



RUDIMAR MARAFON, SECRETARIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, FAZENDA E PLANEJAMENTO DE CORDILHEIRA ALTA - SC, no uso de suas atribuições legais, nos termos do artigo 37, da Constituição Federal, Lei Orgânica Municipal, **TORNA PÚBLICO a RETIFICAÇÃO 01/2022** ao Processo Licitatório nº 38/2022 Pregão Eletrônico srp nº 13/2022, conforme segue:

RETIFICAÇÃO 01/2022

Por este instrumento, retifica-se o item: **6 – achocolatado em pó instantaneo, 100 – pão de forma, 101 – pão de forma fatiado integral, item 102 – pão frances, 103 - pão frances integral, item 104 – pão sovado, item 105 – pão sem glúten e sem lactose do termo de referência**, conforme segue:

ONDE SE LÊ:

6	100,000	UN	2022 - Achocolatado em pó instantâneo achocolatado em pó instantâneo – embalagem de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, o produto deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes (anvisa, sif, inmetro e outras). Produto com no mínimo 06 meses.	16,8600	1.686,00
100	1000	kg	2022 - Pão - pão de forma- fatiado verticalmente, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matériasprimas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Pacotes de 500g, peso médio de cada fatia 25g,	14,0800	14.080,00
101	1000	kg	Pão - pão de forma fatiado integralfatiado verticalmente, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha integral, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser	13,0200	13.020,00



			fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Pacotes de 500g, peso médio de cada fatia 25g, acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.		
102	2000	kg	Pão - pão francês- novo, assado no dia, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (Conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Unidade com peso médio de 50 a 60g, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. Fabricado no dia.	12,2300	24.460,00
103	1000	KG	Pão francês integral- novo, assado no dia, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha integral, sem gordura trans/gordura vegetal	15,5000	15.500,00



			hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Unidade com peso médio de 50 a 60g, acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. Fabricado no dia.		
104	2000	KG	Pão sovado- novo, assado no dia, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Unidade com peso médio de 50 a 60g, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.	14,0500	28.100,00
105	100	un	pão sem glúten e sem lactose - pão sem glúten e sem lactose- novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço, sem gordura	30,00	3.000,00



			<p>trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de corantes e aromatizantes na composição produto a base de farinha de arroz, féculade mandioca e amido de milho não poderá conter lactose e glúten. Características técnicas: pães sem glúten fatiado, de variados sabores conforme solicitado, indicado para doença celíaca e alergia/intolerância ao leite. O pão deverá</p> <p>ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Pacotes de 500g, acondicionado em embalagem plástica com lacre, transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. o produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.</p>		
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

LEIA-SE:

6	100,000	UN	Achocolatado em pó instantâneo - embalagem de 900 gramas a 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, o produto deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	16,8600	1.686,00
100	1000	kg	Pão de forma- fatiado verticalmente, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos,	14,0800	14.080,00



			roedores ou bolores. Peso médio de cada fatia 25g, acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.		
101	1000	kg	Pão de forma fatiado integral- fatiado verticalmente, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha integral, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Peso médio de cada fatia 25g, acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.	13,0200	13.020,00
102	2000	kg	Pão francês- novo, assado no dia, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Unidade com peso médio de 50 a 60g, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte	12,2300	24.460,00



			e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. Fabricado no dia.		
103	1000	KG	Pão francês integral- novo, assado no dia, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha integral, sem gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Unidade com peso médio de 50 a 60g, acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. Fabricado no dia.	15,5000	15.500,00
104	2000	KG	Pão sovado- novo, assado no dia, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Unidade com peso médio de 50 a 60g, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser	14,0500	28.100,00



			acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.		
105	100	un	Pão sem glúten e sem lactose- novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço, sem gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020). Produto a base de farinha de arroz, fécula de mandioca e amido de milho. Não poderá conter lactose e glúten. Características técnicas: pães sem glúten fatiado, de variados sabores conforme solicitado, indicado para doença celíaca e alergia/intolerância ao leite. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Acondicionado em embalagem plástica com lacre, transparente, atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.	30,00	3.000,00

Os demais itens deste edital permanecem inalterados. Maiores informações e a íntegra do Edital e Anexos, poderão ser obtidas na Sede da Prefeitura Municipal sito à Rua Celso Tozzo, n. ° 27, Fone (49) 3358-9100 ou e-mail licitacoes@pmcordi.sc.gov.br.

Cordilheira Alta, 23 de fevereiro de 2022.

RUDIMAR MARAFON
Secretário Municipal de Administração