

**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.: 28/2020 - OU

Processo Administrativo: 28/2020
Data do Processo Adm.: 14/02/2020
Processo de Licitação: 28/2020
Data do Processo: 14/02/2020

Folha: 1/12

ANEXO XI
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
1	4250,000	u	ALFACE ROXA - Descrição do produto: Alface roxa, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham 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 higienicossanitária 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 acondicionadas em caixas plásticas. (APRESENTAR AMOSTRA) (585190)	_____	2,0300	8.627,5000
2	4000,000	u	ALFACE VERDE - Descrição do produto: Alface verde, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham 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 higienicossanitária 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 acondicionadas em caixas plásticas. (APRESENTAR AMOSTRA) (585191)	_____	1,9100	7.640,0000
3	1300,000	KILO	ARROZ BRANCO ORGÂNICO - Descrição do produto: Arroz branco orgânico, tipo 1,	_____	4,2000	5.460,0000

**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.: 28/2020 - OU

Processo Administrativo: 28/2020
Data do Processo Adm.: 14/02/2020
Processo de Licitação: 28/2020
Data do Processo: 14/02/2020

Folha: 2/12

ANEXO XI
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
4	1700,000	u	<p>longo fino. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e/ou substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 1 kg. O produto deverá conter a certificação de produto orgânico impressa na embalagem. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Prazo de Validade: mínimo 8 meses a partir da data de fabricação. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA) (585192)</p> <p>ARROZ INTEGRAL - Descrição do produto: Arroz integral tipo 1, longo fino. Embalagem primária: a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Prazo de Validade: mínimo 8 meses a partir da data de fabricação. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA) (585193)</p>	-----	4,4600	7.582,0000
5	10750,000	KILO	<p>ARROZ PARBOILIZADO- Descrição do produto: Arroz parboilizado tipo 1, longo fino. Embalagem primária: a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 5 kg. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Prazo de Validade: mínimo 8 meses a partir da data de fabricação. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA) (585194)</p>	-----	19,1100	205.432,5000
6	1000,000	KILO	<p>BATATA DOCE -Descrição do produto: batata doce, com coloração da casca arroxeadada. 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</p>	-----	2,9500	2.950,0000

**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.: 28/2020 - OU

Processo Administrativo: 28/2020
Data do Processo Adm.: 14/02/2020
Processo de Licitação: 28/2020
Data do Processo: 14/02/2020

Folha: 3/12

ANEXO XI
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
7	6400,000	KILO	<p>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. Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas. (APRESENTAR AMOSTRA) (585195)</p>	-----	3,0100	19.264,0000
8	25000,000	KILO	<p>CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS - Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, patinho corte em iscas (tiras), de tamanho uniforme de 2 a 4 cm. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. 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</p>	-----	28,2500	706.250,0000

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.: 28/2020 - OU

Processo Administrativo: 28/2020
Data do Processo Adm.: 14/02/2020
Processo de Licitação: 28/2020
Data do Processo: 14/02/2020

Folha: 4/12

ANEXO XI
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>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: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg, ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termo selada. 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 nº 22 de 24/11/2005 do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento 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 nº ___/___ ou SIE / CIDASC sob nº ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Transporte: Os perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da</p>			

**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.: 28/2020 - OU

Processo Administrativo: 28/2020
Data do Processo Adm.: 14/02/2020
Processo de Licitação: 28/2020
Data do Processo: 14/02/2020

Folha: 5/12

ANEXO XI
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			entrega para a unidade. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 8 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) (585197)			
9	4650,000	u	CEBOLINHA - Descrição do produto: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g (sem raízes). (APRESENTAR AMOSTRA) (585198)	-----	2,2100	10.276,5000
10	11400,000	KILO	CHUCHU - Descrição do produto: Chuchu verde-claro. Características Gerais: Deve pertencer a classe verde-claro, grupo 350 e categoria I. Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e ser apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil. (APRESENTAR AMOSTRA) (585199)	-----	3,1500	35.910,0000
11	2600,000	KILO	FARINHA DE MANDIOCA- Descrição do objeto: Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Grupo fina, tipo 1. Características gerais: Segundo a	-----	5,8000	15.080,0000

