

 <b>ESTADO DE SANTA CATARINA</b> PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ	<b>PREGÃO PRESENCIAL</b> <b>Nr.: 27/2021</b>
	<b>Processo Adm.:</b> 63/2021 <b>Data do Processo:</b> 13/04/2021

**CNPJ:** 83.009.860/0001-13      **Telefone:** (49) 3441-8500  
**Endereço:** Rua Dr José de Miranda Ramos, 455 - Centro  
**CEP:** 89820-000 - Xanxerê

## TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

O Prefeito Municipal Sr. OSCAR MARTARELLO, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Legislação em vigor, especialmente pela Lei 10.520/02 e em face aos princípios ordenados através da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pelo Pregoeiro e sua equipe de apoio, resolve

01 - Homologar a presente Licitação nestes termos:

- a) Nr. Processo:** 63/2021  
**b) Nr. Licitação:** 27/2021 - PR  
**c) Modalidade:** Pregão presencial  
**d) Data de Homologação:** 10/05/2021  
**e) Objeto da Licitação:** *Aquisição de Gêneros Alimentícios (café da manhã, lanche e ceia), destinados a suprir as necessidades do efetivo de Bombeiros Militares e Comunitários que atuam na 1ª Companhia de Bombeiros Militar do 14ª BBM sede em Xanxerê-SC.*

**Lote: 1**

**Participante: ECO COMERCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES EIRELI**

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1	<b>AÇÚCAR REFINADO - AÇÚCAR REFINADO:</b> Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Doçula, União, Caravelas ou similar. OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação.	300,000	UND	caravela	3,36	1.008,00
2	<b>MISTURA PARA BOLO - MISTURA PARA BOLO:</b> Mistura pronta para bolo, sabores variados. Pacote 400 a 450g. Composição Básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal interesterificada, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces, viridochromogenes e Agrobacterium tumefaciens), sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, fosfato de sódio e alumínio e fosfato monocálcico), aromatizante e conservante propionato de cálcio.	50,000	PCT	apti	2,99	149,50
3	<b>ARROZ PARBOLIZADO - ARROZ PARBOLIZADO</b> Características Técnicas: Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Kiarroz, Fumacense e Ligeyrinho ou similar.	360,000	UND	minutinho	5,29	1.904,40

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
4	GELÉIA - GELÉIA Características Técnicas: Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Embalagem primária: Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes de 400g. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	100,000	POT	nutriouro	4,75	475,00
5	ERVA MATE - ERVA MATE Erva Mate para chimarrão embalado em pacotes de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores a entrega	250,000	PC	2001	10,49	2.622,50
6	MANTEIGA COM SAL - MANTEIGA COM SAL Características Técnicas: produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. Embalagem primária: plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo 200g. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias a partir da entrega.	120,000	POT	frimesa	8,98	1.077,60
7	OLEO DE SOJA - OLEO DE SOJA Óleo de soja refinado de primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado, acidez máxima 0,6mg KOH/g Isento de gorduras trans. Embalagem em garrafa PET, original do fabricante de 900ml.	120,000	GR	leve	7,15	858,00
8	LEITE INTEGRAL UHT - LEITE INTEGRAL UHT LEITE INTEGRAL UHT: Características Técnicas: Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Embalagem: longa vida (Tetra Pak) com 1000 ml. Registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Ninho, Batavo, Elegê ou similar.	1.000,0	LT	tirol	3,22	3.220,00
9	MACARRÃO COM OVOS - MACARRÃO COM OVOS contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.	200,000	PC	diana	3,65	730,00

