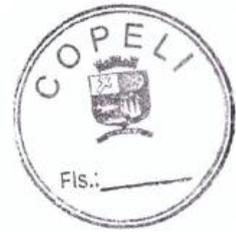




ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



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

CHAMADA PÚBLICA VISANDO O CREDENCIAMENTO DE ORGANIZADORES DA AGRICULTURA FAMILIAR E/OU EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL NOS TERMOS DA LEI FEDERAL Nº 11.947/2009 PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA COMPOSIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DAS UNIDADES DE ENSINO FUNDAMENTAL, INFANTIL E CRECHES, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC, PARA O ANO DE 2018.

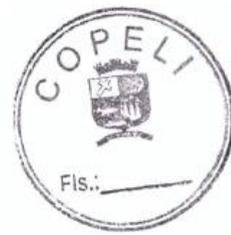
GRAZIELA CRISTIANE CORREA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 202/2017 PMN.

CHAMADA PÚBLICA Nº 202/2017 PMN

O **MUNICÍPIO DE NAVEGANTES**, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, torna público, para conhecimento dos interessados que **do dia 29/01/2018 ao dia 19/02/2018**, das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min, na Prefeitura do Município de Navegantes, sito à Rua João Emílio, 100 – Centro está aberto o Credenciamento e recebimento dos documentos, de conformidade com as condições ora expostas e pelas seguintes razões:

1.OBJETO

1.1 Constitui-se como objeto, do presente edital, o credenciamento de pessoas físicas e jurídicas: **CHAMADA PÚBLICA VISANDO O CREDENCIAMENTO DE ORGANIZADORES DA AGRICULTURA FAMILIAR E/OU EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL NOS TERMOS DA LEI FEDERAL Nº 11.947/2009 PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA COMPOSIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DAS UNIDADES DE ENSINO FUNDAMENTAL, INFANTIL E CRECHES, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC, PARA O ANO DE 2018.**

1.2 A presente Chamada Pública será regida pela Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução MEC/FNDE nº 04/2015, aplicando-se subsidiariamente as normas sobre licitação e contratos administrativos da Lei 8666/93 e suas modificações.

1.2.1 Os trabalhos serão conduzidos pela Comissão Permanente de Licitação, designados através da Portaria nº 506 de 27 de janeiro de 2017.

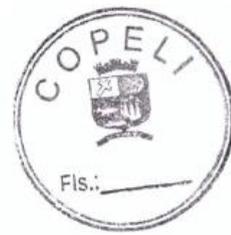
1.3 O objeto do presente Chamamento Público consiste no cadastramento de grupos formais e informais de agricultores familiares para aquisição de Gêneros alimentícios perecíveis oriundos da agricultura familiar, objetivando a composição da merenda escolar destinada aos alunos das unidades de ensino fundamental, infantil e creches, até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP, por ano civil, conforme quantitativos e especificações constantes do Edital e seus anexos.

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 01 KG. APRESENTAR AMOSTRA.	KG	3.000,00	4,76	14280,00
2	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 01 KG. APRESENTAR AMOSTRA.	KG	3.000,00	4,76	14280,00
3	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 01 KG. APRESENTAR AMOSTRA.	KG	3.000,00	4,76	14280,00
4	ALFACE - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO CRÉSPA OU LISA, VERDE OU ROCHA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER LESÃO CAUSADA POR FATORES DE NATUREZA FISIOLÓGICA, FITOSSANITÁRIA, MECÂNICA OU POR AGENTES DIVERSOS QUE VENHA A COMPROMETER A QUALIDADE E A APRESENTAÇÃO DA ALFACE. NÃO PODERÁ APRESENTAR PODRIDÃO, DESCOLORAÇÃO, ESPIGA OU ASPECTO DE QUEIMADA. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA DE MANEIRA QUE NÃO CAUSE DANOS MECÂNICOS	u	7.000,00	1,68	11760,00

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	DURANTE O TRANSPORTE ASSEGURANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PESO MÉDIO POR UNIDADE 200 G. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE HIDRATAÇÃO 4 (EXCELENTE: FOLHAS SEM SINAL DE MURCHA) E GRAU DE LIMPEZA 4 (EXCELENTE: FOLHAS LIMPAS, LIVRES DE TERRA, RESTOS VEGETAIS OU MATERIAIS ESTRANHOS). EMBALAGEM: AS ALFACES DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS. (APRESENTAR AMOSTRA)				
5	ALFACE - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO CRESPA OU LISA, VERDE OU ROCHA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER LESÃO CAUSADA POR FATORES DE NATUREZA FISIOLÓGICA, FITOSSANITÁRIA, MECÂNICA OU POR AGENTES DIVERSOS QUE VENHA A COMPROMETER A QUALIDADE E A APRESENTAÇÃO DA ALFACE. NÃO PODERÁ APRESENTAR PODRIDÃO, DESCOLORAÇÃO, ESPIGA OU ASPECTO DE QUEIMADA. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA DE MANEIRA QUE NÃO CAUSE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE ASSEGURANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PESO MÉDIO POR UNIDADE 200 G. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE HIDRATAÇÃO 4 (EXCELENTE: FOLHAS SEM SINAL DE MURCHA) E GRAU DE LIMPEZA 4 (EXCELENTE: FOLHAS LIMPAS, LIVRES DE TERRA, RESTOS VEGETAIS OU MATERIAIS ESTRANHOS). EMBALAGEM: AS ALFACES DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS. (APRESENTAR AMOSTRA)	u	7.000,00	1,68	11760,00
6	ARROZ BRANCO - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ BRANCO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.000,00	15,31	15310,00
7	ARROZ INTEGRAL- DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ INTEGRAL TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO DE 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	500,00	20,13	10065,00
8	ARROZ INTEGRAL- DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ INTEGRAL TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO DE 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	500,00	20,13	10065,00
9	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
10	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
11	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR	PCT	1.451,00	13,78	19994,78

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	AMOSTRA)				
12	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
13	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
14	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
15	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	294,00	13,78	4051,32
16	BATATA DOCE: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO DA CASCA ARROXEADA. NÃO DEVE CONTER PODRIDÃO, BROTAMENTOS E RACHADURAS.(APRESENTAR AMOSTRA)	kg	4.000,00	2,65	10600,00
17	BATATA DOCE: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO DA CASCA ARROXEADA. NÃO DEVE CONTER PODRIDÃO, BROTAMENTOS E RACHADURAS.(APRESENTAR AMOSTRA)	kg	4.000,00	2,65	10600,00
18	BATATA SALSA: CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL. (APRESENTAR AMOSTRA)	KILO	3.000,00	5,20	15600,00
19	BETERRABA: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BETERRABA VERMELHA (BETA VULGARIS L.) PARA CONSUMO FRESCO TIPO MÉDIA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE. DESENVOLVIDOS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS OS DEFEITOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO OU O RENDIMENTO COMO DANO PROFUNDO, PODRIDÃO, MURCHO, PASSADO. DEVEM ESTAR LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM	KG	6.968,00	2,87	19998,16

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

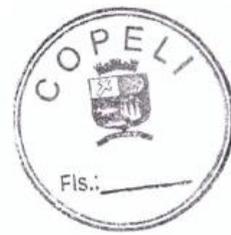


	LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. EMBALAGEM: ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA PESANDO APROXIMADAMENTE 20 KG DE CONTEÚDO ÚTIL. (APRESENTAR AMOSTRA)				
20	BETERRABA: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BETERRABA VERMELHA (BETA VULGARIS L.) PARA CONSUMO FRESCO TIPO MÉDIA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE. DESENVOLVIDOS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS OS DEFEITOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO OU O RENDIMENTO COMO DANO PROFUNDO, PODRIDÃO, MURCHO, PASSADO. DEVEM ESTAR LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. EMBALAGEM: ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA PESANDO APROXIMADAMENTE 20 KG DE CONTEÚDO ÚTIL. (APRESENTAR AMOSTRA)	KG	6.032,00	2,87	17311,84
21	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

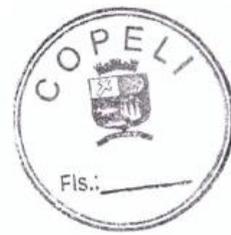


	AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
22	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20
23	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica,</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
24	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega.</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

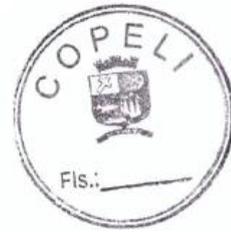


	Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
25	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	826,00	24,20	19989,20
26	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

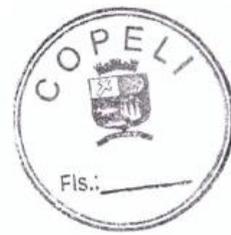


	<p>18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
27	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa,</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

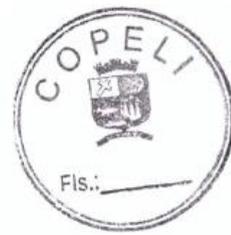


	retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
28	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20
29	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

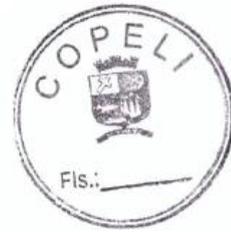


	<p>alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
30	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
31	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	826,00	24,20	19989,20
32	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
33	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

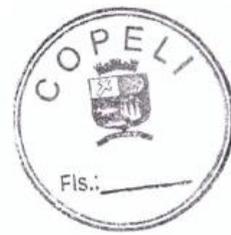


	<p>informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
34	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20
35	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

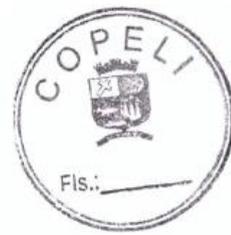


	<p>de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
36	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão:</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

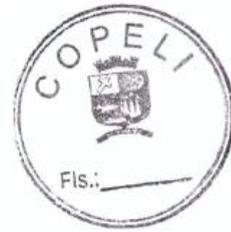


	<p>Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
37	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20
38	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

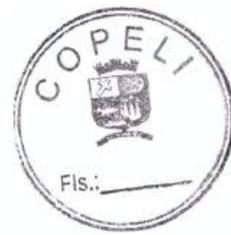


	<p>estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
39	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

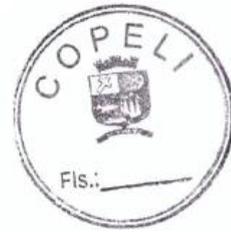


	<p>data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
40	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20
41	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
42	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

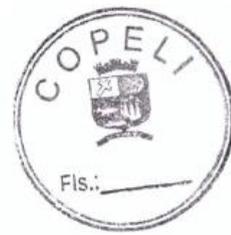


	entrepasto de carne) peso líquido, data de processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
43	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	826,00	24,20	19989,20
44	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

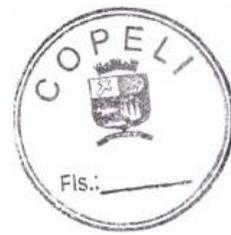


	<p>totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
45	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 22 de 24/11/2005 do m.a.a.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

