

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO 070/2023 - PMBC COMPRASNET 82/2023

Objeto da Licitação: Registro de Preços de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao 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:

Vencedores:

ALCA ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 20.785.999/0001-39

Código do fornecedor: 37261

| Lote | Item | Alimentos | Unid. medida | Marca | Quant | Valor unitário (R\$) | Valor total (R\$) |
|------|------|---|--------------|-------|-------|----------------------|-------------------|
| 1 | 70 | 128921 - Carne bovina do tipo patinho, cortado em cubos, congelada, limpa e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; no máximo 05% de sebo e gordura, pesando entre 70 gr cada cubo aproximadamente. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Percentual máximo de gordura permitido de até 05%. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 05 kg (cinco quilos) do produto. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulados de acordo com a legislação | KG | ALCA | 5.000 | 22,50 | 112.500,00 |

| | | | | | | | |
|---|----|---|----|------|-------|-------|------------|
| | | vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. 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 Peso: 5kg (cinco quilos) do produto por embalagem | | | | | |
| 1 | 71 | 128922 - Carne bovina tipo coxão mole em bifês: congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; no máximo 05% de sebo e gordura; pesando aproximadamente 130gr cada; a matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos etc. Percentual máximo de gordura admitido de até 0,5%. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 05 kg (cinco quilos) do produto. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulados de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. 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. Peso: 5kg (cinco quilos) do produto por embalagem | KG | ALCA | 6.000 | 27,00 | 162.000,00 |
| 1 | 72 | 120518 - Carne bovina tipo Tatu em peça inteira: congelada; limpa e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, e no máximo 5% de sebo e gordura. A matéria-prima a ser utilizada deverá | KG | ALCA | 5.000 | 22,20 | 111.000,00 |

| | | | | | | | |
|---|----|---|----|------|-----|------|----------|
| | | <p>estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos etc. Percentual máximo de gordura admitido de até 0,5%. Embalagem primária: a embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 05 kg (cinco quilos) do produto. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999. Embalagem secundária: a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulados de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que as carnes deverão ser transportadas em carros refrigerados (temperatura entre -15 e -18 °C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas microbiológicas e microscópicas já especificadas. 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> | | | | | |
| 1 | 73 | <p>128925 - Fígado bovino cortado em bife de primeira qualidade, limpo, congelado a -12°, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) cortado em bifos de aproximadamente 130 a 150 gramas cada. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 01 kg (um quilo) do produto. Na embalagem deve conter</p> | KG | ALCA | 960 | 9,89 | 9.494,40 |

| | | | | | | | |
|---|----|---|----|------|-------|-------|-----------|
| | | externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulados de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. 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. Peso: 1kg (um quilo) do produto por embalagem | | | | | |
| 5 | 74 | 137177 - Bife preparado do lombo suíno, sem osso, corte cárneo suíno magro, produto de qualidade, congelada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), cortada em filé com aproximadamente 130 a 150 gramas cada. Embalagem primária: a embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 05 kg (cinco quilos) do produto. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999. Embalagem secundária: a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulados de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o | kg | ALCA | 3.500 | 19,00 | 66.500,00 |

| | | | | | | | |
|---|----|--|----|------|-------|-------|------------|
| | | produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que as carnes deverão ser transportadas em carros refrigerados (temperatura entre -15 e -18 °C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas microbiológicas e microscópicas já especificadas. 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. Peso: 5kg (cinco quilos) do produto por embalagem | | | | | |
| 5 | 75 | 128919 - Filé de peixe do tipo Tilápia, pesando de 120 a 160g cada; Ideais para preparações grelhadas, ao molho e assada no forno. Deverão apresentar-se congelados individualmente, sem pele, escamas, espinhas e vísceras. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deverá conter materiais estranhos a sua composição e deverá estar isento de micro-organismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de sabores e odores estranhos. Textura: não amolecida; Cor: livre de manchas; Aroma: fresco; Conservantes artificiais: SEM nitrito, SEM nitrato. Acondicionado de acordo com a legislação vigente: em saco plástico de polietileno, transparente e atóxico. A embalagem primária do produto deverá ser transparente com fechamento hermético inviolável de polietileno, atóxico. No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo de pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, número do lote, procedência e informação nutricional, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. Deve conter 1kg (um quilo) do produto. 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 | KG | ALCA | 3.800 | 40,39 | 153.482,00 |

| | | | | | | | |
|---------------------|--|--|--|--|--|--|-------------------|
| | | 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 produto deve ter sido fabricado no máximo 45 dias antes da data de entrega. Peso: 1kg (um quilo) do produto por embalagem | | | | | |
| Total (R\$): | | | | | | | 614.976,40 |