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
10	SAL - SAL Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de até 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar.	50,000	KG	martins	1,96	98,00
11	PÃO DE TRIGO - PÃO DE TRIGO Pão de trigo ou doce (50g). Legislação resolução RDC 263, de 22 de setembro de 2005.	360,000	KG	emporium	8,59	3.092,40
12	PÃO INTEGRAL FATIADO, PACOTE DE 400GR - PÃO INTEGRAL FATIADO, PACOTE DE 400GR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇUCAR, GORDURA VEGETAL, SAL E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. LEGISLAÇÃO RESOLUÇÃO RDC 263, de 22 de setembro de 2005.	240,000	PCT	emporium	6,22	1.492,80
13	OVOS DE GALINHA (12 UNIDADES) - OVOS DE GALINHA (12 UNIDADES): Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme Decreto Lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, condicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91. Embalagem primária: Descartável, fechada, com capacidade para 12 (doze) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 15 dias do seu recebimento.	180,000	UND	granja ch	7,15	1.287,00
14	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - CAFÉ TORRADO E MOÍDO Características Técnicas: procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conillon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. Apresentar, por ocasião do pregão, no envelope da Proposta de Preços, laudos técnicos com validade de no máximo 60 dias, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao MAPA, comprovando os parâmetros constantes na RDC no 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria no 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução - RDC no 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC no 12 de 02/01/2001, ANVISA. Comprovar as seguintes características: sensoriais - aspecto, cor, odor, sabor; físico - químicas - cafeína, umidade e substâncias voláteis a 105°C; microscopia - identificação da composição de elementos histológicos, matéria macroscópica e matéria microscópica; microbiologia - coliformes a 45°C. Apresentar, ainda NA PROPOSTA, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 4,9. Registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria no 451, de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde que institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Dessa forma, deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e	360,000	UND	caboclo	11,40	4.104,00

rotulagem Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Resolução - RDC no 360, de 23 de dezembro de 2003, Portaria MS no 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos.

Embalagens: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo tijolo (PET/Al \*\*\*/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de 500g, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa individual de papelão bem vedada (cartão), que por sua vez deverá estar acondicionada em caixa de papelão, com prazo de validade impresso nas embalagens (na caixa de papelão e no pacote individual). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor.

Marcas de qualidade já reconhecida pelo CBMSC: Melitta, Pilão, Três Corações, Guidalli, Caboclo ou Bom Jesus.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
15	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ - ACHOCOLATADO EM PÓ</p> <p>Características Técnicas: obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, às quais devem ser mencionadas. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservadores.</p> <p>Embalagens: primária - rígida (lata), de 400g. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente. Além da vedação hermética, a embalagem primária deverá possuir sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, próprio para entrar em contato direto com o alimento. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 (doze) quilos. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74, de 25/05/95. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Resolução RDC n.o 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.o 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria n.o31 de 13/01/98, SVS/MS e Lei Federal no 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor). Legislação: de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC no 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução - RDC no 175 de 08/07/03,</p>	120,000	LT	nescau	6,98	837,60

ANVISA/MS, Resolução no 387 de 05/08/99, ANVS/MS, Resolução RDC no 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC no 360, de 23/12/03, ANVISA/MS e Resolução 12/78 da CNNPA.

Marcas referência: Nescau, Nesquik, Choccolato ou similar.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
16	BISCOITO DOCE - BISCOITO DOCE Biscoito doce sabor leite, pacotes com 400g, data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data da entrega da mercadoria.	120,000	PCT	diana	5,60	672,00
17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Biscoito salgado tipo cream cracker, pacotes com 400g, data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data da entrega da mercadoria.	120,000	PCT	diana	5,90	708,00
18	LEITE CONDENSADO - LEITE CONDENSADO Embalagem contendo 395g do produto. Ingredientes: açúcar, leite em pó integral, leite integral e lactose. Às embalagens deverão estar íntegras, sem ferrugem ou amassados.	60,000	UND	piracanjuba	4,43	265,80
19	CREME DE LEITE - CREME DE LEITE Deverá ser homogeneizado e não deverá conter gluten. A embalagem do produto deverá conter a data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Embalagem de 200g.	60,000	UND	ccgl	2,82	169,20
20	AZEITE DE OLIVA - AZEITE DE OLIVA Azeite de oliva extra virgem, embalagem de 500ml. A embalagem do produto deverá conter a data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.	60,000	UND	cocinero	21,00	1.260,00
21	FARINHA DE TRIGO - FARINHA DE TRIGO Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 01 kg.	240,000	KG.	mosana	3,25	780,00
22	CANELA - CANELA Canela em pó sem aditivos. Embalagem de 25 gramas.	30,000	UND	apti	3,72	111,60
23	CHÁ - CHÁ Chá desidratado acondicionado em sachês. Sabores variados. Caixa com 10 sachês.	60,000	CX	nobre	5,45	327,00
24	VINAGRE - VINAGRE Fermentado acético de vinho branco, água e conservador INS 24. Acidez 4,0%. Embalagem de 750ml.	120,000	UND	kollet	2,62	314,40
25	ADOÇANTE STÉVIA - ADOÇANTE STÉVIA Adoçante com stévia composto por água, sorbitol, edulcorantes, ciclamato de sódio, sacarina sódica e glicosídeos de esteviol. Embalagem de 80ml.	60,000	UND	stevia	7,44	446,40
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - 400G - LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - 400G	120,000	UN	ccgl	12,00	1.440,00
27	AVEIA - AVEIA Aveia em flocos. Embalagem de 200graas.	240,000	SC	apti	4,25	1.020,00