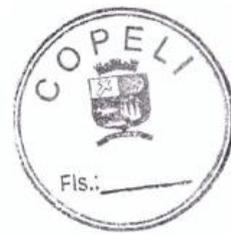


	<p>produto (nome do corte da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne) peso líquido, data de processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
46	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20
47	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho</p>	KILO	264,00	24,20	6388,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p> corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
48	<p>CEBOLINHA - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FOLHAS INTERINAS, COM TALO, GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, MAÇO APROXIMADAMENTE 150G (SEM RAÍZES). (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	u	8.000,00	1,86	14880,00
49	<p>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO Características técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente com informações do produto, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM</p>	KILO	500,00	30,01	15005,00

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
50	<p>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO Características técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente com informações do produto, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>	KILO	500,00	30,01	15005,00
51	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80
52	<p>LEITE LONGA VIDA. DESCRIÇÃO DO OBJETO: LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT), OU SEJA, O LEITE HOMOGENEIZADO QUE FOI</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

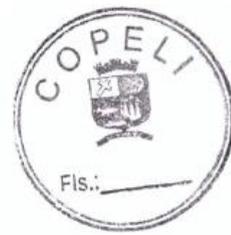


	<p>SUBMETIDO, DURANTE 2 A 4 SEGUNDOS, A UMA TEMPERATURA ENTRE 130°C E 150°C, MEDIANTE UM PROCESSO TÉRMICO DE FLUXO CONTÍNUO, IMEDIATAMENTE RESFRIADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 32°C E ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTÉREIS E HERMETICAMENTE FECHADAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT). SERÁ ACEITO O USO DOS SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
53	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. 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,</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

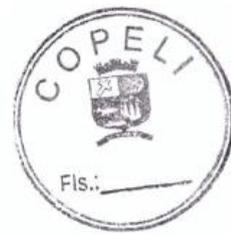


	CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA BRICK ASSEPTIC OU TETRA PACK. AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF/DIPOA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM ESTUFADAS OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
54	LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	LT	7.380,00	2,71	19999,80
55	LEITE LONGA VIDA. 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	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

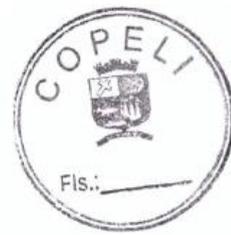


	<p>ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT). SERÁ ACEITO O USO DOS SEGUINTE ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, SEPARADOS OU EM COMBINAÇÃO, EM UMA QUANTIDADE NÃO SUPERIOR A 0.1G/100ML EXPRESSOS EM P205. 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
56	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. 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 OU TETRA PACK. AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF/DIPOA. NÃO SERÃO ACEITOS</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

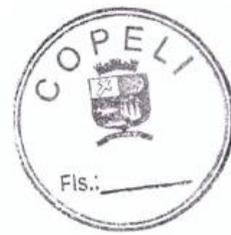


	PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM ESTUFADAS OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
57	LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	LT	7.380,00	2,71	19999,80
58	LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, SEPARADOS OU EM COMBINAÇÃO, EM UMA QUANTIDADE NÃO	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

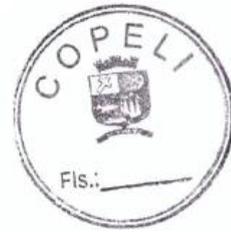


	<p>SUPERIOR A 0.1G/100ML EXPRESSOS EM P205. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
59	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

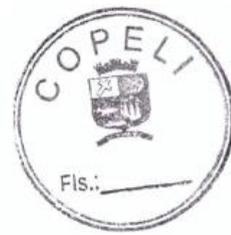


	DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
60	LEITE LONGA VIDA. DESCRIÇÃO DO OBJETO: LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT), OU SEJA, O LEITE HOMOGENEIZADO QUE FOI SUBMETIDO, DURANTE 2 A 4 SEGUNDOS, A UMA TEMPERATURA ENTRE 130°C E 150°C, MEDIANTE UM PROCESSO TÉRMICO 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	LT	7.380,00	2,71	19999,80
61	LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

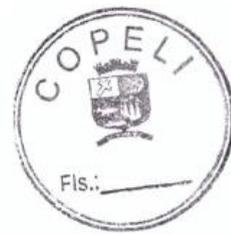


	PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA BRICK ASSEPTIC OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
62	LEITE LONGA VIDA. 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 ASSEPTICAS 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	LT	7.380,00	2,71	19999,80
63	LEITE LONGA VIDA. 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	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

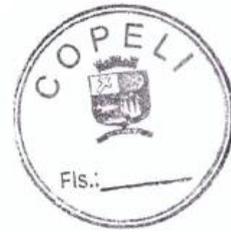


	<p>UM PROCESSO TÉRMICO DE FLUXO CONTÍNUO, IMEDIATAMENTE RESFRIADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 32°C E ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTÉREIS E HERMETICAMENTE FECHADAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT). SERÁ ACEITO O USO DOS SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
64	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. 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:</p>	LT	4.060,00	2,71	11002,60

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

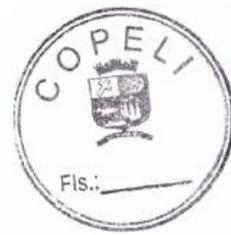


	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA BRICK ASSEPTIC OU TETRA PACK. AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF/DIPOA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM ESTUFADAS OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
65	REPOLHO VERDE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: REPOLHO LIMPO, SEM AS FOLHAS EXTERNAS, PESO MÉDIO POR CABEÇA DE 2 KG. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM FRESCOS. APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIO DA ESPÉCIE E VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES E INSETOS. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETA A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA. (APRESENTAR AMOSTRA).	KG	8.500,00	1,95	16575,00
66	REPOLHO VERDE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: REPOLHO LIMPO, SEM AS FOLHAS EXTERNAS, PESO MÉDIO POR CABEÇA DE 2 KG. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM FRESCOS. APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIO DA ESPÉCIE E VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES E INSETOS. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETA A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA. (APRESENTAR AMOSTRA).	KG	8.500,00	1,95	16575,00
67	SALSINHA - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FOLHAS SÁS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO E TURGESCÊNCIA (INCHAÇO), INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. MAÇO DE 150 GRAMAS APROXIMADAMENTE (APRESENTAR AMOSTRA).	u	8.000,00	1,86	14880,00
68	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA- DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

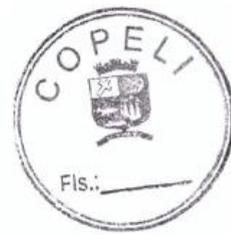


	<p>ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
69	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA</p>	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

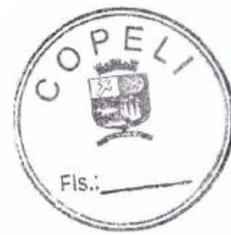


	<p>FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
70	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE</p>	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

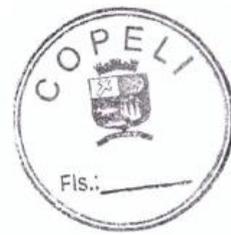


	<p>EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGENICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
71	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO</p>	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
72	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO</p>	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

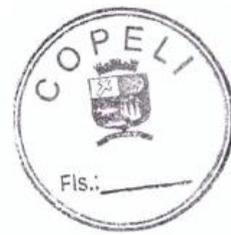


	<p>CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
73	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA,</p>	litro	514,00	12,65	6502,10

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
74	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre</p>	litro	1.508,00	13,26	19996,08

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
75	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e</p>	litro	1.508,00	13,26	19996,08

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

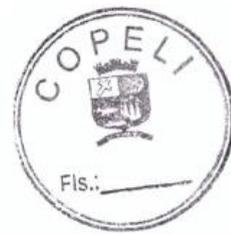


	inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
76	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)	litro	1.508,00	13,26	19996,08
77	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação	litro	1.508,00	13,26	19996,08

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

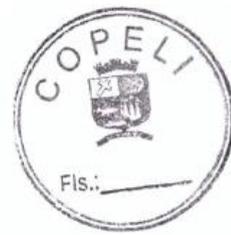


	<p>de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
78	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo</p>	litro	1.508,00	13,26	19996,08

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
79	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade</p>	litro	952,00	13,26	12623,52

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
80	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇA</p> <p>Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente</p> <p>Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20
81	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇA</p> <p>Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente</p> <p>Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

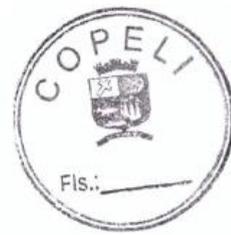


	<p>armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
82	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

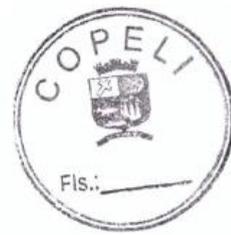


	esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
83	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)	L	1.388,00	14,40	19987,20
84	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ	L	1.388,00	14,40	19987,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

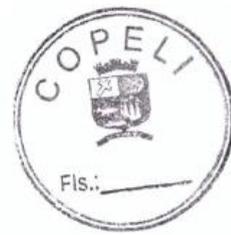


	<p>Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente</p> <p>Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
85	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ</p> <p>Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente</p> <p>Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza;</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

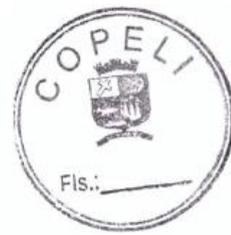


	<p>qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
86	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos</p>	L	284,00	14,40	4089,60

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
87	ESPINAFRE: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FOLHAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. MAÇO APROXIMADAMENTE 250G. (APRESENTAR AMOSTRA)	u	5.000,00	2,03	10150,00
				Total	1.543.225,07

2. DA HABILITAÇÃO:

A documentação para habilitação dos participantes são as seguintes:

2.1 Para Grupos Informais de Agricultores Familiares:

2.1.1 Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa física (CPF);

2.1.2 **Cópia da DAP principal ou extrato da DAP de cada Agricultor Familiar Participante, emitida nos últimos trinta dias;**

2.1.3 Projeto de Venda de Gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (**Anexo III**) elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a entidade Articuladora e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes.

2.2 Para Grupos Formais de Agricultores Familiares e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações:

2.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa jurídica (CNPJ);

2.2.2 **Cópia de DAP - Declaração de Aptidão ao PRONAF – jurídica para associações e cooperativas, emitida nos últimos trinta dias;**

2.2.3 Certidão Negativa de Débitos – CND - Municipal, Estadual e Federal.

2.2.4 Prova de Regularidade para com FGTS;

2.2.5 Cópia do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica.

2.2.6 **Projeto de Venda de Gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar.**

2.3 Toda a documentação do envelope deverá ser apresentada devidamente enumerada sequencialmente, anexando ainda uma relação formal, devidamente assinada, enumerando todos os documentos apresentados.

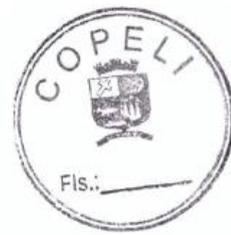
2.4 Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.

2.5 Os documentos exigidos neste Edital poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou por servidor público municipal no exercício de suas funções, ou mediante publicação em órgão da imprensa oficial, não sendo aceitas cópias ilegíveis, documentos cujas datas estejam rasuradas, sendo que a Secretaria de Educação, reserva-se o direito de

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário fazer a devida diligência, nos termos da lei.

