

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO 021/2023 – PMBC COMPRASNET 28/2023

Objeto da Licitação: Registro de Preços para aquisição de pães congelados, com equipamentos em comodato, para o Setor de Nutrição do Hospital Municipal Ruth Cardoso.

Após constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Secretário de Compras, Sr. SAMARONI BENEDET, consoante art. 1º do Decreto Municipal nº 10.535, de 14 de setembro de 2021, resolve HOMOLOGAR a presente Licitação, nos seguintes termos:

Vencedor:

DIPÃES INDÚSTRIA DE PÃES LTDA

CNPJ: 08.277.842/0002-88

Código do fornecedor: 34386

Item	Alimentos	Unid. Medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	125179 - PÃO DE LEITE CONGELADO- PESO 300 a 450gr Pão de leite congelado pesando aproximadamente de 300 a 450gr cada unidade. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal marinho, fermento biológico, amido modificado pre gel amaciante mono e soft, realçador de sabor, estabilizante esteatoril-2-lactil lactato de sódio. CONTÉM GLÚTEN. Características Organolépticas Para características organolépticas e físico-químicos dos produtos será considerada a Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000 ANVISA/MS; para características microbiológicas dos produtos será considerada a Resolução nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS; Condições de consumo: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser marrom pardo, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca pardacenta ou de acordo com o tipo. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto. Os pães devem ser todos modelados e uniformes com peso aproximado de 300 a 450gr cada Características Microbiológicas: Coliformes a 45° C/g com tolerância de 10 ² e ausente para Salmonella sp/25g Embalagem: Os produtos devem estar em suas embalagens originais, contendo até 10 unidades	KG	1.600	6,98	11.168,00

	<p>por embalagem, devidamente identificadas, não apresentar sinais de violação, aderência ao produto, umidade, mancha e inadequação em relação ao conteúdo; em sacos de polietileno transparentes devidamente limpos e higienizados contendo informação nutricional, peso, identificação do produto, marca e dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Devem ser armazenados em freezer na temperatura -10 a -18 graus. O produto deve ser entregue congelado em veículo adequado com temperatura ideal à conservação do alimento. Embalagens sem rótulos não serão aceitas. Prazo de validade: 120 dias a contar da data de entrega.</p>				
2	<p>125180 - PÃO INTEGRAL CONGELADO - PESO de 300 a 450gr Pão de integral congelado pesando aproximadamente de 300 a 450gr cada unidade. Composições: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, farelo, sal marinho, fermento biológico, açúcar, glúten de trigo, amaciante mono, amaciante pregel, emulsificante éster de ácido tartárico diacetilado com mono e diglicerídeo. CONTÉM GLÚTEN. Características Organolépticas Para características organolépticas e físico-químicos dos produtos será considerada a Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000 ANVISA/MS; para características microbiológicas dos produtos será considerada a Resolução nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS Condições de consumo: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser marrom pardo, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor parda ou de acordo com o tipo. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto. Os pães devem ser todos modelados e uniformes com peso aproximado de 300 a 450gr cada Características Microbiológicas: Coliformes a 45° C/g com tolerância de 10² e ausente para Salmonella sp/25g Embalagem: Os produtos devem estar em suas embalagens originais, contendo até 10 unidades por embalagem, devidamente identificadas, não apresentar sinais de violação, aderência ao produto, umidade, mancha e inadequação em relação ao conteúdo; em sacos de polietileno transparentes devidamente limpos e higienizados contendo informação nutricional, peso, identificação do produto, marca e dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Devem ser armazenados em freezer na temperatura -10 a -18 graus. O produto deve ser entregue congelado em veículo adequado com temperatura ideal à conservação do</p>	KG	1.600	6,98	11.168,00