PR COMERCIO ATACADISTA EIRELI

CNPJ: 33.488.848/0001-60

Código do fornecedor: 37067

| Lote | Item | Alimentos | Unid. medida | Marca | Quant. | Valor unitário (R\$) | Valor total (R\$) |
|------|------|---|--------------|-------|--------|----------------------|-------------------|
| 3 | 1 | 123479 - ACAFRÃO EM PÓ (especificação em anexo) | KG | JP | 15 | 20,94 | 314,10 |
| 3 | 9 | 156865 - CANELA EM PAU Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. De acordo com a rdc nº276/2005. Embalagem contendo no mínimo 100 gr. | UN | JP | 5 | 5,76 | 28,80 |
| 3 | 12 | 123478 - COMINHO (especificação em anexo) | KG | JP | 8 | 16,83 | 134,64 |
| 3 | 30 | 123403 - MANJERICÃO EM FOLHAS SECAS (especificação em anexo) | KG | JP | 15 | 58,00 | 870,00 |
| 3 | 34 | 123432 - NOZ MOSCADA INTEIRA, MÍNIMO 8 GR (especificação em anexo) | UND | JP | 1 | 193,33 | 193,33 |
| 3 | 35 | 63905 - ORÉGANO EM FOLHAS SECAS (especificação em anexo) | KG | JP | 15 | 28,68 | 430,20 |
| 3 | 37 | 123434 - PIMENTA DO REINO MOÍDA, 15 GR 15 GR, Fruto da Piper nigrum L., com adequado estágio de maturação, fervedos e dessecados. Cor: preta. Cheiro: pungente. Sabor: picante. Pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, | UND | JP | 70 | 6,60 | 462,00 |

| | | | | | | | |
|---|----|--|----|----|-----|--------|-----------|
| | | procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 15 gr. | | | | | |
| 3 | 65 | 128332 - HORTELÃ, MÍNIMO 200 GR, conforme especificação anexo | UN | JP | 300 | 2,28 | 684,00 |
| 3 | 66 | 128333 - MANJERICÃO, MÍNIMO 100 GR, conforme especificação anexo | UN | JP | 300 | 2,25 | 675,00 |
| 3 | 67 | 128331 - COENTRO, MÍNIMO 100 GR, conforme especificação anexo | UN | JP | 50 | 4,96 | 248,00 |
| 4 | 2 | 107385 - ADOÇANTE EM SACHE ADOÇANTE EM SACHE A base de aspartame, em sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), resistente á umidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83 (Decreto 12.486/78) Envelope contendo 600 a 800mg (cx com 1000 UN) | CX | JP | 110 | 120,95 | 13.304,50 |
| 4 | 3 | 123356 - AMEIXA PRETA SECA SEM CAROÇO (especificação em anexo) | KG | JP | 25 | 58,32 | 1.458,00 |
| 4 | 4 | 144265 - AMIDO DE MILHO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: produto amiláceo extraído de partes comestíveis do milho (Zea mays, I.). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003). Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 - Aprova o "Regulamento Técnico Para Produtos De Cereais, Amidos, Farinhas e | KG | JP | 400 | 9,42 | 3.768,00 |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | <p>Farelos", constante do Anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. 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". Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de 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 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam</p> | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | <p>alergias alimentares. Características gerais: 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não deve apresentar umidade, fermentação ou ranço. Características sensoriais: Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. 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. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico</p> | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|---|---|---|-----|----|-------|--------|-----------|
| | | do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas ou em sacos de polietileno atóxico, com capacidade para até 500 gr, contendo internamente saco de polietileno transparente ou de papel branco. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. | | | | | |
| 4 | 5 | 132028 - ARROZ BRANCO AGULINHA TIPO 1 (especificação anexo) | KG | JP | 1.800 | 6,53 | 11.754,00 |
| 4 | 6 | 123418 - AZEITE DE OLIVA EM SACHÊ, 04 ML, CX COM NO MÍNIMO 190 UND (especificação em anexo) | CX | JP | 50 | 118,45 | 5.922,50 |
| 4 | 7 | 132174 - AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, 500 ML (especificação em anexo) Produto da prensagem a frio da Olea Europaea (oliveira), que não levem a deterioração do azeite, e que não tenham sido submetidos a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtragem. Acidez final não maior que 5 % ou 0,5g /100g. Composição: obrigatoriamente azeite de oliva ou óleo do bagaço e/ou caroço da oliva. Aspecto líquido límpido a 25 °C. Cor amarela clara ao verde. Odor característico. Sabor característico podendo variar do doce ao ligeiramente amargo. Embalagem: em vidro escuro, com tampa em sistema de rosquear que permita ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá declarar o teor de acidez do produto, conter externamente os dados de identificação e procedência, | UND | JP | 450 | 35,85 | 16.132,50 |

