,9800	980,00	

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
Processo de Licitação: 7/2015  
Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 8/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
16	12,000	u	<p>FERMENTO BIOLÓGICO Descrição do objeto: Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol; monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve necessitar de refrigeração nem de adição de água para ser dissolvido. Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem a vácuo, contendo 500 gr. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega. (563060)</p>		4,6800		56,16

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
Processo de Licitação: 7/2015  
Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 9/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
17	60,000	u	<p>FERMENTO QUIMICO Descrição do objeto: produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O fermento químico destina-se a ser empregado no preparo de pães, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA nº 38. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem intacta, em latas ou potes plásticos de 250 gr com tampa medidora e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 72 latas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (563061)</p>		5,6800		340,80

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
 Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 10/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
18	100,000	KILO	<p>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 SÃOS 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 SACHE 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) (567972)</p>		28,8100		2.881,00
19	200,000	UNI	<p>CALDO DE GALINHA - Descrição do objeto: Ingredientes: Sal, gordura vegetal, amido, extrato de levedura, açúcar, alho, gordura de galinha, sal, condimento, cisteína, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico. Embalagem primária: Cada tablete deve conter no mínimo 63 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. (561846)</p>		2,3100		462,00

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

PREGÃO PRESENCIAL  
 Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 11/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
20	200,000	u	CALDO DE CARNE :Descrição do objeto: Ingredientes: Sal, gordura vegetal, amido, salsa, alecrim, louro, extrato de carne, noz-moscada, pimenta do reino branca, cravo. Embalagem primária: Cada tablete (caixa) deve conter no mínimo 57 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. (563064)		2,3100		462,00
21	350,000	u	MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache 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 saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. (563065)		1,9500		682,50
22	20,000	CX	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA, COM 56G, EMBALADO EM CAIXAS CONTENDO 36 UNIDADES ENVELOPADO INDIVIDUALMENTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA. (APRESENTAR AMOSTRA) (567909)		35,0300		700,60
23	60,000	PCT	ORÉGANO - Descrição: NÃO CONTEM GLUTEM. PRODUTO "IN NATURA". Produto isento de Registro no Ministério da Saúde, conforme resolução nº 23 de 15/03/2000. Validade mínima de 24 meses. APRESENTAR AMOSTRA (563067)		4,8000		288,00

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
 Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 12/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
24	150,000	PCT	Milho de pipoca - milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de PIPOCA, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano. Pacote de 500 gramas. APRESENTAR AMOSTRA (563068)		3,4800		522,00
25	350,000	LAT.	MILHO VERDE EM CONSERVA - simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração acondicionada em embalagem com 20 gr., devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas. APRESENTAR AMOSTRA (561040)		1,9500		682,50
26	300,000	LAT.	ERVILHA VERDE EM CONSERVA - simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração, acondicionada em embalagem com 200gr, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas. apresentar amostra (563073)		1,9500		585,00

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
 Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 13/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
27	250,000	u	MAIONESE - pote de 250 gr - Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, suco de limão, páprica, acidulante ácido láctico, estabilizantes goma xantana e goma guar, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, sequestrante edta cálcio dissódico e corante beta-caroteno. NÃO CONTÉM GLÚTEN. (563074)		5,5800		1.395,00
28	100,000	u	CATCHUP - 400 gr - Ingredientes: Tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola, alho, especiarias, espessante pectina e goma xantana, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio e aromatizantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NA DATA DE ENTREGA (563075)		5,4000		540,00
29	350,000	CX	Leite integral - descrição do objeto: leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de flux o contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalag ens estéreis e hermeticamente fechadas. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente. características gerais: leite uht integral (ultra-alta temperatura, uat). será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100 ml expressos em p2o5. as práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no código internacional recomendado de práticas, princípios gerais de higiene dos alimentos (cac. vol. a 1985). características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. embalagem primária: acondicionado em embalagem tetra brick aseptic, com tampa abre-fecha. as bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no ministério da agricultura - síf/dipoa. não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega. Cada caixa deverá conter outras 12 caixas de 1 litro cada. Total por caixas 12 litros. (563077)		38,5500		13.492,50