**Total do Participante:** 30.471,20

**Lote: 2**

**Participante: ECO COMERCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES EIRELI**

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
28	ALFACE LISA - ALFACE LISA Características Técnicas: Grupo Lisa, Subgrupo Verde, Classe 35, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalagem plástica individual, apropriada para o produto	120,000	UND	in natura	2,85	342,00
29	ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, BRANCO - ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE Características Técnicas: de primeira qualidade, branco, embalagem de 100g a 150 gramas. Apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	30,000	KG	cantu	26,90	807,00
30	BANANA PRATA - BANANA PRATA Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	720,000	KG	in natura	5,19	3.736,80
31	BATATA DOCE - LAVADA E DE PRIMEIRA - BATATA DOCE Batata lavada de primeira tipo doce, apresentando grau de maturação que permita o manuseio, transporte e condições para o consumo. Sem sujidades. parasitas ou larvas, segundo resolução 12/78 da CNNPA.	360,000	KG	in natura	4,60	1.656,00
32	CEBOLA DE CABEÇA - CEBOLA DE CABEÇA Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 529 de 18/03/97. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	360,000	KG	in natura	4,30	1.548,00
33	CENOURA TIPO ESPECIAL - CENOURA TIPO ESPECIAL Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	360,000	KG	in natura	2,75	990,00

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
34	LARANJA PERA CLASSE 2 A 4 - LARANJA PERA CLASSE 2 A 4 Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), Tipo Especial, Portaria MA 125 de 15/05/81. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, saudáveis, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	720,000	KG	in natura	3,15	2.268,00
35	MAÇA GALA - MAÇA GALA Características Técnicas: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois), Portaria MA 122 de 30/03/93. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra.	720,000	KG	in natura	4,82	3.470,40
36	CHEIRO VERDE PARA TEMPERO - CHEIRO VERDE PARA TEMPERO Cheiro verde para tempero em maço, apresentando grau de maturação que permita o manuseio, transporte e condições para o consumo. Sem sujidades. parasitas ou larvas, segundo resolução 12/78 da CNNPA.	120,000	KG	in natura	2,85	342,00
37	TOMATE TIPO ESPECIAL - TOMATE TIPO ESPECIAL Características Técnicas: Tipo Especial, grupo oblongo ou redondo, subgrupo pintado a rosado, Classe Média (de 50 a 60 mm) ou Grande (maior que 60mm) de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade, Tipo Especial de acordo com a Portaria MA 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal.	240,000	KG	in natura	3,52	844,80
38	MAMÃO PAPAIA - MAMÃO PAPAIA Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	120,000	KG	in natura	5,45	654,00
39	BATATA INGLESA - BATATA INGLESA Batata lavada de primeira tipo inglesa, apresentando grau de maturação que permita o manuseio, transporte e condições para o consumo. Sem sujidades. parasitas ou larvas, segundo resolução 12/78 da CNNPA.	240,000	KG	in natura	2,72	652,80

**Total do Participante:** 17.311,80

**Lote: 3**

**Participante: ECO COMERCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES EIRELI**

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
40	FILTRO NR 103 PARA CAFÉ PCT OU CAIXA COM 30 UND - FILTRO NR 103 PARA CAFÉ PCT OU CAIXA COM 30 UND	120,000	CX	brigita	4,82	578,40
41	CAIXA DE FÓSFORO - CAIXA DE FÓSFORO Palitos longos cx com 240 unidades.	120,000	CXA	fit lux	4,24	508,80
42	PALITO DE DENTE - PALITO DE DENTE Palitos roliços de madeira. Caixa com 100 unidades.	120,000	CX	paran	0,90	108,00
<b>Total do Participante:</b>						1.195,20
<b>Total Geral:</b>						48.978,20

02 - Autorizar a emissão da(s) nota(s) de empenho correspondente(s):

Descrição da Despesa	Dotação	Valor Estimado
MANUTENÇÃO DO CONVÊNIO FUNREBOM	04.001.06.182.0601.2009.3.3.90.00.00	R\$ 49.172,10

Xanxerê, 10/05/2021

.....  
OSCAR MARTARELLO  
PREFEITO MUNICIPAL