**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.: 28/2020 - OU

Processo Administrativo: 28/2020
Data do Processo Adm.: 14/02/2020
Processo de Licitação: 28/2020
Data do Processo: 14/02/2020

Folha: 6/12

ANEXO XI
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
12	2100,000	KILO	<p>Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor branca, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados contendo até 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (585200)</p> <p>FILE DE TILÁPIA CONGELADO -</p> <p>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, termo selado, com</p>	_____	30,8600	64.806,0000

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.: 28/2020 - OU

Processo Administrativo: 28/2020
Data do Processo Adm.: 14/02/2020
Processo de Licitação: 28/2020
Data do Processo: 14/02/2020

Folha: 7/12

ANEXO XI
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
13	2100,000	KILO	<p>informações do produto, com peso líquido de 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Transporte: Os perecíveis (peixes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias 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) (585201)</p> <p>SOPA DE PESCADO TILÁPIA CONGELADO</p> <p>Características técnicas: Sopa de peixe tilápia eviscerado, sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado, contendo os ingredientes mínimos: cebola, tomate, batata, extrato de tomate, sal. Não deve conter farinha de trigo e tempero pronto. O produto não poderá estar descongelado, conter espinhas, embalagem violada ou acúmulo de água. O produto não poderá conter glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, termo selado, com informações do produto, com peso líquido de 1 kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Transporte: Deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem</p>		17,8500	37.485,0000

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 28/2020 - OU

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

Processo Administrativo: 28/2020
 Data do Processo Adm.: 14/02/2020
 Processo de Licitação: 28/2020
 Data do Processo: 14/02/2020

Folha: 8/12

ANEXO XI
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
14	152000,000	L	<p>tanto as características do alimento congelado. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias 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) (585202)</p> <p>LEITE LONGA VIDA - Descrição do objeto: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expressos em P205. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária:</p>	_____	3,4600	525.920,0000

**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.: 28/2020 - OU

Processo Administrativo: 28/2020
Data do Processo Adm.: 14/02/2020
Processo de Licitação: 28/2020
Data do Processo: 14/02/2020

Folha: 9/12

ANEXO XI
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			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 3 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA) (585203)			
15	5000,000	KILO	REPOLHO VERDE - Descrição do produto: Repolho verde 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) (585204)		1,7800	8.900,0000
16	4650,000	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 pesando aproximadamente 150 gramas. (APRESENTAR AMOSTRA) (585205)		2,5600	11.904,0000
17	5000,000	LT	SUCO NATURAL INTEGRAL DE MAÇÃ ORGÂNICO Características técnicas: Suco natural integral de maçã orgânico, 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. O produto deverá conter a certificação de produto orgânico		14,9100	74.550,0000

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

Processo Administrativo: 28/2020
Data do Processo Adm.: 14/02/2020
Processo de Licitação: 28/2020
Data do Processo: 14/02/2020

Folha: 10/12

ANEXO XI
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>impressa na embalagem e registro no MAPA. Características gerais: O suco 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. 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 micro-organismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: 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 1 litro ou 1,5 litros. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas</p>			

**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.: 28/2020 - OU

Processo Administrativo: 28/2020
Data do Processo Adm.: 14/02/2020
Processo de Licitação: 28/2020
Data do Processo: 14/02/2020

Folha: 11/12

ANEXO XI
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
18	20000,000	Litros	<p>superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO DAS CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS E FICHA TÉCNICA) (585206)</p> <p>SUCO NATURAL INTEGRAL DE UVA ORGÂNICO</p> <p>Descrição do objeto: suco natural de uva integral orgânico, 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. O produto deverá conter a certificação de produto orgânico impressa na embalagem e registro no MAPA.</p> <p>Características gerais: O suco 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. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para até 3 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 micro-organismos 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. Características</p>	-----	15,9000	318.000,0000

**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES**

OUTRAS MODALIDADES

Nr.: 28/2020 - OU

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

Processo Administrativo: 28/2020
Data do Processo Adm.: 14/02/2020
Processo de Licitação: 28/2020
Data do Processo: 14/02/2020

Folha: 12/12

ANEXO XI
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (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 1 litro ou 1,5 litros. 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. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO DAS CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS E FICHA TÉCNICA) (585207)</p>			
(Valores expressos em Reais R\$)					Total Máximo Geral:	2.066.037,5000