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
 Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 14/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
30	300,000	pote	MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (563079)		4,2100	1.263,00	
31	250,000	POTE	DOCE DE LEITE Descrição do objeto: Leite, leite em pó, açúcar, amido de milho, bicarbonato de sódio, citrato de sódio e enzima lactase. Embalagem primária: Cada pote deve conter 900 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da fabricação (561050)		11,1300	2.782,50	
32	100,000	kg	FRANGO - apresentar-se congelado, embalado em sacos plásticos transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas. A embalagem devera conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade de produto, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em Kg. (561052)		4,8100	481,00	

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

PREGÃO PRESENCIAL  
Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
Processo de Licitação: 7/2015  
Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 15/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
33	180,000	kg	<p>SALSICHA DE CARNE: Descrição do objeto: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de ave e carne mecanicamente separada de ave (no máximo de 40%), miúdos comestíveis de ave e gorduras adicionados de ingredientes (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O produto deverá ser congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico, com a mesma temperatura, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Instrução 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 (563083)</p>		8,7300	1.571,40	

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
 Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 16/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
34	150,000	KILO	<p>Carne bovina moída de 1ª tipo patinho, conforme especificação anexa. Descrição do objeto: a matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. percentual máximo de gordura admitido de até 15% por pacote. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - cms. o produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. o produto de ve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: instrução normativa nº 83, de 21/11/2003; portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa; instrução normativa nº 22, de 24/11/2005; decreto 30.691 de 29/03/52, riispa - m.a.; resolução rdc n.º 12, de 02/01/01, anvisa/ms; portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: o tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 15%).o produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C. a carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido). a carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características físico-químicas: gordura: máximo de 15% por pacote. Características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: o pacote de carne moída congelada deverá apresentar peso líquido de até 02 kg. a embalagem primária deve ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, contendo apenas uma peça. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº 22, de 24/11/2005, do m.a.a.). no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do sif ou sie e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura sif/dipoa sob nº-----/-----, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, nome da carne e a quantidade em quilos do produto.</p>		18,2500	2.737,50	

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

PREGÃO PRESENCIAL  
 Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 17/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
35	300,000	PCT	<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. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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) (559135)</p>		10,8900	3.267,00	

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

PREGÃO PRESENCIAL  
 Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 18/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
36	150,000	KILO	<p>FEIJÃO PRETO: DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS PROVENIENTES ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L., GRUPO ANÃO, CLASSE PRETO, TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. POR PORÇÃO DE 60 GRAMAS DEVERÁ APRESENTAR: CARBOIDRATOS: MÍNIMO 32 GRAMAS, PROTEÍNAS: MÍNIMO 14 GRAMAS. FIBRA ALIMENTAR: MÍNIMO 16 GRAMAS. CÁLCIO MÍNIMO: 62MG, FERRO: MÍNIMO 4 MG. 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. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 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. (560955)</p>		4,7400	711,00	

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
Processo de Licitação: 7/2015  
Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 19/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
37	150,000	PCT	<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, adicionado de ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Por porção de 80 gramas deverá apresentar: Carboidratos mínimo 58 gramas, Proteínas mínimo 8,5 gramas, Fibra alimentar mínimo 1,5 gramas. 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 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. 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. (APRESENTAR AMOSTRA) (568005)</p>		1,9500		292,50

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
 Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 20/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
38	200,000	UNI	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. 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. (561020)		1,7600		352,00
39	200,000	UNI	Macarrão instantâneo sabor carne./ galinha caipira: macarrão instantâneo com tempero. Composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, corante betacaroteno. Ingredientes de tempero em pó contendo: sal, carne bovina ou galinha caipira, desidratada, açúcar refinado, proteína vegetal hidrolisada, cebola, alho, cúrcuma, urucum, corantes naturais, antiemectante, aromatizante natural, acidulante, condimentos preparados de: pimenta, salsa e realçadores de sabor. no sabor de carne ou galinha caipira, com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. Pesando líquido 85, gramas sendo 80g de macarrão e 5g de tempero. (APRESENTAR AMOSTRA) (561021)		1,0000		200,00
40	200,000	u	CHOCOLATE AO LEITE - ingredientes: Açúcar, cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, gordura vegetal, gordura anidra de leite, emulsificantes lecitina de soja e ricinoleato de glicerila e aromatizantes. Contem gluten. Embalagem 170g. (APRESENTAR AMOSTRA) (568007)		5,7500		1.150,00