2.6 Os documentos (excetos os originais oficiais) não serão devolvidos, passando a fazer parte do processo licitatório. Os documentos extraídos pela Internet deverão ser apresentados “no original”, não sendo aceito cópia autenticada. Todos os documentos deverão estar em vigor na data prevista para a abertura do envelope **"HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA"**. As Certidões ou Atestados, quando competentes ou por erro de emissão estejam sem a indicação do prazo de validade serão considerados para esta Licitação, válidos por 06 (seis) meses, contados da sua emissão, pelo princípio da analogia, previsto no art. 4º da Lei de Introdução do Código Civil.

2.7 O envelope, contendo a documentação para habilitação e projeto de venda, conterà na parte externa as seguintes indicações:

2.8 **CREDENCIAMENTO:** A Comissão Permanente de Licitação, em até 30 (trinta) dias após o término do prazo para a apresentação de todos os documentos relacionados neste edital, procederá ao julgamento da qualificação dos interessados no credenciamento.

2.9 RESULTADO DO JULGAMENTO: Selecionados os participantes que satisfaçam os requisitos de credenciamento, será divulgado no Diário Oficial do Município o resultado do julgamento.

2.10 Os envelopes entregues em local ou período diferentes não serão objeto de análise, bem como não sendo permitida a participação de interessados retardatários.

2.11 Cada grupo formal só poderá ofertar produtos de acordo com a sua atual capacidade agrícola.

2.12 Serão considerados habilitados para execução das ações do programa Nacional de Alimentação Escolar aqueles que atenderem aos requisitos estabelecidos no item 2, demonstrando que se encontram em situação de regularidade jurídica, econômica e fiscal, e detêm a necessária aptidão técnica para desempenho das ações, nos termos deste edital.

2.13 Além de atenderem a todas as exigências deste edital, serão credenciados os interessados que se encontrem em situação regular, constatada com a apresentação da documentação exigida bem como tenham suas amostras aprovadas, nas condições deste edital.

2.2 DEMAIS DOCUMENTOS:

2.2.1 Para o Item Carne Bovina e Filé de Tilápia, o Licitante deve apresentar **JUNTAMENTE com a Habilitação: FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.**

2.2.2 Para o Item Leite Longa Vida Integral, o Licitante deverá apresentar: **Ficha Técnica, JUNTAMENTE com a Habilitação.**

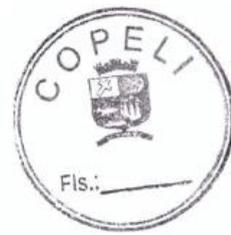
2.2.3 Para Os Itens Sucos Naturais Integrais – nos sabores Laranja, Uva e Maçã – O licitante deverá apresentar: **LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA JUNTAMENTE com a Habilitação.**

3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



3.1 Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica emitida por órgão de direito público ou privado compatível em característica com o objeto da presente licitação.

Obs.: Não será considerado o Atestado de Capacidade Técnica, subscrito pelo próprio Licitante participante do certame.

3.2 Ao Presidente da Comissão reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso do Chamamento, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

3.3 A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital, implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.

3.4 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

3.5 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

3.6 OUTROS DOCUMENTOS (PESSOA JURÍDICA):

3.6.1 APRESENTAÇÃO DE ALVARÁ SANITÁRIO VIGENTE EXPEDIDO PELO ÓRGÃO COMPETENTE.

OBSERVAÇÃO:

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

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

C) Os documentos poderão ser autenticados na instituição de origem, porém, o Município disponibilizará 01 (um) funcionário no horário das 13:30 hs às 17:00 hs para proceder as autenticações dos documentos NO DIA ÚTIL IMEDIATAMENTE ANTERIOR AO CERTAME sendo que, desde já, não se responsabiliza caso os atendimentos não suprirem a demanda.

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

4. DA ABERTURA DOS ENVELOPES E JULGAMENTO:

4.1. A partir da data inicial, fixada no preâmbulo deste edital, a Comissão Permanente de Licitação realizará análise e julgamento para aprovação ou não da documentação dos interessados que protocolarem envelopes para credenciamento.

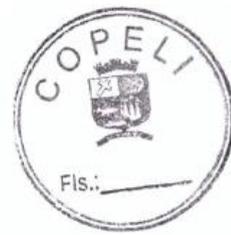
4.2. Será aprovado o proponente que apresentar toda a documentação exigida, observados os tipos de grupos.

4.3. Para priorização das propostas, deverá ser observada a **ordem para desempate, conforme art. 25 da Resolução MEC/FNDE Nº 04/2015, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local.**

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



5. DAS AMOSTRAS

5.1 A proponente declarada vencedora deverá apresentar amostras de todos os itens em até 24 (vinte e quatro) horas após o encerramento da etapa. A proponente deverá apresentar os produtos conforme a unidade de medida descrita na Relação de Itens em 01 (uma) unidade. ex: 01 pacote de arroz, 1 kg de aipim, 1 kg de batata doce...

5.2 A empresa vencedora dos Itens: “Carne Bovina, Filé de Tilápia, Sucos Naturais e Leite Longa Vida Integral”, deverão obedecer ao Prazo de Validade determinado e especificado na Relação de Itens;

5.2.1 Para o Item Carne Bovina e Filé de Tilápia, o Licitante deve apresentar **JUNTAMENTE** com a Habilitação: **FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.**

5.2.2 Para o Item Leite Longa Vida Integral, o Licitante deverá apresentar: **Ficha Técnica, JUNTAMENTE** com a Habilitação.

5.2.3 Para Os Itens Sucos Naturais Integrais – nos sabores Laranja, Uva e Maçã – O licitante deverá apresentar: **LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA JUNTAMENTE** com a Habilitação.

5.3 As Amostras devem ser apresentadas no Departamento de Nutrição localizado na Secretaria Municipal de Educação de Navegantes – Avenida Prefeito José Juvenal Mafra nº 430 – Centro.

5.4 As Amostras serão analisadas pelas nutricionistas responsáveis pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, sendo que poderá ser assistida pelos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do município de Navegantes/sc.

5.5 As Amostras do proponente deverão estar em conformidade com as especificações dos itens constantes do edital e atender a 100% (cem por cento) do item cotado, sob pena de inabilitação. Serão avaliadas as especificações, características sensoriais (cor, odor, textura e sabor). Quando necessário, as amostras serão submetidas a processos de preparo e cocção a fim de avaliar as características organolépticas e rendimento do produto em questão, verificando se estão aptas a serem fornecidas ao público em questão.

5.6 A solicitação das Amostras visa assegurar a qualidade dos produtos cotados e a pronta verificação de adequação do item cotado com as especificações exigidas no edital, permanecendo em poder do Município para conferência com os pedidos realizados.

5.7 O licitante que se recusar a apresentar/entregar as Amostras no prazo estipulado no edital, poderão ser enquadradas na previsão do Art. 7º da lei 10520/02, caracterizando má fé, fraude ou mesmo intenção de prejudicar o ente público na aquisição dos gêneros alimentícios para a rede de ensino sofrerá penalidade conforme o Art. 7º da lei 10520/02:

“Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no SicaF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais". (Art. 7º, lei 10520/02).

6. DAS CONDIÇÕES PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS.

6.1 Não poderá exercer atividade, por Chamada Pública, o servidor público de provimento efetivo ou em exercício de cargo em comissão ou função gratificada, ou que estiver em exercício de mandato eletivo ou com registro oficial de candidatura para qualquer desses cargos;

6.2 O credenciado que venha a se enquadrar nas situações previstas no item anterior, terá suspensa a respectiva atividade, enquanto estiver impedido;

6.3 A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, fiscalizará como melhor lhe convier e no seu exclusivo interesse, o fiel cumprimento das obrigações assumidas pelo credenciado, podendo quando necessário, promover vistoria nas instalações do possível credenciado, para verificar se o mesmo obedece às condições técnicas básicas, anteriormente a assinatura do contrato.

6.3.1 A Secretaria Municipal de Educação de Navegantes, reserva-se o direito de fiscalizar permanentemente a prestação dos serviços pelos credenciados, sendo-lhes facultado o descredenciamento, quando caracterizada a prestação de má qualidade, através de processo administrativo específico, com garantia da representação do contraditório e da produção da ampla defesa;

6.4 O credenciamento se caracteriza como relação contratual de prestação de serviços;

6.5 Expressa-se o interesse da Administração Pública Municipal em contratar todas as pessoas credenciadas que satisfaçam os requisitos, cláusulas e condições aqui preestabelecidos e de maneira uniformes a todos os participantes, inclusive quanto à forma de remuneração.

6.6 Os itens do objeto a ser contratado será distribuído com equidade e imparcialidade entre todos as pessoas jurídicas habilitadas.

6.7 Qualquer interessado, em qualquer tempo, poderá obter o credenciamento, desde que o edital ainda esteja vigente.

7. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 As despesas com a execução do presente edital correrão à conta da dotação orçamentária:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.136.3390.00	13701	115/2018	Merenda Escolar Ensino Fundamental
2.138.3390.00	13701	119/2018	Merenda Escolar Creche
2.137.3390.00	13701	117/2018	Merenda Escolar Educação Infantil

8. DA APRESENTAÇÃO

8.1 Os envelopes contendo a documentação necessária á habilitação deverão ser apresentados, contendo na parte externa, a seguinte identificação:

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES
ENVELOPE N.º 01 – CHAMADA PÚBLICA
PROCESSO N.º 202/2017 PMN
CREDENCIAMENTO N.º 202/2017 PMN
RECEBIMENTO: A PARTIR DAS 09h00min DO DIA 26/01/2018.

8.2 O local de entrega dos envelopes contendo os documentos de "Habilitação" será o Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Navegantes, sito a Rua João Emílio n° 100, Centro, Navegantes, SC.

8.3 Ao apresentar os documentos de Habilitação, a proponente se obriga aos termos do presente Chamamento Público.

9. DO PRAZO

9.1 O contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura até o final do exercício financeiro em que for firmado, com possibilidade de prorrogação nos termos da legislação vigente, e mediante livre negociação entre as partes;

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

10. LOCAL E PRAZO DA ENTREGA/FORNECIMENTO DOS PRODUTOS (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais).

10.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais), deverão ser fornecidos/entregues por meio próprio em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras (A.F) diretamente no Almoxarifado Central da Secretaria Municipal de Educação - Rua Gracelides Coelho Reiser ou em local que será oportunamente informado pela Secretaria solicitante.

10.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e a forma de execução será direta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

11. DO PRAZO PARA CHAMADA PÚBLICA

11.1 Os editais das chamadas públicas deverão permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias, de acordo com o Inciso 1º do art. 26 da Resolução 26/2013/FNDE. *(Redação dada pela [Resolução 4/2015/CD/FNDE/MEC](#)).*

11.2 O Credenciamento e recebimento dos documentos ficará disponível **do dia 29/01/2018 ao dia 19/02/2018**, das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min, na Prefeitura do Município de Navegantes, sito à Rua João Emílio, 100 – Centro.