| | | | | | | | |
|---|----|---|-----|--------------|-------|-------|------------|
| | | informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 500 mL | | | | | |
| 4 | 8 | 123358 - BATATA PALHA (especificação em anexo) | KG | JP | 300 | 31,36 | 9.408,00 |
| 4 | 10 | 132165 - CHÁ DIVERSOS SABORES, SACHÊ APROX. 10 GR, CX CONTENDO 10 UND Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC n°276/2005. Sabores: Camomila, cidreira, erva doce e hortelã. Peso aproximado por sache 10 gr, cx com 10 und. | CX | JP | 3.500 | 4,03 | 14.105,00 |
| 4 | 11 | 123451 - COCO RALADO, 100 GR Coco ralado desidratado integral - Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS223. Não contém glúten coco ralado branco, puro e sem açúcar, com no mínimo 60% de gordura, cheiro característico, sem sujidades, sem parasitos e sem larvas, de acordo com as NTA 02 e 29. Embalagem contendo 100 gr. | UND | APTI | 12 | 44,10 | 529,20 |
| 4 | 13 | 37172 - CREME DE LEITE, 200 GR Caixa de Creme de leite com 200g | UND | PIRACAMJUBA | 380 | 5,16 | 1.960,80 |
| 4 | 14 | 132169 - DOCE DE FRUTAS EM BALDE, DIVERSOS SABORES Doce de frutas cremoso, diversos sabores. Validade de no mínimo 12 (doze) meses e data de fabricação não superior a 30 dias. Sabores: Banana, goiaba e uva. Balde contendo 3 a 5 kg. | KG | LUIZ ALVENSE | 2.400 | 45,22 | 108.528,00 |
| 4 | 15 | 123450 - DOCE DE LEITE (especificação em anexo) | KG | NECTAR | 400 | 21,34 | 8.536,00 |
| 4 | 16 | 123431 - ERVILHA EM CONSERVA Reidratada, em conserva. | KG | VOX | 250 | 21,73 | 5.432,50 |

| | | | | | | | |
|---|----|--|-----|-------------|-------|-------|----------|
| | | Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem em lata contendo 150 a 250 gr drenado. | | | | | |
| 4 | 17 | 123471 - ESSÊNCIA DE BAUNILHA, 30 ML Essência de baunilha, contendo água destilada, álcool etílico, corante caramelo e aromatizante. Embalagem contendo 30 ml. | UND | ARCOLOR | 10 | 7,99 | 79,90 |
| 4 | 18 | 123378 - FARINHA DE MILHO TIPO BIJU (especificação em anexo) | KG | JURÉIA | 500 | 11,96 | 5.980,00 |
| 4 | 19 | 123380 - FARINHA DE ROSCA (especificação em anexo) | KG | JURÉIA | 120 | 14,88 | 1.785,60 |
| 4 | 20 | 123459 - FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 (especificação em anexo) Constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com decreto 6268 de 22 de novembro de 2007, instrução normativa 12, de 28 de março de 2008 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Embalagem de 01 kg. | KG | REI DA MESA | 480 | 12,35 | 5.928,00 |
| 4 | 21 | 7724 - GELATINA DIET, DIVERSOS SABORES, 10 a 15 GR (especificação em anexo) | UN | APTI | 1.300 | 3,58 | 4.654,00 |
| 4 | 22 | 132171 - GELATINA EM PÓ, DIVERSOS SABORES (especificação em anexo) | KG | APTI | 400 | 15,19 | 6.076,00 |
| 4 | 23 | 123397 - GRÃO DE BICO (especificação em anexo) | KG | JURÉIA | 90 | 18,49 | 1.664,10 |