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
 Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 21/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
41	50,000	pacol	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) (567911)		3,9100		195,50
42	50,000	PCT	FARINHA DE ROSCA - obtida pela moagem d pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Devera apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Pacote com 500 gramas, em plástico transparente. (561045)		4,4000		220,00
43	180,000	u	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) (563046)		3,9300		707,40
44	100,000	LTR	BEBIDA LACTEA SABOR MORANGO, Produto lácteo resultante da mistura do leite, soro de leite (30% máximo), adicionado ou não de substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado, fermento lácteo. Produto adicionado de vitaminas A, D, E, K e zinco. Produto deverá seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 16 de 23/08/05 MAPA). Registro do SIE ou SIF. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado 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. A base láctea deve representar pelo menos 51% (m/m) do total de ingredientes do produto. Poderá se adicionado de vitaminas e minerais atendendo a legislação específica (Portaria nº 3113/01/98). Aspecto: líquido. Odor, sabor e aroma: próprio. Não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. A Data de validade deverá ser de 2 meses da data da entrega. Embalagem contendo 1 litro. APRESENTAR AMOSTRA (563085)		4,5500		455,00
45	100,000	UND	MEL DE ABELHA PURO. Produto livre de impurezas. Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor: levemente amarelada a castanho-escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Rotulagem obrigatória ( RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04, lei nº 10.674/03 e Portaria nº 34 SNVS). Embalagem Secundária: sacos plásticos contendo 280 g (sachês). APRESENTAR AMOSTRA (563086)		6,9000		690,00
46	120,000	PCT	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 (563087)		5,2800		633,60

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
Processo de Licitação: 7/2015  
Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 22/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
47	20,000	u	BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. (APRESENTAR AMOSTRA) (563088)	_____	94,9000	_____	1.898,00
48	150,000	pacot	BATATA PALHA - BATATA PALHA DE PRIMEIRA QUALIDADE. INTEGRA 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, INTEGRA 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) (567912)	_____	13,8000	_____	2.070,00
49	30,000	u	LEITE DE COCO - NATURAL INTEGRAL CONCENTRADO ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM VIDROS APROPRIADOS COM 200 ML, INTEGRADAS E RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGEM 200ML. (APRESENTAR AMOSTRA) (567913)	_____	3,6100	_____	108,30

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

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
Processo de Licitação: 7/2015  
Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 23/27

**ANEXO VII  
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
50	60,000	PCT	CARNE DE MERLUZA EMPANADO TEMPERADO E CONGELADO, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. apresentar ficha técnica.(APRESENTAR AMOSTRA) (568019)		18,7500		1.125,00
51	100,000	lata	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL, peso drenado de 120g. Peixe em conserva, peixe tipo atum ralado, ingredientes: óleo comestível/água, sal. Embalagem em lata 170g. (APRESENTAR AMOSTRA) (567914)		4,4100		441,00
52	100,000	lata	ATUM SÓLIDO EM ÁGUA, peso drenado de 120g, peixe em conserva, tipo peixe atum, conservado em água e sal. Embalagem em lata 170g. (APRESENTAR AMOSTRA) (568020)		5,9500		595,00
53	50,000	PCT	MISTURA P/PÃO DE QUEIJO - Polvilho doce, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, condimento preparado sabor queijo romano (queijo, soro de leite em pó, gordura vegetal, maltodextrina, sal, proteína láctea e aromatizante), condimento preparado sabor queijo (soro de leite, sal, maltodextrina, amido de milho, amido de milho modificado, extrato de levedura em pó, realçador de sabor glutamato de sódio, substâncias aromatizantes naturais e idênticas às naturais, antieméticos fosfato tricálcico e dióxido de silício, acidulante ácido cítrico), sal, queijo em pó, realçador sabor glutamato monossódico, acidulante ácido láctico e antioxidante BHT. Não contém gluten. Embalagem 250g. (APRESENTAR AMOSTRA) (568021)		6,3600		318,00
54	150,000	u	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) (567915)		5,0300		754,50