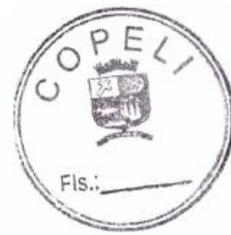
12. DA ABERTURA E JULGAMENTO

12.1 O Município de Navegantes/SC através do representante legal para este fim,

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



receberá o envelope contendo os documentos e verificará se a documentação atende ao exigido nos preceitos do presente Credenciamento.

12.2 Aberto o envelope e constatado irregularidade na documentação apresentada, será comunicado por escrito a proponente, a qual restará imediatamente inabilitada. A efetivação (confirmação) ou não do referido comunicado não é motivo para interrupção ou suspensão do procedimento convocatório previsto no presente edital.

12.3 Restando regular a documentação, será (ao) imediatamente declarada(s) habilitada(s) a(s) empresa(s), restando, portanto, CREDENCIADA e sendo isto requisito para possibilitar a assinatura do respectivo Termo de contratação entre a pessoa física e/ou jurídica e a administração municipal.

13. CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

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

13.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM OS PRODUTOS (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) FORNECIDOS/ENTREGUES.

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

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

13.2 Todos os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) fornecidos/entregues deverão atender a todas as características estabelecidas no Edital.

13.3 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) fornecidos/entregues serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal.

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

13.5 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

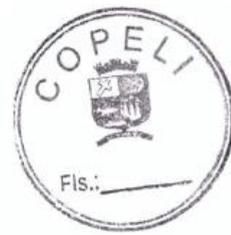
13.6 A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ da Secretaria Solicitante que consta na Autorização de Fornecimento.

14. CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



14.1 Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

14.2 Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

14.3 Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

14.4 os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

14.5 os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a [Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003](#);

14.6 os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

15. DA RESCISÃO

15.1 Constituem motivos para rescisão do contrato:

- a) O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- c) A lentidão no cumprimento do contrato, levando a CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade do fornecimento/entrega no prazo estipulado;
- d) O atraso injustificado no início do fornecimento/entrega;
- e) A paralisação do serviço, sem justa causa ou prévia comunicação a CONTRATANTE;
- f) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas em registro próprio, pelo representante da CONTRATANTE designado para acompanhamento e fiscalização deste contrato;
- g) A decretação de falência da CONTRATADA;
- h) A dissolução da CONTRATADA;
- i) A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste contrato.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 O CONTRATADO incorrerá em multa, quando houver o descumprimento de uma ou mais obrigações previstas no Presente Instrumento.

16.2 O valor da sanção a ser aplicada será proporcional aos danos causados a Administração Pública, podendo chegar a 20% (vinte por cento) do valor total do contrato, sem prejuízo de outras penalidades legais aplicáveis.

Parágrafo Primeiro - A CONTRATADA, poderão ser aplicadas penalidades de:

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



- a) advertência;
- b) multa da forma e equivalência da Cláusula Oitava;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração por prazo de até 02 (dois) anos;
- d) impedimento temporário de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração por prazo de até 05 (cinco) anos;
- e) declaração de inidoneidade para licitar com esta administração pública;
- f) rescisão do contrato nas hipóteses permitidas legalmente;
- g) retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à administração Pública Municipal.

Parágrafo Segundo - O CONTRATADO Incorrerá nas mesmas penas previstas nas alíneas “c” e “d” da cláusula nona, se:

- a) sofrer condenação definitiva por praticar meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) praticar atos ilícitos, entre eles, a litigância de má-fé;
- c) demonstrar inidoneidade para contratar com a CONTRATANTE em virtude de atos ilícitos praticados.

Parágrafo Terceiro - Na hipótese da caracterização da litigância de má-fé, a Prefeitura Municipal, independentemente, da ação judicial competente, aplicará, imediatamente, após a constatação do fato, penalidade de suspensão ao CONTRATADO, do direito de participar das licitações promovidas pelo CONTRATANTE, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

17. DO DESCRENCIAMENTO

17.1 A empresa credenciada poderá ser descredenciada quando:

- a) Descumprir ou violar, no todo ou em parte, as normas contidas no edital de credenciamento ou no instrumento de contratação de prestação de serviço,
- b) Apresentar, a qualquer tempo na respectiva do instrumento contratual, documentos que tenha informações inverídicas;
- c) Não cumprir com a prestação de serviços, mesmo temporariamente sem razão fundamentada ou notificação prévia.

18. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

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

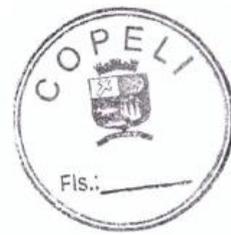
18.2 Os servidores designados anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, sendo-lhe assegurada à prerrogativa de:

- I. Fiscalizar e atestar o fornecimento/entrega de todos os produtos solicitados, com a emissão de relatórios de aprovação e declaração de compatibilidade com as condições estabelecidas no Edital;
- II. Comunicar eventuais falhas no fornecimento/entrega dos produtos, cabendo à Contratada adotar as providências necessárias;

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



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

19. DOS CASOS OMISSOS

19.1 Os casos omissos serão analisados pelos representantes legais das partes, com o intuito de solucionar o impasse, sem que haja prejuízo para nenhuma delas, tendo por base o que dispõem a Lei nº 8.666/93 e demais legislação vigente aplicável à espécie.

20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1 Em caso de REVOGAÇÃO ou ANULAÇÃO deste Credenciamento serão observadas as disposições da Lei nº 11.947/2009 e resolução MEC/FNDE Nº 04/2015.

20.2 O prazo para a assinatura do contrato será de 05 (cinco) dias úteis após convocação formal pelo município.

20.3 Será facultado a Secretaria Municipal de Educação de Navegantes/SC, em qualquer tempo, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do contrato, bem como a aferição dos serviços ofertados, além de solicitar dos órgãos técnicos competentes a elaboração de pareceres destinados a fundamentar a decisão;

20.4 A (o) credenciada (o) deverá comunicar formalmente a Secretaria Municipal de Educação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, a eventual impossibilidade temporária de prestar os serviços constantes do objeto deste edital, mediante plena justificativa técnica, sob pena de procedimentos administrativos competentes.

20.5 O credenciamento universal será formalizado por decisão da Secretaria Municipal de Educação, e gestora do Secretaria Municipal de Educação de Navegantes-SC e poderá ser revogado a qualquer momento, a juízo de conveniência e oportunidade da Secretaria Municipal de Educação de Navegantes/SC, por motivos plenamente justificáveis e dentro do interesse público, ou a pedido da (o) credenciada (o), que deverá encaminhar ofício com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

20.6 A remuneração recebida pela (o) credenciada (o) não gerará direito adquirido ou ato jurídico perfeito, não havendo nenhum vínculo de natureza trabalhista ou previdenciária;

20.7 A(o) credenciada(o) será responsável pela indenização de dano causado ao paciente, ou a terceiros a ele vinculados, decorrentes de ato ou omissão voluntária, negligência, imperícia ou imprudência, praticadas por seus empregados, profissionais ou prepostos, ficando assegurado a(o) credenciada(o) o direito de regresso.

20.8 Os casos omissos serão discutidos e analisados pela Secretaria Municipal de Educação, sob os aspectos da legislação pertinente, visando o melhor atendimento aos usuários;

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



20.9 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e Anexos, deverão ser dirigidos ao Departamento de Compras/Licitações da Prefeitura do Município de Navegantes, sito a Rua João Emílio nº 100 – Centro – CEP 88370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min, ou e-mail: fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br ou

carla.claudino@navegantes.sc.gov.br ou inglid.dias@navegantes.sc.gov.br.

20.10 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o local a que está vinculada Comissão de Licitação, ou seja, o foro da Comarca de Navegantes/SC.

20.11 Aplica-se ao presente Edital, nas partes omissas, a legislação em vigor.

20.12 Integram este Credenciamento os seguintes anexos:

ANEXO I – Declaração de Habilitação;

ANEXO II – Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação;

ANEXO III – Declaração de Cumprimento ao Disposto no Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

ANEXO IV – Minuta de Contrato;

ANEXO V – Termo de Referência;

ANEXO VI – Formulário de Inscrição para Credenciamento

ANEXO VII – Relação de Itens.

20.13 O presente Chamamento Público e seus Anexos, bem como parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição.

20.14 Para o conhecimento público expede-se o presente edital, que é publicada no DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS E no JORNAL DE CIRCULAÇÃO REGIONAL.

NAVEGANTES, SC, 12 de janeiro de 2018.

GRAZIELA CRISTIANE CORREA
Secretária Municipal de Educação

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



ANEXO I

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO (Modelo)

DECLARAMOS para fins de participação no procedimento licitatório – Credenciamento nº 202/2017, Processo 202/2017 da PMN., que a empresa _____ inscrita sob o CNPJ _____ atende plenamente aos requisitos necessários à Habilitação, possuindo toda a documentação comprobatória exigida no item 3.1, do Edital convocatório.

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

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



ANEXO II

DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO IMPEDITIVO À HABILITAÇÃO (Modelo)

A empresa _____,
inscrita sob o CNPJ nº: _____, sediada
na _____, município
de _____, Estado de _____, com o CEP _____,
DECLARA, sob as penalidades da Lei, que até a presente data inexistem fatos
impeditivos para a sua HABILITAÇÃO no presente processo licitatório, ciente da
obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

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

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (Modelo)

A empresa _____,
inscrita no CNPJ nº _____ por intermédio de seu representante
legal, sr(a). _____ portador(a) da Carteira de Identidade
nº _____, e do CPF nº _____, **DECLARA**
para fins do disposto no inciso V do art. 27 da lei 8.666/93, acrescido pela lei nº
9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em
trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz
(_____).

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

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



ANEXO IV MINUTA DE CONTRATO

CHAMADA PÚBLICA VISANDO O CREDENCIAMENTO DE ORGANIZADORES DA AGRICULTURA FAMILIAR E/OU EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL NOS TERMOS DA LEI FEDERAL Nº 11.947/2009 PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA COMPOSIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DAS UNIDADES DE ENSINO FUNDAMENTAL, INFANTIL E CRECHES, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC, PARA O ANO DE 2018., QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC, E _____.

O **MUNICÍPIO DE NAVEGANTES**, Estado de Santa Catarina, com sede a Rua João Emílio nº 100, Bairro Centro, em Navegantes/SC, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.855/0001-50, neste ato representado pela Secretária Municipal de Educação, Sr.^a Graziela Cristiane Correa, que este subscreve, de ora em diante denominado simplesmente de **MUNICÍPIO**, e, de outro lado, e a _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, na Rua _____, nº _____ - Bairro _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representado pelo senhor _____, portador do CPF nº _____, que também subscreve doravante denominada de **CONTRATADA** pactuam o presente contrato, firmado nos termo do edital de credenciamento n.º 202/2017.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente contrato tem por objeto a realização de **CHAMADA PÚBLICA VISANDO O CREDENCIAMENTO DE ORGANIZADORES DA AGRICULTURA FAMILIAR E/OU EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL NOS TERMOS DA LEI FEDERAL Nº 11.947/2009 PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA COMPOSIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DAS UNIDADES DE ENSINO FUNDAMENTAL, INFANTIL E CRECHES, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC, PARA O ANO DE 2018.**, a fim de apoiar as atividades operacionais da Secretaria Municipal de Educação, sob o Regime de Execução Direto e a forma de fornecimento parcelada, segundo critérios, termos e condições estabelecidas nesta Chamada Pública e nos seus anexos.