| | | | | | | | |
|---|----|---|-----|-------------|-----|-------|----------|
| 4 | 24 | 23318 - LEITE CONDENSADO, 395 GR (especificação em anexo) | UND | PIRACAMJUBA | 50 | 7,61 | 380,50 |
| 4 | 25 | 123446 - LEITE DE COCO, 200ML Leite de coco natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos saudáveis e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em garrafa de vidro apropriada contendo 200 ml, marcando fabricante, lote, data de fabricação e de validade, informações nutricionais. Embalagem de 200 ml. | UND | MENINA | 30 | 5,16 | 154,80 |
| 4 | 26 | 123400 - MACARRÃO AVE MARIA (especificação em anexo) | KG | ORQUIDEA | 100 | 5,89 | 589,00 |
| 4 | 27 | 3857 - MACARRÃO CABELO DE ANJO (especificação em anexo) | KG | ORQUIDEA | 100 | 11,52 | 1.152,00 |
| 4 | 28 | 123401 - MACARRÃO CONCHINHA (especificação em anexo) | KG | ORQUIDEA | 250 | 4,65 | 1.162,50 |
| 4 | 29 | 123402 - MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL (especificação em anexo) | KG | GALO | 300 | 7,84 | 2.352,00 |
| 4 | 31 | 123462 - MILHO DE CANJICA Grãos de milho; grupo misturada, subgrupo despeliculada, classe branco, tipo 1, provenientes da espécie Zea mays, L. que apresentam ausência parcial ou total do germen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificada como canjica do grupo misturada, tipo 1, classe branca, subgrupo despeliculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características físico-químicas: máximo de 13,0% de umidade, conforme a Portaria nº 109, de 24/02/1989. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana | KG | SINHÁ | 45 | 9,24 | 415,80 |

| | | | | | | | |
|---|----|---|-----|--------------|-----|-------|----------|
| | | (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. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, contendo 400 A 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 06 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. | | | | | |
| 4 | 32 | 82766 - MOLHO SHOYO, 900 ML (especificação em anexo) | UND | MITSUWA | 350 | 16,67 | 5.834,50 |
| 4 | 33 | 123410 - MOSTARDA EM BALDE Composição: vinagre, mostarda, água e condimento, benzoato de sódio. Validade de no mínimo 12 (doze) meses, data de fabricação não superior a 30 dias. Balde com no mínimo 3 kg. | KG | KONSUMO | 80 | 23,12 | 1.849,60 |
| 4 | 36 | 123433 - PESSEGO EM CALDA (especificação em anexo) | UN | JOÃO E MARIA | 10 | 12,53 | 125,30 |
| 4 | 38 | 123468 - POLVILHO AZEDO (especificação em anexo) | KG | JURÉIA | 80 | 14,83 | 1.186,40 |
| 4 | 39 | 66646 - PUDIM COM LEITE, DIVERSOS SABORES (especificação em anexo) Pó para pudim, sabor chocolate. Validade 12 (doze) meses, data de | KG | APTI | 400 | 14,23 | 5.692,00 |

