

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O Secretário de Compras, nos termos do Decreto Municipal nº 8.763 de 24 de novembro de 2017 e no uso das atribuições que lhe são conferidas, especialmente a lei 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pelo pregoeiro, resolve:

01 - HOMOLOGAR a presente Licitação nestes termos:

- a) Licitação nº: 152/2020 - PE
- b) Modalidade: Pregão
- c) Data Homologação: 22/03/2021
- d) Objeto da Licitação: Registro de Preços de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis pelo período de 12 (doze) meses.
- e) Fornecedores e itens declarados Vencedores:

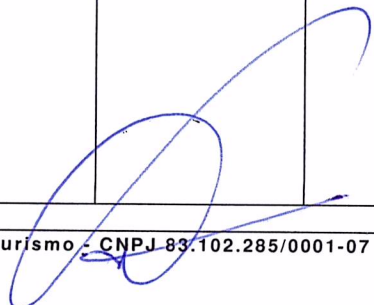
37774 - JLF DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI (33.924.940/0001-26)

LOTE	ITEM	MATERIAL/SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	MARCA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
4	62	144291 - FILÉ DE FRANGO SASSAMI, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA DESCRIÇÃO DO OBJETO: FRANGO SEMIPROCESSADO, CONSTITUÍDO DE FILÉ DE PEITO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ SE APRESENTAR NA FORMA DE FILÉS E DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) CONGELADO INDIVIDUALMENTE EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C	KG	CANÇÃO	27.625	11,10	306.637,50

	<p>E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE DO FRANGO CONGELADO. DURANTE A ENTREGA, NÃO SERÃO ACEITAS CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: DECRETO 9.013, DE 29/03/17 - DISPÕEM SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003 - APROVA "REGULAMENTO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA EM ALIMENTOS EMBALADOS". PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>METROLÓGICO ESTABELECENDO A FORMA DE EXPRESSAR O CONTEÚDO LÍQUIDO A SER UTILIZADO NOS PRODUTOS PRÉ-MEDIDOS.</p> <p>RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 210, DE 10/11/1998 - APROVAR O REGULAMENTO TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE AVES PORTARIA Nº 368, DE 04/09/97 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS CARACTERÍSTICAS GERAIS: A CARNE DE FRANGO LIMPA, EM PEDAÇOS CONGELADOS (FILÉ DE FRANGO SASSAMI) DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU</p>					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE TODA GORDURA ADERIDA E PELE) DURANTE O PROCESSAMENTO. OS CORTES DE FRANGO DEVERÃO SER ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES COMO (CARTILAGENS, OSSOS, APONEUROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS). CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): A AVE DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRME E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS/MATÉRIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DE FILÉ DE FRANGO SASSAMI CONGELADO DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 01KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE, ATÓXICO E LACRADO</p>					
--	---	--	--	--	--	--



		<p>MECANICAMENTE. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. QUANDO DESCONGELADO, O PRODUTO NÃO PODERÁ PERDER PERCENTUAL DE ÁGUA SUPERIOR AO DETERMINADO PELA LEGISLAÇÃO. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO. NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DO FRANGO), MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE), PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF OU SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº----- /-----. TODAS AS</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

		<p>INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SE NECESSÁRIO, CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, NOME DO CORTE DE AVE E A QUANTIDADE EM QUILOS DO PRODUTO, DEVENDO PESAR ATÉ 20KG. O PRODUTO TAMBÉM PODE 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 DA ENTREGA.</p>					
4	63	<p>144292 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA, DESCRIÇÃO DO OBJETO: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADA, MANIPULADA EM</p>	KG	NAT	25.200	11,10	279.720,00

		<p>CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) E SER CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE DO FRANGO CONGELADO. DURANTE A ENTREGA, NÃO SERÃO ACEITAS CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO OU QUE DEMONSTREM SINAIS DE RECONGELAMENTO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: DECRETO 9.013, DE 29/03/17 - DISPÕEM SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005 - APROVA</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>O REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003 - APROVA "REGULAMENTO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA EM ALIMENTOS EMBALADOS". PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO METROLÓGICO ESTABELECENDO A FORMA DE EXPRESSAR O CONTEÚDO LÍQUIDO A SER UTILIZADO NOS PRODUTOS PRÉ-MEDIDOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 210, DE 10/11/1998 - APROVAR O REGULAMENTO TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE AVES PORTARIA Nº 368, DE 04/09/97 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

		<p>SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS CARACTERÍSTICAS GERAIS: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, LIMPA, SEM NENHUM TIPO DE OSSO, SEM PENAS, ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO CARTILAGENS, APONEUROSES, TENDÕES, COÁGULOS E NODOS LINFÁTICOS. CONGELADA, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO OU RECONGELAMENTO, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. TAMANHOS UNIFORMES. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): A AVE DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRME E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS/MATÉRIAS ESTRANHAS DE</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

		<p>QUALQUER NATUREZA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DE SOBRECOXA CONGELADO DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 01 KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE, ATÓXICO E LACRADO MECANICAMENTE. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. QUANDO DESCONGELADO, O PRODUTO NÃO PODERÁ PERDER PERCENTUAL DE ÁGUA SUPERIOR AO DETERMINADO PELA LEGISLAÇÃO. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005, DO M.A.A.). NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DO FRANGO),</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

	<p>MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE), PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF OU SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº----- /-----. TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SE NECESSÁRIO, CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, NOME DO CORTE DE AVE E A QUANTIDADE EM QUILOS DO PRODUTO, DEVENDO PESAR ATÉ 20 KG. O PRODUTO TAMBÉM PODE SER ENTREGUE EM CAIXA PLÁSTICA LIMPA, RETORNÁVEL. DATA DE FABRICAÇÃO: O</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		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 DA ENTREGA.					
4	129	128917 - SOBRECOXA DE FRANGO SOBRECOXA DE FRANGO EM PEDAÇOS, COM OS RESPECTIVOS OSSOS, CONGELADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS E PARASITAS, ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES COMO CARTILAGENS, APONEUROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ACONDICIONADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, TRANSPARENTE E ATÓXICO. A EMBALAGEM PRIMARIA DO PRODUTO DEVERÁ SER IQF (CONGELADO INDIVIDUALMENTE), ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO 1KG (UM	KG	LAR	5.200	7,89	41.028,00

	<p>QUILO) DO PRODUTO. DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIP OA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 03 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA, GOMADA, PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E ROTULADA. SERÁ CONSIDERADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO O PRODUTO CUJA EMBALAGEM DEFEITUOSA EXPONHA O MESMO A CONTAMINAÇÃO E /OU DETERIORAÇÃO. DATA DE FABRICAÇÃO: O</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 45 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PESO: 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO POR EMBALAGEM					
TOTAL (R\$):							627.385,50

Balneário Camboriú, 22/03/2021.



SAMARONI BENEDET
Secretário de Compras