

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 1/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Preço Unit. Máximo

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
1	3000,000	KG	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 01 KG. APRESENTAR AMOSTRA. (1041)		4,7600		14.280,00
2	3000,000	KG	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 01 KG. APRESENTAR AMOSTRA. (1041)		4,7600		14.280,00
3	3000,000	KG	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO. EMBALADO EM EMBALAGEM DE 01 KG. APRESENTAR AMOSTRA. (1041)		4,7600		14.280,00
4	7000,000	u	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) (568942)		1,6800		11.760,00
5	7000,000	u	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) (568942)		1,6800		11.760,00
6	1000,000	PCT	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) (568943)		15,3100		15.310,00
7	500,000	PCT	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) (568944)		20,1300		10.065,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 2/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
8	500,000	PCT	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) (568944)		20,1300		10.065,00
9	1451,000	PCT	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) (577736)		13,7800		19.994,78
10	1451,000	PCT	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) (577736)		13,7800		19.994,78
11	1451,000	PCT	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) (577736)		13,7800		19.994,78
12	1451,000	PCT	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) (577736)		13,7800		19.994,78
13	1451,000	PCT	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) (577736)		13,7800		19.994,78
14	1451,000	PCT	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) (577736)		13,7800		19.994,78
15	294,000	PCT	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) (577736)		13,7800		4.051,32
16	4000,000	kg	BATATA DOCE: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO DA CASCA ARROXEADA. NÃO DEVE CONTER PODRIDÃO, BROTAMENTOS E RACHADURAS.(APRESENTAR AMOSTRA) (571768)		2,6500		10.600,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 3/65

EXEXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
17	4000,000	kg	BATATA DOCE: DESCRIÇÃO DO PRODUTO: TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO DA CASCA ARROXEADA. NÃO DEVE CONTER PODRIDÃO, BROTAMENTOS E RACHADURAS.(APRESENTAR AMOSTRA) (571768)		2,6500		10.600,00
18	3000,000	KILO	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) (577737)		5,2000		15.600,00
19	6968,000	KG	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) (4376)		2,8700		19.998,16
20	6032,000	KG	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) (4376)		2,8700		17.311,84

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 4/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
21	826.000	KILO	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO</p> <p>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) (577738)</p>		24,2000		19.989,20

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 5/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

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

22	826.000	KILO	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) (577738)		24,2000	19.989,20
----	---------	------	--	--	---------	-----------

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 6/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

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

23	826.000	KILO	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) (577738)		24,2000	19.989,20
----	---------	------	--	--	---------	-----------

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 7/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
24	826.000	KILO	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO</p> <p>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) (577738)</p>		24,2000		19.989,20

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 8/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

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

25	826.000	KILO	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) (577738)		24,2000	19.989,20
----	---------	------	--	--	---------	-----------

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 9/65

EXEXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

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

26	826.000	KILO	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) (577738)		24,2000	19.989,20
----	---------	------	--	--	---------	-----------

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 10/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

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

27	826.000	KILO	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) (577738)		24,2000		19.989,20
----	---------	------	--	--	---------	--	-----------

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 11/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
28	826.000	KILO	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO</p> <p>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) (577738)</p>		24,2000		19.989,20

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 12/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

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

29	826.000	KILO	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) (577738)		24,2000	19.989,20
----	---------	------	--	--	---------	-----------

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 13/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
30	826.000	KILO	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO</p> <p>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) (577738)</p>		24,2000	19.989,20	

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 14/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
31	826.000	KILO	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO</p> <p>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) (577738)</p>		24,2000		19.989,20

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 15/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

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

32	826.000	KILO	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) (577738)		24,2000	19.989,20
----	---------	------	--	--	---------	-----------

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 16/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

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

33	826.000	KILO	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) (577738)		24,2000	19.989,20
----	---------	------	--	--	---------	-----------

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 17/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
34	826.000	KILO	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO</p> <p>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) (577738)</p>		24,2000		19.989,20

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 18/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

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

35	826.000	KILO	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) (577738)		24,2000	19.989,20
----	---------	------	--	--	---------	-----------

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 19/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
36	826.000	KILO	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO</p> <p>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) (577738)</p>		24,2000		19.989,20

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 20/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

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

37	826.000	KILO	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) (577738)		24,2000	19.989,20
----	---------	------	--	--	---------	-----------

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 21/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
38	826.000	KILO	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO</p> <p>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) (577738)</p>		24,2000		19.989,20

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 22/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

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

39	826.000	KILO	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) (577738)		24,2000	19.989,20
----	---------	------	--	--	---------	-----------

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 23/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

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

40	826.000	KILO	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) (577738)		24,2000	19.989,20
----	---------	------	--	--	---------	-----------

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 24/65

EXEXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
41	826.000	KILO	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO</p> <p>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) (577738)</p>		24,2000		19.989,20

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 25/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
42	826.000	KILO	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO</p> <p>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) (577738)</p>		24,2000		19.989,20

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 26/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
43	826.000	KILO	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO</p> <p>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) (577738)</p>		24,2000		19.989,20