| | | | | | | | |
|---|----|---|-----|-------------|-----|-------|----------|
| | | embalamento não superior a 30 dias. Sabores variados: baunilha, chocolate, côco e morango. Embalagem de 1 kg. | | | | | |
| 4 | 40 | 66690 - PUDIM DIET, MÍNIMO 25 GR, DIVERSOS SABORES (especificação em anexo) | UND | APTI | 200 | 5,13 | 1.026,00 |
| 4 | 41 | 159253 - Proteína texturizada de soja Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja, granulada, sem corante. Embalagem limpa, íntegra, resistente, transparente, de polietileno atóxico, constando nome e marca do produto, validade, lote, informação nutricional e ingredientes. Rótulo conforme exigido pela ANVISA. As unidades devem estar contidas em caixas de papelão limpas, íntegras e identificadas com as informações do produto e número de unidades por embalagem ou em plástico limpo, íntegro, resistente, transparente que permita visualização das informações dos produtos e número de unidades por embalagem e que acomode adequadamente os produtos, de modo a evitar avarias dos mesmos ou rompimento das embalagens. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g a 1000g. | KG | SINHÁ | 300 | 13,59 | 4.077,00 |
| 4 | 42 | 123415 - SAGÚ (especificação em anexo) | KG | JURÉIA | 80 | 14,23 | 1.138,40 |
| 4 | 43 | 159254 Suco SEM AÇÚCAR sabores 200ml Néctar de fruta sem adição de açúcar, com no mínimo 30% de suco de fruta, bebida não fermentada, não alcoólica, Sabores: uva, laranja, maçã, maracujá ou abacaxi. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Embalagem primária: caixa cartonada aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração, com canudo embalado acoplado. A embalagem deverá conter capacidade de 200ml. Embalagem secundária: as embalagens secundárias deverão ser acondicionadas: Opção A: em bandejas de papelão reforçado e vedadas com plástico, contendo no | UN | CAMPO LARGO | 700 | 4,29 | 3.003,00 |

| | | | | | | | |
|---|----|--|----|-------------|-------|------|-----------|
| | | <p>máximo 27 (vinte e sete) unidades cada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009; Instrução Normativa nº 05, de 31/03/2000 – MAPA; Instrução Normativa n.º 1, de 07/01/2000, do M.A.A.; Resolução RDC nº. 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 34, de 04/10/2006 – MAPA; Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 – ANVISA; Resolução – RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA; Decreto nº 8198, de 20/02/2014. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor bordô para o suco de uva, cor amarelo alaranja para o suco de laranja, odor e sabor próprios de uva e da 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. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p> | | | | | |
| 4 | 44 | <p>23685 - SUCO INTEGRAL SABOR UVA OU LARANJA, 200 A 350 ML 200 A 350 ML Suco de uva tinto integral obtido da parte comestível da uva (<i>Vitis ssp.</i>) e suco integral de laranja obtido da parte comestível da laranja (<i>Citrus Sinensis</i>), bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída em água, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de</p> | UN | CAMPO LARGO | 5.500 | 5,02 | 27.610,00 |

| | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|
| | <p>origem. Deverá conter 100% suco de uva ou laranja (100g/100g). Embalagem primária: Deverá ser envasado assepticamente em embalagem “tetra brick” que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração, com canudo acoplado. A embalagem deverá conter capacidade de 200ml a 350ml. Embalagem secundária: as embalagens secundárias deverão ser acondicionadas: Opção A: em bandejas de papelão reforçado e vedadas com plástico, contendo no máximo 27 (vinte e sete) unidades cada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009; Instrução Normativa nº 05, de 31/03/2000 – MAPA; Instrução Normativa n.º 1, de 07/01/2000, do M.A.A.; Resolução RDC nº. 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 34, de 04/10/2006 – MAPA; Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 – ANVISA; Resolução – RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA; Decreto nº 8198, de 20/02/2014. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor bordô para o suco de uva, cor amarelo alaranja para o suco de laranja, odor e sabor próprios de uva e da 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. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p> | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|---------------------|----|--|----|-----------|-------|-------|-------------------|
| 4 | 45 | 123417 - VINAGRE EM SACHÊ 4 ML, CX MÍNIMO 192 UND (especificação em anexo) | CX | BOM SABOR | 70 | 29,44 | 2.060,80 |
| 4 | 46 | 35736 - ÁGUA DE COCO, 200ML (especificação em anexo) | UN | duococo | 5.000 | 4,39 | 21.950,00 |
| Total (R\$): | | | | | | | 312.806,27 |