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 01 KG. APRESENTAR	KG	3.000,00	4,76	14280,00

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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

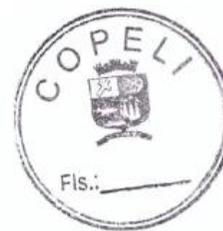


	AMOSTRA.				
2	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 01 KG. APRESENTAR AMOSTRA.	KG	3.000,00	4,76	14280,00
3	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 01 KG. APRESENTAR AMOSTRA.	KG	3.000,00	4,76	14280,00
4	ALFACE - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO CRESPA OU LISA, VERDE OU ROCHA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER LESÃO CAUSADA POR FATORES DE NATUREZA FISIOLÓGICA, FITOSSANITÁRIA, MECÂNICA OU POR AGENTES DIVERSOS QUE VENHA A COMPROMETER A QUALIDADE E A APRESENTAÇÃO DA ALFACE. NÃO PODERÁ APRESENTAR PODRIDÃO, DESCOLORAÇÃO, ESPIGA OU ASPECTO DE QUEIMADA. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA DE MANEIRA QUE NÃO CAUSE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE ASSEGURANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PESO MÉDIO POR UNIDADE 200 G. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE HIDRATAÇÃO 4 (EXCELENTE: FOLHAS SEM SINAL DE MURCHA) E GRAU DE LIMPEZA 4 (EXCELENTE: FOLHAS LIMPAS, LIVRES DE TERRA, RESTOS VEGETAIS OU MATERIAIS ESTRANHOS). EMBALAGEM: AS ALFACES DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS. (APRESENTAR AMOSTRA)	u	7.000,00	1,68	11760,00
5	ALFACE - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO CRESPA OU LISA, VERDE OU ROCHA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER LESÃO CAUSADA POR FATORES DE NATUREZA FISIOLÓGICA, FITOSSANITÁRIA, MECÂNICA OU POR AGENTES DIVERSOS QUE VENHA A COMPROMETER A QUALIDADE E A APRESENTAÇÃO DA ALFACE. NÃO PODERÁ APRESENTAR PODRIDÃO, DESCOLORAÇÃO, ESPIGA OU ASPECTO DE QUEIMADA. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA DE MANEIRA QUE NÃO CAUSE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE ASSEGURANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PESO MÉDIO POR UNIDADE 200 G. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE HIDRATAÇÃO 4 (EXCELENTE: FOLHAS SEM SINAL DE MURCHA) E GRAU DE LIMPEZA 4 (EXCELENTE: FOLHAS LIMPAS, LIVRES DE TERRA, RESTOS VEGETAIS OU MATERIAIS ESTRANHOS). EMBALAGEM: AS ALFACES DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS. (APRESENTAR AMOSTRA)	u	7.000,00	1,68	11760,00
6	ARROZ BRANCO - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ BRANCO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.000,00	15,31	15310,00
7	ARROZ INTEGRAL- DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ INTEGRAL TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO DE 05 (CINCO)	PCT	500,00	20,13	10065,00

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	KG. (APRESENTAR AMOSTRA)				
8	ARROZ INTEGRAL- DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ INTEGRAL TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO DE 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	500,00	20,13	10065,00
9	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
10	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
11	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
12	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
13	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
14	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
15	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	294,00	13,78	4051,32
16	BATATA DOCE: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO DA CASCA ARROXEADA. NÃO DEVE CONTER PODRIDÃO, BROTAMENTOS E RACHADURAS.(APRESENTAR AMOSTRA)	kg	4.000,00	2,65	10600,00
17	BATATA DOCE: DESCRIÇÃO DO PRODUTO:	kg	4.000,00	2,65	10600,00

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO DA CASCA ARROXEADA. NÃO DEVE CONTER PODRIDÃO, BROTAMENTOS E RACHADURAS.(APRESENTAR AMOSTRA)				
18	BATATA SALSA: CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL. (APRESENTAR AMOSTRA)	KILO	3.000,00	5,20	15600,00
19	BETERRABA: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BETERRABA VERMELHA (BETA VULGARIS L.) PARA CONSUMO FRESCO TIPO MÉDIA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE. DESENVOLVIDOS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS OS DEFEITOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO OU O RENDIMENTO COMO DANO PROFUNDO, PODRIDÃO, MURCHO, PASSADO. DEVEM ESTAR LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. EMBALAGEM: ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA PESANDO APROXIMADAMENTE 20 KG DE CONTEÚDO ÚTIL. (APRESENTAR AMOSTRA)	KG	6.968,00	2,87	19998,16
20	BETERRABA: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BETERRABA VERMELHA (BETA VULGARIS L.) PARA CONSUMO FRESCO TIPO MÉDIA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE. DESENVOLVIDOS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS OS DEFEITOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO OU O RENDIMENTO COMO DANO PROFUNDO, PODRIDÃO, MURCHO, PASSADO. DEVEM ESTAR LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE	KG	6.032,00	2,87	17311,84

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	FERTILIZANTES. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. EMBALAGEM: ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA PESANDO APROXIMADAMENTE 20 KG DE CONTEÚDO ÚTIL. (APRESENTAR AMOSTRA)				
21	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	826,00	24,20	19989,20
22	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
23	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
24	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento,</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
25	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



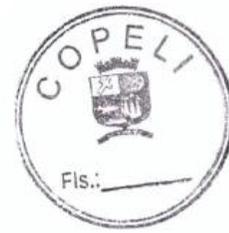
	NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
26	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	826,00	24,20	19989,20
27	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas,	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	<p>esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
28	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
29	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF /</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
30	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV,	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
31	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20
32	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios,</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
33	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
34	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
35	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



36	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20
37	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
38	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
39	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
40	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	826,00	24,20	19989,20
41	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p> corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
42	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
43	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 22 de 24/11/2005 do m.a.a.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>produto (nome do corte da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne) peso líquido, data de processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
44	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação:</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
45	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	826,00	24,20	19989,20
46	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
47	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote</p>	KILO	264,00	24,20	6388,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
48	CEBOLINHA - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FOLHAS INTERINAS, COM TALO, GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, MAÇO APROXIMADAMENTE 150G (SEM RAÍZES). (APRESENTAR AMOSTRA)	u	8.000,00	1,86	14880,00
49	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO Características técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente com informações do produto, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	500,00	30,01	15005,00
50	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO Características técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem	KILO	500,00	30,01	15005,00

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente com informações do produto, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
51	LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. 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 OU TETRA PACK. 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	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	SECUNDÁRIA: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
52	LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	LT	7.380,00	2,71	19999,80
53	LEITE LONGA VIDA. 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	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
54	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
55	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. 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 OU TETRA PACK. AS BORDAS DO</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
56	LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	LT	7.380,00	2,71	19999,80
57	LEITE LONGA VIDA. DESCRIÇÃO DO OBJETO:	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
58	<p>LEITE LONGA VIDA. 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</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
59	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. 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,</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>PARASITOS, 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
60	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES 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 OU TETRA PACK. 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</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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

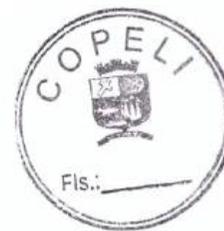


	SECUNDÁRIA: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
61	LEITE LONGA VIDA. DESCRIÇÃO DO OBJETO: LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	LT	7.380,00	2,71	19999,80
62	LEITE LONGA VIDA. 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	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
63	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
64	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. 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 OU TETRA PACK. AS BORDAS DO</p>	LT	4.060,00	2,71	11002,60

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
65	REPOLHO VERDE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: REPOLHO LIMPO, SEM AS FOLHAS EXTERNAS, PESO MÉDIO POR CABEÇA DE 2 KG. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM FRESCOS. APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIO DA ESPÉCIE E VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES E INSETOS. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETA A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA. (APRESENTAR AMOSTRA).	KG	8.500,00	1,95	16575,00
66	REPOLHO VERDE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: REPOLHO LIMPO, SEM AS FOLHAS EXTERNAS, PESO MÉDIO POR CABEÇA DE 2 KG. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM FRESCOS. APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIO DA ESPÉCIE E VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES E INSETOS. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETA A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA. (APRESENTAR AMOSTRA).	KG	8.500,00	1,95	16575,00
67	SALSINHA - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FOLHAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO E TURGESCÊNCIA (INCHAÇO), INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. MAÇO DE 150 GRAMAS APROXIMADAMENTE (APRESENTAR AMOSTRA).	u	8.000,00	1,86	14880,00
68	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGENICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
69	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA-	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



<p>DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTES REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO</p>				
--	--	--	--	--

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
70	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA- DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGENICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGENEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
71	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA- DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS,	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
72	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA- DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGENICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O</p>	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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

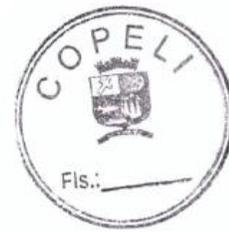


	<p>DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOZO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
73	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3</p>	litro	514,00	12,65	6502,10

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGENICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
74	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para</p>	litro	1.508,00	13,26	19996,08

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
75	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias</p>	litro	1.508,00	13,26	19996,08

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
76	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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</p>	litro	1.508,00	13,26	19996,08

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	<p>primária: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
77	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas</p>	litro	1.508,00	13,26	19996,08

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
78	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)	litro	1.508,00	13,26	19996,08
79	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição	litro	952,00	13,26	12623,52

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	<p>do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
80	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇA Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais,</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
81	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
82	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos,</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
83	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
84	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ</p> <p>Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente</p> <p>Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
85	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ</p> <p>Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente</p> <p>Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20
86	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ</p> <p>Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente</p> <p>Características gerais: O suco concentrado, quando</p>	L	284,00	14,40	4089,60

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	<p>diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
87	<p>ESPINAFRE: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FOLHAS SÁS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. MAÇO APROXIMADAMENTE 250G. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	u	5.000,00	2,03	10150,00
				Total	1.543.225,07

CLÁUSULA SEGUNDA – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1 O presente Contrato é firmado através do Edital de Chamada Pública n.º 202/2017, sendo regido pela **Lei 11.947/2009 e resolução MEC/FNDE N° 04/2015.**

2.2 O presente contrato poderá ser objeto de aditamento, mediante instrumento específico, que importe em alteração de qualquer condição contratual, desde que

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



sejam assinados por representantes legais das partes, observando os limites e as formalidades legais.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR

3.1 O valor total das aquisições será de R\$ 1.543.225,07 (Um milhão, quinhentos e quarenta e três mil e novecentos e sessenta reais).

3.2 O limite individual de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural será de até 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

CLÁUSULA QUARTA - CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

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

4.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM OS PRODUTOS (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) FORNECIDOS/ENTREGUES.