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

**PREGÃO PRESENCIAL  
Nr.: 7/2015 - PR**

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

Processo Administrativo: 7/2015  
Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
Processo de Licitação: 7/2015  
Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 24/27

**ANEXO VII  
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
55	25,000	KILO	CHOCOLATE AO LEITE P/COBERTURA INGREDIENTES DO PRODUTO:AÇÚCAR, LEITE, LÍQUOR DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, LACTOSE, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E RICINOLEATO DE GLICERILA E AROMATIZANTE.CONTÉM GLÚTEN. ARMAZENADO EM AMBIENTE SECO, FRESCO E AREJADO, FORA DA GELADEIRA, LONGE DE PAREDES E PRODUTOS QUÍMICOS. EMBALAGEM 1KG. (APRESENTAR AMOSTRA) (567916)		30,9300		773,25
56	60,000	u	Leite em Pó modificado enriquecido com Ferro para alimentação de lactentes de 0 a 6 meses. Deverá apresentar leite de vaca semi ou desnatado, maltodextrina, óleo de palma, óleo de canola e óleo de milho, vitamina C, taurina, sulfato ferroso, vitamina E, Niacina (vitamina PP), sulfato de zinco, pantotenato de cálcio, vitamina A, sulfato de cobre, vitamina B6, Vitamina B1, vitamina D, biotina, vitamina B2, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina K, vitamina B12, sem glúten. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. - embalagem 400g (APRESENTAR AMOSTRA) (568022)		33,1100		1.986,60
57	60,000	u	Leite em pó modificado enriquecido com Ferro para alimentação de lactentes de 6 meses a 1 ano - Deverá apresentar leite de vaca semi ou desnatado, maltodextrina, óleo de palma, óleo de canola, óleo de milho, vitamina C, sulfato ferroso, vitamina E, Niacina (vitamina PP), sulfato de zinco, pantotenato de cálcio, vitamina A, Vitamina B6, Vitamina B1, vitamina D, vitamina B2, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina K, biotina, vitamina B12, não contém glúten. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. - embalagem 400g(APRESENTAR AMOSTRA) (568023)		33,1100		1.986,60
58	40,000	u	Leite em pó sem lactose, sabor original. Ingredientes de origem vegetal, proveniente da proteína isolada de soja, enriquecido com ferro, vitamina A, fósforo, zinco, cálcio, ferro e iodo sem a presença de amido. Rendimento de 10 a 12 porções por un. A embalagem não poderá apresentar amassada ou enferrujada e deverá conter data de validade, fabricação e número do lote. Embalagem de 300g. (APRESENTAR AMOSTRA) (568024)		43,2500		1.730,00
59	30,000	pacot	SAGU - CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS, ANIMAIS OU VEGETAIS - EMBALAGEM DE 500G. PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA) (567917)		6,6100		198,30
60	25,000	KILO	AÇÚCAR CRISTAL EM DIVERSAS CORES, AZUL, AMARELO, ROSA, VERMELHO E VERDE, PARA DECORAÇÃO, CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS - EMBALAGEM 1KG. EMBALADO EM SACO TRANSPARENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA) (567918)		6,8300		170,75