COMÉRCIO DE FRUTAS E VERDURAS DO ÉDER LTDA

CNPJ: 12.776.469/0001-04

Código do fornecedor: 42371

| Lote | Item | Alimentos | Unid. medida | Marca | Quant | Valor unitário (R\$) | Valor total (R\$) |
|------|------|---|--------------|-------|-------|----------------------|-------------------|
| 2 | 47 | 126532 - AMEIXA Fruto procedente de ameixeira, com casca vermelha. Deve ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Sem manchas ou defeitos na casca. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA | KG | | 600 | 9,96 | 5.976,00 |
| 2 | 48 | 105334 - MARACUJA, conforme especificação anexo | KG | | 500 | 8,88 | 4.440,00 |
| 2 | 49 | 118661 - MELÃO AMARELO, conforme especificação anexo | KG | | 900 | 5,36 | 4.824,00 |
| 2 | 50 | 119394 - PERA, conforme especificação anexo | KG | | 500 | 8,31 | 4.155,00 |
| 2 | 51 | 23701 - PÊSSEGO, conforme especificação anexo | KG | | 500 | 7,80 | 3.900,00 |
| 2 | 52 | 23385 - ABÓBORA PAULISTA OU MENINA, conforme especificação anexo | KG | | 5.000 | 3,88 | 19.400,00 |
| 2 | 53 | 118640 - BERINGELA, conforme especificação anexo | KG | | 2.200 | 4,86 | 10.692,00 |
| 2 | 54 | 105336 - GENGIBRE, conforme especificação anexo | KG | | 15 | 8,05 | 120,75 |
| 2 | 55 | 118643 - MANDIOQUINHA-SALSA, conforme especificação anexo | KG | | 1.100 | 5,97 | 6.567,00 |
| 2 | 56 | 105338 - PEPINO JAPONÊS, conforme especificação anexo | KG | | 680 | 4,00 | 2.720,00 |
| 2 | 57 | 7675 - PIMENTÃO VERDE, conforme especificação anexo | KG | | 600 | 5,39 | 3.234,00 |
| 2 | 58 | 105332 - PIMENTÃO AMARELO, conforme especificação anexo | KG | | 600 | 10,68 | 6.408,00 |
| 2 | 59 | 118665 - PIMENTÃO VERMELHO, conforme especificação anexo | KG | | 600 | 10,68 | 6.408,00 |
| 2 | 60 | 23401 - CHICÓRIA, MÍNIMO 250 GR, conforme especificação anexo | UN | | 900 | 3,01 | 2.709,00 |

Assinado por T. pessoa: SAMARONI BENEDE
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/3CBF-D90C-BDF2-D6DC> e informe o código 3CBF-D90C-BDF2-D6DC

| | | | | | | | |
|---------------------|----|---|----|--|-------|-------|-------------------|
| 2 | 61 | 128334 - RADITE, MÍNIMO 300 GR, conforme especificação anexo | UN | | 400 | 2,60 | 1.040,00 |
| 2 | 62 | 128335 - RÚCULA, MÍNIMO 120 GR, conforme especificação anexo | UN | | 1.500 | 2,48 | 3.720,00 |
| 2 | 63 | 105337 - ALHO PORÓ, conforme especificação anexo | KG | | 240 | 10,68 | 2.563,20 |
| 2 | 64 | 23378 - AGRIÃO, MÍNIMO 120 GR, conforme especificação anexo | UN | | 1.100 | 3,01 | 3.311,00 |
| 2 | 68 | 128330 - CEBOLINHA, MÍNIMO 100 GR, conforme especificação anexo | UN | | 7.000 | 2,28 | 15.960,00 |
| 2 | 69 | 128336 - SALSINHA, MÍNIMO 100 GR, conforme especificação anexo | UN | | 7.000 | 2,25 | 15.750,00 |
| Total (R\$): | | | | | | | 123.897,95 |

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Total Geral (R\$): | 1.051.680,62 |
|---------------------------|---------------------|

Balneário Camboriú, 27 de junho de 2023.

SAMARONI BENEDET
Secretário de Compras



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 3CBF-D90C-BDF2-D6DC

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

- ✓ SAMARONI BENEDET (CPF 032.XXX.XXX-47) em 27/06/2023 15:55:05 (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/3CBF-D90C-BDF2-D6DC>