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

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

4.2 Todos os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) fornecidos/entregues deverão atender a todas as características estabelecidas no Edital.

4.3 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) fornecidos/entregues serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal.

4.4 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto nacional do

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



Seguro social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas).

4.5 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

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

CLÁUSULA QUINTA - DOS RECURSOS

5.1 As despesas decorrentes da execução deste contrato correrão à conta das dotações orçamentárias:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.136.3390.00	13701	115/2018	Merenda Escolar Ensino Fundamental
2.138.3390.00	13701	119/2018	Merenda Escolar Creche
2.137.3390.00	13701	117/2018	Merenda Escolar Educação Infantil

CLÁUSULA SEXTA – DO PRAZO

6.1 O contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura até o final do exercício financeiro em que for firmado, com possibilidade de prorrogação nos termos da legislação vigente, e mediante livre negociação entre as partes;

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

CLÁUSULA SÉTIMA - LOCAL E PRAZO DA ENTREGA/FORNECIMENTO DOS PRODUTOS (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais).

7.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais), deverão ser fornecidos/entregues por meio próprio em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras (A.F) diretamente no Almoxarifado Central da Secretaria Municipal de Educação - Rua Gracelides Coelho Reiser ou em local que será oportunamente informado pela Secretaria solicitante.

7.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e a forma de execução será direta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

CLÁUSULA OITAVA - DO PRAZO PARA CHAMADA PÚBLICA

8.1 Os editais das chamadas públicas deverão permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias, de acordo com o Inciso 1º do art. 26 da Resolução 26/2013/FNDE. (Redação dada pela [Resolução 4/2015/CD/FNDE/MEC](#)).

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



8.2 O Credenciamento e recebimento dos documentos ficará disponível **do dia 29/01/2018 ao dia 19/02/2018**, das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min, na Prefeitura do Município de Navegantes, sito à Rua João Emílio, 100 – Centro.

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO

9.1 Constituem motivos para rescisão do contrato:

- a) O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- c) A lentidão no cumprimento do contrato, levando a CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade da prestação dos serviços no prazo estipulado;
- d) O atraso injustificado no início da prestação dos serviços;
- e) A paralisação do serviço, sem justa causa ou prévia comunicação a CONTRATANTE;
- f) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas em registro próprio, pelo representante da CONTRATANTE designado para acompanhamento e fiscalização deste contrato;
- g) A decretação de falência da CONTRATADA;
- h) A dissolução da CONTRATADA;
- i) A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 O CONTRATADO incorrerá em multa, quando houver o descumprimento de uma ou mais obrigações previstas no Presente Instrumento.

10.2 O valor da sanção a ser aplicada será proporcional aos danos causados a Administração Pública, podendo chegar a 20% (vinte por cento) do valor total do contrato, sem prejuízo de outras penalidades legais aplicáveis.

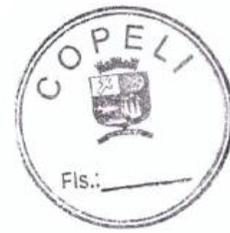
Parágrafo Primeiro - A CONTRATADA, poderão ser aplicadas penalidades de:

- a) advertência;
- b) multa da forma e equivalência da Cláusula Oitava;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração por prazo de até 02 (dois) anos;
- d) impedimento temporário de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração por prazo de até 05 (cinco) anos;
- e) declaração de inidoneidade para licitar com esta administração pública;
- f) rescisão do contrato nas hipóteses permitidas legalmente;
- g) retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à administração Pública Municipal.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



Parágrafo Segundo - O CONTRATADO Incorrerá nas mesmas penas previstas nas alíneas “c” e “d” da cláusula nona, se:

- a) sofrer condenação definitiva por praticar meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) praticar atos ilícitos, entre eles, a litigância de má-fé;
- c) demonstrar inidoneidade para contratar com a CONTRATANTE em virtude de atos ilícitos praticados.

Parágrafo Terceiro - Na hipótese da caracterização da litigância de má-fé, a Prefeitura Municipal, independentemente, da ação judicial competente, aplicará, imediatamente, após a constatação do fato, penalidade de suspensão ao CONTRATADO, do direito de participar das licitações promovidas pelo CONTRATANTE, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 Constituem obrigações da CONTRATADA:

- a) providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade;
- c) manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Serviço bem como no Edital;
- d) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na dispensa de licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);
- e) corrigir, reparar, remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, conforme previsto no art. 69 da lei 8.666/93.

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

- a) Serão recebidos inicialmente, para conferência, no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, por técnicos responsáveis, e serão aceitos somente produtos que possuam registro ou notificação no órgão oficial de vigilância sanitária ou da inspeção sanitária federal ou estadual, inclusive na embalagem, excetuando aqueles que estão dispensados do registro pela legislação sanitária vigente;
- b) Verificação de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte, estocagem e preparo/manuseio até o seu consumo;
- c) Exigência de comprovação junto às autoridades sanitárias locais, no que se refere á instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer;
- d) Nos casos de suspeita de problemas na qualidade do alimento, o serviço de vigilância sanitária local deverá ser contatado para a realização de inspeção ou

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



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

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

f) Quando for o caso, na forma da legislação vigente, no que se refere á rotulagem das embalagens dos produtos licitados, estas deverão estar impressas de forma clara e indelével as informações legais exigidas: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente;

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

h) As embalagens devem ser íntegras e limpas. O alimento não deve estar em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão/papel reciclado/plástico reciclado), conforme Legislação sanitária vigente;

i) a data de validade do produto deverá estar em local visível da embalagem do produto.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) fornecidos/entregues;

b) efetuar o pagamento dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) fornecidos/entregues conforme o edital na época de sua exigibilidade.

c) rejeitar, no todo ou em parte, os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) que o licitante vencedor apresentar fora das especificações contidas deste Edital.

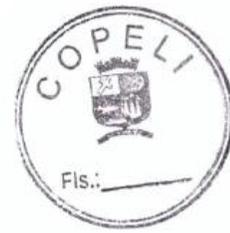
d) a fiscalização dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) fornecidos/entregues ocorrerá por intermédio do Município de Navegantes/SC, de forma a fazer cumprir, rigorosamente as condições do objeto do presente Edital;

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

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

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

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

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

13.3 A fiscalização exercida pela Contratante não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

14.1 Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

14.2 Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

14.3 Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

14.4 os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

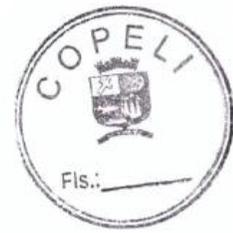
14.5 os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a [Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003](#);

14.6 os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física,

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS

15.1 Os casos omissos serão analisados pelos representantes legais das partes, com o intuito de solucionar o impasse, sem que haja prejuízo para nenhuma delas, tendo por base o que dispõem a Lei n° 8.666/93 e demais legislação vigente aplicável à espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO DESCREDENCIAMENTO

16.1 A empresa credenciada poderá ser descredenciada quando:

- a) Descumprir ou violar, no todo ou em parte, as normas contidas no edital de credenciamento ou no instrumento de contratação de prestação de serviço,
- b) Apresentar, a qualquer tempo na respectiva do instrumento contratual, documentos que tenha informações inverídicas;
- c) Não cumprir com a prestação de serviços, mesmo temporariamente sem razão fundamentada ou notificação prévia.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

17.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Navegantes, como competente para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, **APROVO** o presente Termo de Referência e **AUTORIZO** a realização do procedimento licitatório.

Navegantes, xxx de xxxxxxxx de 2018.

GRAZIELA CRISTIANE CORREA
Secretária Municipal de Educação

XXXXX
Contratado

Testemunhas

XXXX
CPF: XXX.XXX.XXX-XX

XXXX
CPF: XXX.XXX.XXX-XX

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



ANEXO V
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 O presente termo tem por objeto a realização de **CHAMADA PÚBLICA VISANDO O CREDENCIAMENTO DE ORGANIZADORES DA AGRICULTURA FAMILIAR E/OU EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL NOS TERMOS DA LEI FEDERAL Nº 11.947/2009 PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA COMPOSIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DAS UNIDADES DE ENSINO FUNDAMENTAL, INFANTIL E CRECHES, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC, PARA O ANO DE 2018.**

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 01 KG. APRESENTAR AMOSTRA.	KG	3.000,00	4,76	14280,00
2	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 01 KG. APRESENTAR AMOSTRA.	KG	3.000,00	4,76	14280,00
3	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 01 KG. APRESENTAR AMOSTRA.	KG	3.000,00	4,76	14280,00
4	ALFACE - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO CRESPA OU LISA, VERDE OU ROCHA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER LESÃO CAUSADA POR FATORES DE NATUREZA FISIOLÓGICA, FITOSSANITÁRIA, MECÂNICA OU POR AGENTES DIVERSOS QUE VENHA A COMPROMETER A QUALIDADE E A APRESENTAÇÃO DA ALFACE. NÃO PODERÁ APRESENTAR PODRIDÃO, DESCOLORAÇÃO, ESPIGA OU ASPECTO DE QUEIMADA. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA DE MANEIRA QUE NÃO CAUSE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE ASSEGURANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PESO MÉDIO POR UNIDADE 200 G. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE HIDRATAÇÃO 4 (EXCELENTE: FOLHAS SEM SINAL DE MURCHA) E GRAU DE LIMPEZA 4 (EXCELENTE: FOLHAS LIMPAS, LIVRES DE TERRA, RESTOS VEGETAIS OU MATERIAIS ESTRANHOS). EMBALAGEM: AS ALFACES DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS. (APRESENTAR AMOSTRA)	u	7.000,00	1,68	11760,00
5	ALFACE - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TIPO CRESPA OU LISA, VERDE OU ROCHA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER LESÃO CAUSADA POR FATORES DE NATUREZA FISIOLÓGICA, FITOSSANITÁRIA, MECÂNICA OU POR AGENTES DIVERSOS QUE VENHA A COMPROMETER A QUALIDADE E A APRESENTAÇÃO DA ALFACE. NÃO PODERÁ APRESENTAR PODRIDÃO, DESCOLORAÇÃO, ESPIGA OU ASPECTO DE QUEIMADA. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA DE MANEIRA QUE NÃO	u	7.000,00	1,68	11760,00

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	CAUSE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE ASSEGURANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PESO MÉDIO POR UNIDADE 200 G. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE HIDRATAÇÃO 4 (EXCELENTE: FOLHAS SEM SINAL DE MURCHA) E GRAU DE LIMPEZA 4 (EXCELENTE: FOLHAS LIMPAS, LIVRES DE TERRA, RESTOS VEGETAIS OU MATERIAIS ESTRANHOS). EMBALAGEM: AS ALFACES DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS. (APRESENTAR AMOSTRA)				
6	ARROZ BRANCO - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ BRANCO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.000,00	15,31	15310,00
7	ARROZ INTEGRAL- DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ INTEGRAL TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO DE 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	500,00	20,13	10065,00
8	ARROZ INTEGRAL- DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ INTEGRAL TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO DE 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	500,00	20,13	10065,00
9	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
10	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
11	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
12	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
13	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO,	PCT	1.451,00	13,78	19994,78