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 27/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
44	826.000	KILO	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO</p> <p>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) (577738)</p>		24,2000		19.989,20

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 28/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
45	826.000	KILO	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO</p> <p>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) (577738)</p>		24,2000	19.989,20	

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 29/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
46	826.000	KILO	<p>CARNE BOVINA ISCAS PATINHO</p> <p>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) (577738)</p>		24,2000		19.989,20

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 30/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
47	264,000	KILO	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) (577738)		24,2000		6.388,80
48	8000,000	u	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) (571769)		1,8600		14.880,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 31/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
49	500,000	KILO	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) (577739)		30,0100		15.005,00
50	500,000	KILO	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) (577739)		30,0100		15.005,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 32/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
51	7380,000	LT	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) (568952)		2,7100		19.999,80

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 33/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
52	7380,000	LT	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) (568952)		2,7100		19.999,80

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 34/65

EXEXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
53	7380,000	LT	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) (568952)		2,7100		19.999,80

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 35/65

EXEXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
54	7380,000	LT	<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.</p> <p>O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS.</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.</p> <p>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.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (568952)</p>		2,7100		19.999,80

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 36/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
55	7380,000	LT	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) (568952)		2,7100		19.999,80

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 37/65

EXEXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
56	7380,000	LT	<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.</p> <p>O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS.</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.</p> <p>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.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (568952)</p>		2,7100		19.999,80

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 38/65

EXEXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
57	7380,000	LT	<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.</p> <p>O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS.</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.</p> <p>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.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (568952)</p>		2,7100		19.999,80

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

OUTRAS MODALIDADES
Nr.: 202/2017 - OU

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 39/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
58	7380,000	LT	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) (568952)		2,7100		19.999,80

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 40/65

EXEXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
59	7380,000	LT	<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.</p> <p>O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS.</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.</p> <p>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.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (568952)</p>		2,7100		19.999,80

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 41/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
60	7380,000	LT	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) (568952)		2,7100		19.999,80

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 42/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
61	7380,000	LT	<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.</p> <p>O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS.</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.</p> <p>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.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (568952)</p>		2,7100		19.999,80

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 43/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
62	7380,000	LT	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) (568952)		2,7100		19.999,80

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 44/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
63	7380,000	LT	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) (568952)		2,7100		19.999,80

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 45/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
64	4060,000	LT	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) (568952)		2,7100		11.002,60
65	8500,000	KG	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). (557275)		1,9500		16.575,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 46/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
66	8500,000	KG	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). (557275)		1,9500		16.575,00
67	8000,000	u	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). (568946)		1,8600		14.880,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 47/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
68	1581,000	litro	<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 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.</p>		12,6500		19.999,65

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 48/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
69	1581,000	litro	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-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) (568917)		12,6500		19.999,65

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 49/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
70	1581,000	litro	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-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		12,6500		19.999,65

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 50/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
71	1581,000	litro	<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 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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 15 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA) (568917)</p>		12,6500		19.999,65

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 51/65

EXEXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
72	1581,000	litro	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-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.		12,6500		19.999,65

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 52/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
73	514,000	litro	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-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) (568917)		12,6500		6.502,10

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 53/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
74	1508,000	litro	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA</p> <p>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</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. 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.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva.</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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA) (568918)</p>		13,2600		19.996,08

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 54/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
75	1508,000	litro	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA</p> <p>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</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. 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.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva.</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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA) (568918)</p>		13,2600		19.996,08

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 55/65

EXEXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
76	1508,000	litro	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA</p> <p>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</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. 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.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva.</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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA) (568918)</p>		13,2600		19.996,08

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 56/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
77	1508,000	litro	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA</p> <p>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</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. 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.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva.</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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA) (568918)</p>		13,2600		19.996,08

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 57/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
78	1508,000	litro	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA</p> <p>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</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. 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.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva.</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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA) (568918)</p>		13,2600		19.996,08

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 58/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
79	952,000	litro	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA</p> <p>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</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. 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.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva.</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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA) (568918)</p>		13,2600		12.623,52

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 59/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
80	1388,000	L	<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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA) (577783)</p>		14,4000	19.987,20	

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 60/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
81	1388,000	L	<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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA) (577783)</p>		14,4000	19.987,20	

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 61/65

EXEXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
82	1388,000	L	<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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA) (577783)</p>		14,4000	19.987,20	

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 62/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
83	1388,000	L	<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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA) (577783)</p>		14,4000	19.987,20	

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 63/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
84	1388,000	L	<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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA) (577783)</p>		14,4000	19.987,20	

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 64/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
85	1388,000	L	<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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA) (577783)</p>		14,4000	19.987,20	

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 202/2017 - OU

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

Processo Administrativo: 202/2017
Data do Processo Adm.: 22/12/2017
Processo de Licitação: 202/2017
Data do Processo: 12/01/2018

Folha: 65/65

EXO ANEXO
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Preço Unitário	Preço Total
86	284,000	L	<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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 15 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA) (577783)</p>		14,4000	4.089,60	
87	5000,000	u	<p>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) (571770)</p>		2,0300	10.150,00	
(Valores expressos em Reais R\$)						Total Geral:	1.543.225,07