	alimento. Embalagens sem rótulos não serão aceitas. Prazo de validade: 120 dias a contar da data de entrega.				
3	125181 - PÃO DOCE LISO TIPO MASSINHA CONGELADO - PESO de 60 a 75gr Pão doce tipo massinha congelado pesando aproximadamente de 60 a 75gr cada unidade. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar, sal marinho, gordura hidrogenada, amido modificado pre gel, amaciante mono, edulcorante, emulsificante éster de ácido tartárico diacetilado com mono e diglicerídeo. CONTÉM GLÚTEN. Características Organolépticas Para características organolépticas e físico-químicos dos produtos será considerada a Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000 ANVISA/MS; para características microbiológicas dos produtos será considerada a Resolução nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS Condições de consumo: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto. Os pães devem ser todos modelados e uniformes com peso aproximado de 60 a 75gr cada. Características Microbiológicas: Coliformes a 45° C/g com tolerância de 10 ² e ausente para Salmonella sp/25g Embalagem: Os produtos devem estar em suas embalagens originais, contendo até 100 unidades por embalagem, devidamente identificadas, não apresentar sinais de violação, aderência ao produto, umidade, mancha e inadequação em relação ao conteúdo; em sacos de polietileno transparentes devidamente limpos e higienizados contendo informação nutricional, peso, identificação do produto, marca e dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Devem ser armazenados em freezer na temperatura -10 a -18 graus. O produto deve ser entregue congelado em veículo adequado com temperatura ideal à conservação do alimento. Embalagens sem rótulos não serão aceitas. Prazo de validade: 120 dias a contar da data de entrega.	KG	9.000	6,32	56.880,00
4	125182 - PÃO FRANCÊS CONGELADO- PESO de 60 a 75gr Pão francês congelado pesando aproximadamente de 60 a 75gr cada unidade. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal marinho, fermento biológico, açúcar, emulsificante éster de ácido tartárico diacetilado com mono e diglicerídeo, vitamina do complexo B. CONTÉM GLÚTEN. Características Organolépticas Para características organolépticas e	KG	9.500	5,72	54.340,00

	<p>físico-químicos dos produtos será considerada a Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000 ANVISA/MS; para características microbiológicas dos produtos será considerada a Resolução nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS Condições de consumo: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto. Os pães devem ser todos modelados e uniformes com peso aproximado de 60 a 75gr cada. Características Microbiológicas: Coliformes a 45° C/g com tolerância de 10² e ausente para Salmonella sp/25g Embalagem: Os produtos devem estar em suas embalagens originais, contendo até 100 unidades por embalagem, devidamente identificadas, não apresentar sinais de violação, aderência ao produto, umidade, mancha e inadequação em relação ao conteúdo; em sacos de polietileno transparentes devidamente limpos e higienizados contendo informação nutricional, peso, identificação do produto, marca e dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Devem ser armazenados em freezer na temperatura -10 a -18 graus. O produto deve ser entregue congelado em veículo adequado com temperatura ideal à conservação do alimento. Embalagens sem rótulos não serão aceitas. Prazo de validade: 120 dias a contar da data de entrega.</p>				
5	<p>125183 - PÃO INTEGRAL CONGELADO - PESO de 60 a 75gr Pão integral congelado pesando aproximadamente de 60 a 75gr cada unidade. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, farelo, sal marinho, fermento biológico, açúcar, glúten de trigo, amaciante mono, amaciante pregel, emulsificante éster de ácido tartárico diacetilado com mono e diglicerídeo. CONTÉM GLÚTEN. Características Organolépticas Para características organolépticas e físico-químicos dos produtos será considerada a Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000 ANVISA/MS; para características microbiológicas dos produtos será considerada a Resolução nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS Condições de consumo: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada,</p>	KG	2.500	6,95	17.375,00

<p>amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto. Os pães devem ser todos modelados e uniformes com peso aproximado de 60 a 75gr cada. Características Microbiológicas: Coliformes a 45° C/g com tolerância de 10² e ausente para Salmonella sp/25g Embalagem: Os produtos devem estar em suas embalagens originais, contendo até 100 unidades por embalagem, devidamente identificadas, não apresentar sinais de violação, aderência ao produto, umidade, mancha e inadequação em relação ao conteúdo; em sacos de polietileno transparentes devidamente limpos e higienizados contendo informação nutricional, peso, identificação do produto, marca e dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Devem ser armazenados em freezer na temperatura -10 a -18 graus. O produto deve ser entregue congelado em veículo adequado com temperatura ideal à conservação do alimento. Embalagens sem rótulos não serão aceitas. Prazo de validade: 120 dias a contar da data de entrega.</p>				
Total Geral				150.931,00

Balneário Camboriú, 22 de março de 2023.

SAMARONI BENEDET
Secretário de Compras



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: D23E-EAEE-DF87-8C51

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



SAMARONI BENEDET (CPF 032.XXX.XXX-47) em 22/03/2023 12:09:44 (GMT-03:00)

Papel: Parte

Emitido por: AC FCDL SC v5 << AC SOLUTI v5 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://bc.1doc.com.br/verificacao/D23E-EAEE-DF87-8C51>