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)				
14	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	1.451,00	13,78	19994,78
15	ARROZ PARBOILIZADO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO. A EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADO E ROTULADO, COM PESO LÍQUIDO 05 (CINCO) KG. (APRESENTAR AMOSTRA)	PCT	294,00	13,78	4051,32
16	BATATA DOCE: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO DA CASCA ARROXEADA. NÃO DEVE CONTER PODRIDÃO, BROTAMENTOS E RACHADURAS.(APRESENTAR AMOSTRA)	kg	4.000,00	2,65	10600,00
17	BATATA DOCE: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO DA CASCA ARROXEADA. NÃO DEVE CONTER PODRIDÃO, BROTAMENTOS E RACHADURAS.(APRESENTAR AMOSTRA)	kg	4.000,00	2,65	10600,00
18	BATATA SALSA: CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL. (APRESENTAR AMOSTRA)	KILO	3.000,00	5,20	15600,00
19	BETERRABA: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BETERRABA VERMELHA (BETA VULGARIS L.) PARA CONSUMO FRESCO TIPO MÉDIA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE. DESENVOLVIDOS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS OS DEFEITOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO OU O RENDIMENTO COMO DANO PROFUNDO, PODRIDÃO, MURCHO, PASSADO. DEVEM ESTAR LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO APRESENTAREM	KG	6.968,00	2,87	19998,16

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. EMBALAGEM: ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA PESANDO APROXIMADAMENTE 20 KG DE CONTEÚDO ÚTIL. (APRESENTAR AMOSTRA)				
20	BETERRABA: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BETERRABA VERMELHA (BETA VULGARIS L.) PARA CONSUMO FRESCO TIPO MÉDIA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE. DESENVOLVIDOS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS OS DEFEITOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO OU O RENDIMENTO COMO DANO PROFUNDO, PODRIDÃO, MURCHO, PASSADO. DEVEM ESTAR LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. EMBALAGEM: ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA PESANDO APROXIMADAMENTE 20 KG DE CONTEÚDO ÚTIL. (APRESENTAR AMOSTRA)	KG	6.032,00	2,87	17311,84
21	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
22	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
23	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20
24	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão.</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
25	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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

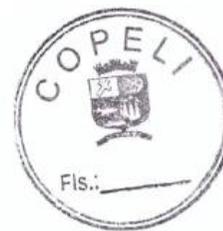


	deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 22 de 24/11/2005 do m.a.a.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne) peso líquido, data de processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
26	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>_____/_____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
27	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



ESTABELECIMENTO PRODUTOR)					
28	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	826,00	24,20	19989,20
29	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	<p>condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
30	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
31	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
32	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apanha retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	826,00	24,20	19989,20
33	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada para retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
34	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada para retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
35	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 22 de 24/11/2005 do m.a.a.). No rótulo de cada</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
36	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ____/____ ou SIE / CIDASC sob n.º ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
37	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	826,00	24,20	19989,20
38	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	<p>características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
39	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	<p>igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
40	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



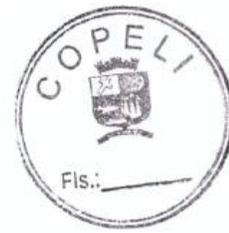
	<p>da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne) peso líquido, data de processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
41	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



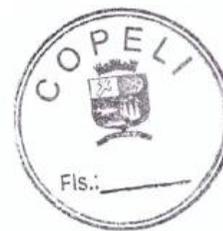
	antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
42	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	826,00	24,20	19989,20
43	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	<p>pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
44	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
45	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
46	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto</p>	KILO	826,00	24,20	19989,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
47	CARNE BOVINA ISCAS PATINHO Características técnicas: Carne congelada de bovino sem osso patinho corte em iscas, de tamanho uniforme. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponervoses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 1 kg ou 2 kg, deve ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termoselada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa n.º 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 de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob n.º ___/___ ou SIE / CIDASC sob n.º ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	264,00	24,20	6388,80
48	CEBOLINHA - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FOLHAS INTERINAS, COM TALO, GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, MAÇO APROXIMADAMENTE 150G (SEM RAÍZES). (APRESENTAR AMOSTRA)	u	8.000,00	1,86	14880,00
49	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO Características	KILO	500,00	30,01	15005,00

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente com informações do produto, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
50	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO Características técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente com informações do produto, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	KILO	500,00	30,01	15005,00
51	LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5.	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
52	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. 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:</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA BRICK ASSEPTIC OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
53	LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
54	LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	LT	7.380,00	2,71	19999,80
55	LEITE LONGA VIDA. 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	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>GERAIS: LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT). SERÁ ACEITO O USO DOS SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
56	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. 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</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	(MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
57	LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES 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 OU TETRA PACK. 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	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
58	LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	LT	7.380,00	2,71	19999,80
59	LEITE LONGA VIDA. 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	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
60	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P205.</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
61	<p>LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. 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:</p>	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA BRICK ASSEPTIC OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
62	LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	LT	7.380,00	2,71	19999,80

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
63	LEITE LONGA VIDA. 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 SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)	LT	7.380,00	2,71	19999,80
64	LEITE LONGA VIDA. 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	LT	4.060,00	2,71	11002,60

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	<p>GERAIS: LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT). SERÁ ACEITO O USO DOS SEGUINTE 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/100ML EXPRESSOS EM P2O5. 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 OU TETRA PACK. 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: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>				
65	<p>REPOLHO VERDE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: REPOLHO LIMPO, SEM AS FOLHAS EXTERNAS, PESO MÉDIO POR CABEÇA DE 2 KG. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM FRESCOS. APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIO DA ESPÉCIE E VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES E INSETOS. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETA A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA. (APRESENTAR AMOSTRA).</p>	KG	8.500,00	1,95	16575,00
66	<p>REPOLHO VERDE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: REPOLHO LIMPO, SEM AS FOLHAS EXTERNAS, PESO MÉDIO POR CABEÇA DE 2 KG. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM FRESCOS. APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIO DA ESPÉCIE E VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES E INSETOS. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETA A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DAS FOLHAS</p>	KG	8.500,00	1,95	16575,00

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA. (APRESENTAR AMOSTRA).				
67	SALSINHA - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FOLHAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO E TURGESCÊNCIA (INCHAÇO), INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. MAÇO DE 150 GRAMAS APROXIMADAMENTE (APRESENTAR AMOSTRA).	u	8.000,00	1,86	14880,00
68	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
69	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA- DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGENICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
70	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA- DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGENICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
71	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA- DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A</p>	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPAS PLÁSTICAS TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
72	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA-DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ</p>	litro	1.581,00	12,65	19999,65

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGENICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPAS PLÁSTICAS TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
73	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR LARANJA-	litro	514,00	12,65	6502,10

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



<p>DESCRIÇÃO DO OBJETO: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA INTEGRAL, QUE DEVE SER ADICIONADO UNICAMENTE DE ÁGUA POTÁVEL PARA O SEU CONSUMO. PASTEURIZADO. ENVASADO EM SISTEMA ASSÉPTICO. NÃO FERMENTADO E NÃO GASEIFICADO. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O SUCO CONCENTRADO, QUANDO DILUÍDO, DEVERÁ APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS FIXADAS NOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE. NÃO SERÁ PERMITIDA A ASSOCIAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES HIPOCALÓRICOS E NÃO CALÓRICOS NA FABRICAÇÃO DO SUCO. A DESIGNAÇÃO CONCENTRADO LÍQUIDO NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA PRODUTO ARTIFICIAL. NÃO DEVE CONTER ÁGUA NA FORMULAÇÃO DO SUCO. O PRODUTO NÃO DEVE EXIGIR ARMAZENAMENTO A FRIO. A DILUIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA É DE 01 LITRO DE SUCO CONCENTRADO PARA 2 LITROS DE ÁGUA, RESULTANDO EM UM RENDIMENTO DE 3 LITROS APÓS O PREPARO. A BEBIDA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTES REQUISITOS: NORMALIDADE DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; QUALIDADE E QUANTIDADE DOS COMPONENTES PRÓPRIOS DA SUA NATUREZA; AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS, DE INDÍCIOS DE ALTERAÇÕES E DE MICROORGANISMOS PATOGENICOS; AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, OBSERVADOS O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SOBRE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO E VISCOSO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, 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: GARRAFAS DE VIDRO ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS, COM TAMPA PLÁSTICA TIPO ABRE-E-FECHA. EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO NO MÍNIMO 01 LITRO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO OU ENVOLTÓRIO PLÁSTICO REFORÇADO, AS EMBALAGENS DEVEM TER AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS AO</p>				
--	--	--	--	--

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	EMPILHAMENTO RECOMENDADO E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
74	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)	litro	1.508,00	13,26	19996,08
75	SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição	litro	1.508,00	13,26	19996,08

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	<p>do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
76	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos</p>	litro	1.508,00	13,26	19996,08

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
77	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos</p>	litro	1.508,00	13,26	19996,08

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	<p>componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
78	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos,</p>	litro	1.508,00	13,26	19996,08

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
79	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco concentrado de uva integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para 2 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam</p>	litro	952,00	13,26	12623,52

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
80	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ</p> <p>Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente</p> <p>Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
81	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ</p> <p>Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente</p> <p>Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20
82	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ</p> <p>Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente</p> <p>Características gerais: O suco concentrado, quando</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	<p>diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
83	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
84	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã.</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
85	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇA Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade</p>	L	1.388,00	14,40	19987,20

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



	<p>nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>				
86	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR MAÇÃ Características técnicas: Suco concentrado natural de maçã integral, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O suco concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, 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: garrafa de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo no mínimo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento,</p>	L	284,00	14,40	4089,60

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



	garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)				
87	ESPINAFRE: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FOLHAS SÁS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. MAÇO APROXIMADAMENTE 250G. (APRESENTAR AMOSTRA)	u	5.000,00	2,03	10150,00
				Total	1.543.225,07

3. JUSTIFICATIVA

A Secretaria Municipal de Educação de Navegantes, vem através desta, justificar a necessidade de realização de Chamada Pública, visando à aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para composição do cardápio da alimentação escolar do Município de Navegantes, durante o Ano de 2018.

A realização de Chamada Pública contempla os Princípios da Constituição Federal de legalidade, legitimidade e economicidade. Em ao princípio da Economicidade, é necessário que se esclareça que a relação custo-benefício no setor público se refere não apenas à relação custo-benefício em termos monetário, mas também à relação custo-benefício social das políticas públicas.

O FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), considera que a Chamada Pública visa ampliar a possibilidade de atender as especificidades necessárias à aquisição dos alimentos por meio da Agricultura Familiar. O mesmo entende que a Chamada Pública é a ferramenta mais adequada porque contribui para o cumprimento das diretrizes do PNAE, no que se refere à priorização de produtos produzidos em âmbito local de forma a fortalecer os hábitos alimentares, a cultura local e a agricultura familiar, aspectos fundamentais na garantia da segurança alimentar e nutricional.

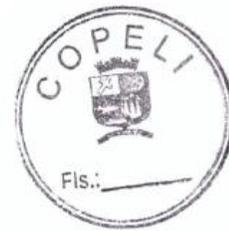
A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, traz a determinação que no mínimo 30% dos valores repassados aos estados, municípios e também ao Distrito Federal através do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), devem ser utilizados obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar.