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

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 7/2015 - PR

CNPJ: 11.482.121/0001-33 Telefone: (47) 33423580  
 RUA DEPUTADO NILTON KUCKER N° 583  
 C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 25/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
61	60,000	CX	Chás diversos sabores, caixa com 10 sachês. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável, com vedações mecânica (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº 276/2005. Peso aproximado pro sachê 10 gramas.(APRESENTAR AMOSTRA) (561046)		5,0000		300,00
62	30,000	KG	Linguicinha - carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrés submetido ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem em Kg. apresentar ficha técnica (APRESENTAR AMOSTRA) (561056)		15,6300		468,90
63	45,000	kg	Carne de músculo sem osso carne bovina magra (músculo), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria de espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio do tipo de carne, característico da peça conforme o padrão descrito n Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, Item 'a', publicada no D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem em Kg. apresentar ficha técnica (APRESENTAR AMOSTRA) (568025)		17,8600		803,70
64	20,000	pacot	CANELA EM PÓ - CANELA EM PÓ, 100% NATURAL, SEM CORANTES, SEM CONSERVANTES, LIVRES DE SUJIDADES. ROTULAGEM NUTRICIONAL NA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A 06 MESES DA ENTREGA. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 50G. (APRESENTAR AMOSTRA) (567919)		3,9100		78,20
65	40,000	pacot	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Produto resultante da modelagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal: 12g. de proteínas, 8g de lipídios e 63g. de carboidratos, sem adição de açúcar. O produto deverá apresentar no rotulo data de validade superior a 6 (seis) meses da entrega, data de fabricação e nº de lote. Embalagem com no mínimo 250g. (APRESENTAR AMOSTRA) (568026)		7,1100		284,40

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
 Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
 Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
 Processo de Licitação: 7/2015  
 Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 26/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
66	20,000	pacol	CRAVO DA ÍNDIA - CRAVO 100% NATURAL, SEM CORANTES, SEM CONSERVANTES, LIVRES DE SUJIDADES, EM FORMA DE BOTÃO, COLHIDO ANTES DE DESABROCHAR, AROMA FORTE E SABOR PICANTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO ROTULO PRAZO DE VALIDADE SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES, A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 50G. (APRESENTAR AMOSTRA) (567920)		3,4800		69,60
67	45,000	KILO	COXA E SOBRECORA DE FRANGO - Carne de frango tipo coxa e sobre coxa congelada com adição de água no Máximo de 6%, levemente temperada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujeidade e larvas, com registro no SIF ou SISP. PRAZO DE VALIDADE/ CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO (com temperatura ideal): Embalagem Fechada: Validade mínima: 04 (quatro) meses. Temperatura de armazenamento: (-18°C) a (-12°C); Data de entrega não deverá ser superior a 15 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno. Deverá conter no mínimo 01kg. Devem constar as seguintes informações: Modo de preparo e de descongelamento, Marca comercial, Nome e descrição do produto, Carimbo do Ministério da Agricultura, Tabela de conservação, Razão social, Endereço, CNPJ e inscrição estadual da empresa, Número de Registro no Ministério da Agricultura, Lista de ingredientes, Peso Líquido, Tabela Nutricional, além dos dizeres: "Mantenha Congelado à (-18°C) a (-12°C)", "Indústria Brasileira", "Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado". O lote, que corresponde à data de fabricação, juntamente com o prazo de validade. Todas as informações impressas na embalagem devem estar Congelado Embalagem de 1 kg. (APRESENTAR AMOSTRA) (568027)		5,9000		265,50
68	50,000	pacol	MASSA PARA LASANHA - DESCRIÇÃO: seca; INGREDIENTES: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, clara de ovo e corantes naturais urucum e cúrcuma. Contém Glúten. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. (APRESENTAR AMOSTRA) (568028)		6,8000		340,00
69	60,000	KILO	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. (567910)		12,9600		777,60
70	60,000	PCT	MACARRÃO ESPAGUETE - Macarrão, DESCRIÇÃO: Espaguete; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Sêmola de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e corante betacaroteno que não contenha colesterol, inspecionada pelo Ministério da Agricultura; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 500g. (APRESENTAR AMOSTRA) (568029)		19,8000		1.188,00

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

**PREGÃO PRESENCIAL**  
Nr.: 7/2015 - PR

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

Processo Administrativo: 7/2015  
Data do Processo Adm.: 04/09/2015  
Processo de Licitação: 7/2015  
Data do Processo: 04/09/2015

Folha: 27/27

**ANEXO VII**  
**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
71	250,000	u	ACHOCOLATADO - Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, vitamina (C,PP,E,B6,B2,B1 e A), achocolatado pronto em caixa longa vida, com canudo, caixa com 200 ML. (APRESENTAR AMOSTRA) (568030)		1,5800		395,00
(Valores expressos em Reais R\$)						Total Geral:	85.039,36