O programa incorpora, dessa forma, elementos relacionados à produção, acesso e consumo, com o objetivo de, simultaneamente, oferecer alimentação saudável aos alunos de escolas públicas de educação básica do Brasil e fomentar a agricultura familiar nacional. A inclusão dos alimentos produzidos na região nos cardápios das escolas promove no ambiente escolar a discussão das formas alternativas e mais saudáveis de produção e consumo dos mesmos e da importância da atividade Agrícola familiar local para o desenvolvimento econômico e social.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



As refeições oferecidas em nossas Unidades e Centros Educacionais buscam atender às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar, além de promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Diante do exposto, solicitamos a realização dos procedimentos licitatórios para a aquisição supracitada, permitindo assim, o seguimento integral do Programa da Alimentação Escolar 2018.

4. LOCAL E PRAZO DA ENTREGA/FORNECIMENTO DOS PRODUTOS (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais).

4.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais), deverão ser fornecidos/entregues por meio próprio em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras (A.F) diretamente no Almoxarifado Central da Secretaria Municipal de Educação - Rua Gracelides Coelho Reiser ou em local que será oportunamente informado pela Secretaria solicitante.

4.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e a forma de execução será direta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

5. DO PRAZO

5.1 O contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura até o final do exercício financeiro em que for firmado, com possibilidade de prorrogação nos termos da legislação vigente, e mediante livre negociação entre as partes;

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

6. DO VALOR

6.1 O preço para a execução do objeto Contratado, é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens, anexo do edital de Licitação.

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

6.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



aumento pela CONTRATADA/FORNECEDORA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).

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

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

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

7. CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

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

7.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM OS PRODUTOS (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) FORNECIDOS/ENTREGUES.

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

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

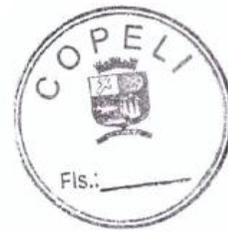
7.2 Todos os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) fornecidos/entregues deverão atender a todas as características estabelecidas no Edital.

7.3 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) fornecidos/entregues serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



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

7.5 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

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

8. RESPONSABILIDADES

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

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

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

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

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

9. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

9.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) fornecidos/entregues;

b) efetuar o pagamento dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) fornecidos/entregues conforme o edital na época de sua exigibilidade.

c) rejeitar, no todo ou em parte, os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) que o licitante vencedor apresentar fora das especificações contidas deste Edital.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



- d) a fiscalização dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) fornecidos/entregues ocorrerá por intermédio do Município de Navegantes/SC, de forma a fazer cumprir, rigorosamente as condições do objeto do presente Edital;
- e) Aplicar à(s) licitante(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDORA.

10.1 Constituem obrigações da CONTRATADA:

- a) providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade;
- c) manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Serviço bem como no Edital;
- d) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na dispensa de licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);
- e) corrigir, reparar, remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, conforme previsto no art. 69 da lei 8.666/93.

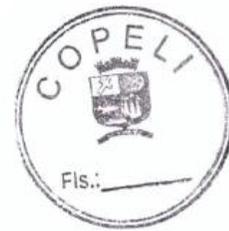
10.2 Dentre outros, conforme o caso e a legislação assim permitir ou exigir, serão adotados os seguintes procedimentos na sua entrega:

- a) Serão recebidos inicialmente, para conferência, no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, por técnicos responsáveis, e serão aceitos somente produtos que possuam registro ou notificação no órgão oficial de vigilância sanitária ou da inspeção sanitária federal ou estadual, inclusive na embalagem, excetuando aqueles que estão dispensados do registro pela legislação sanitária vigente;
- b) Verificação de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte, estocagem e preparo/manuseio até o seu consumo;
- c) Exigência de comprovação junto às autoridades sanitárias locais, no que se refere à instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer;
- d) Nos casos de suspeita de problemas na qualidade do alimento, o serviço de vigilância sanitária local deverá ser contatado para a realização de inspeção ou coleta de amostras para análise laboratorial. Essa atividade também poderá ser realizada pela fiscalização do município;
- e) A Contratada se responsabilizará pelo transporte adequado dos gêneros alimentícios, segundo as normas técnicas necessárias (boas condições de higiene, limpeza e refrigeração adequadas);
- f) Quando for o caso, na forma da legislação vigente, no que se refere à rotulagem das embalagens dos produtos licitados, estas deverão estar impressas de

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



forma clara e indelével as informações legais exigidas: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente;

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

h) As embalagens devem ser íntegras e limpas. O alimento não deve estar em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão/papel reciclado/plástico reciclado), conforme Legislação sanitária vigente;

i) a data de validade do produto deverá estar em local visível da embalagem do produto.

11. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

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

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

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

11.3 A fiscalização exercida pela Contratante não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

12. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

12.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais), fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos às expensas da empresa vencedora.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



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

12.3 Toda e qualquer despesa relativa à aquisição dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) correrá as expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais), em perfeitas condições de consumo.

13. GARANTIA TÉCNICA, VALIDADE E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais).

13.1 A(s) empresa(s) vencedora(s) dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) será (ão) responsável (is) pela substituição, troca ou reposição do mesmo porventura incompatível com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

13.2 Não serão aceitos produtos alimentícios (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) com validade vencida ou defasada que comprometa o seu consumo;

13.2.1 A empresa vencedora dos Itens: “Carne Bovina, Filé de Tilápia, Sucos Naturais e Leite Longa Vida Integral”, deverão obedecer ao Prazo de Validade determinado e especificado na Relação de Itens;

13.2.2 Para o Item Carne Bovina e Filé de Tilápia, o Licitante deve apresentar JUNTAMENTE com a Habilitação: FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.

13.2.3 Para o Item Leite Longa Vida Integral, o Licitante deverá apresentar: Ficha Técnica, JUNTAMENTE com a Habilitação.

13.2.4 Para Os Itens Sucos Naturais Integrais – nos sabores Laranja, Uva e Maçã – O licitante deverá apresentar: LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA JUNTAMENTE com a Habilitação.

13.3. Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) bem como suas embalagens deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



(Associação Brasileira de Normas Técnicas), ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), quando aplicáveis, e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90).

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

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

14. PENALIDADES

14.1 O não fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais) no prazo assinalado importará na aplicação à CONTRATADA/FORNECEDORA de multa diária na ordem de 0,5% (meio por cento) sobre o valor do Contrato, limitada a 20% (vinte por cento) do valor contratual.

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

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

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

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

14.6 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA/FORNECEDORA, antes da imposição das penalidades elencadas nesta Ata.

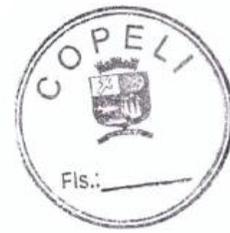
14.7 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a CONTRATADA/FORNECEDORA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração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

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

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



15. RESCISÃO

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

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

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

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

16.3 Aplicar-se-á, subsidiariamente, o presente Termo de Referência, o disposto no Edital de Licitação e seus Anexos.

16.4 Aplicam-se a este Termo de Referência as disposições das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993, e suas posteriores modificações, que regulamentam as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

17. TOLERÂNCIA

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

18. DAS AMOSTRAS

18.1 A proponente declarada vencedora deverá apresentar amostras de todos os itens em até 24 (vinte e quatro) horas após o encerramento da etapa. A proponente deverá apresentar os produtos conforme a unidade de medida descrita na Relação de Itens em 01 (uma) unidade. ex: 01 pacote de arroz, 1 kg de aipim, 1 kg de batata doce...

18.2 A empresa vencedora dos Itens: “Carne Bovina, Filé de Tilápia, Sucos Naturais e Leite Longa Vida Integral”, deverão obedecer ao Prazo de Validade determinado e especificado na Relação de Itens;

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



18.2.1 Para o Item Carne Bovina e Filé de Tilápia, o Licitante deve apresentar **JUNTAMENTE** com a Habilitação: **FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.**

18.2.2 Para o Item Leite Longa Vida Integral, o Licitante deverá apresentar: **Ficha Técnica, JUNTAMENTE** com a Habilitação.

18.2.3 Para Os Itens Sucos Naturais Integrais – nos sabores Laranja, Uva e Maçã – O licitante deverá apresentar: **LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA JUNTAMENTE** com a Habilitação.

18.3 As Amostras devem ser apresentadas no Departamento de Nutrição localizado na Secretaria Municipal de Educação de Navegantes – Avenida Prefeito José Juvenal Mafra nº 430 – Centro.

18.4 As Amostras serão analisadas pelas nutricionistas responsáveis pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, sendo que poderá ser assistida pelos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do município de Navegantes/sc.

18.5 As Amostras do proponente deverão estar em conformidade com as especificações dos itens constantes do edital e atender a 100% (cem por cento) do item cotado, sob pena de inabilitação. Serão avaliadas as especificações, características sensoriais (cor, odor, textura e sabor). Quando necessário, as amostras serão submetidas a processos de preparo e cocção a fim de avaliar as características organolépticas e rendimento do produto em questão, verificando se estão aptas a serem fornecidas ao público em questão.

18.6 A solicitação das Amostras visa assegurar a qualidade dos produtos cotados e a pronta verificação de adequação do item cotado com as especificações exigidas no edital, permanecendo em poder do município para conferência com os pedidos realizados.

18.7 A licitante que se recusar a apresentar/entregar as Amostras no prazo estipulado no edital, poderão ser enquadradas na previsão do Art. 7º da lei 10520/02, caracterizando má fé, fraude ou mesmo intenção de prejudicar o ente público na aquisição dos gêneros alimentícios para a rede de ensino sofrerá penalidade conforme o Art. 7º da lei 10520/02:

“Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicafe, ou nos sistemas de cadastramento de

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



forneadores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais“. (Art. 7º, lei 10520/02).

19. CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

19.1 Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

19.2 Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

19.3 Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

19.4 Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

19.5 Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a

19.6 Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

20. DO PRAZO PARA CHAMADA PÚBLICA

20.1 Os editais das chamadas públicas deverão permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias, de acordo com o Inciso 1º do art. 26 da Resolução 26/2013/FNDE. (Redação dada pela [Resolução 4/2015/CD/FNDE/MEC](#)).

20.2 O Credenciamento e recebimento dos documentos ficará disponível **do dia 29/01/2018 ao dia 19/02/2018**, das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min, na Prefeitura do Município de Navegantes, sito à Rua João Emílio, 100 – Centro.

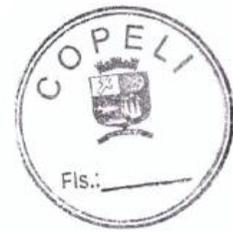
21. DO FORO

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

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



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



À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, **APROVO** o presente Termo de Referência e **AUTORIZO** a realização do procedimento licitatório.

Navegantes, 12 de janeiro de 2018.

**Aprovo o presente Termo de
Referência**

GRAZIELA CRISTIANE CORRÊA
Secretaria Municipal de Educação

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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



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



“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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