



MUNICÍPIO DE ITAPOÁ

Processo Digital
Comprovante de Abertura

Protocolo: N° 34080/2024
Cód. Verificador:
O4YSC65G

Pag. 1 / 1

COMPROVANTE DE ABERTURA

Requerente: 1207514192 - BASE FORTE DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CPF/CNPJ: 48.167.495/0001-74
Endereço: AVENIDA 11 DOM HENRIQUE II, nº 1 **CEP:** 89.361-772
Cidade: Itapoá **Estado:** SC
Bairro: BARRA DO SAÍ
Fone Res.: Não Informado **Fone Cel.:** Não Informado
E-mail: licitacao.baseforte@gmail.com
Responsável:
E-mail: **Fone Cel.:**
Assunto: 12 - LICITAÇÕES E CONTRATOS
Subassunto: 482 - DIVERSOS
Data/Hora Abertura: 29/08/2024 09:28
Previsão: 13/09/2024
Finalidade: Processo Interno

Obs.: Documentos entregues pelo requerente na abertura grafados com (X)

Entregue	Documento
----------	-----------

Observação:

A EMPRESA EM ANEXO SOLICITA TROCA DE MARCA DE UM ITEM DO PREGÃO ELETRÔNICO N° 106/2023.

ATENÇÃO: A responsabilidade pelo acompanhamento do processo e por manter as informações cadastrais atualizadas é do próprio requerente. Para consultar seu protocolo, acesse o Portal do Cidadão pelo site: itapoa.atende.net - No menu, escolha AUTOATENDIMENTO - SERVIÇOS DESTAQUE - CONSULTA DE PROCESSO DIGITAL, informando o número/ano e o cód. verificador.

BASE FORTE DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS
LTDA
Requerente

GABRIELI BETLINSKI
Funcionário(a)

Recebido

Re: SOLICITAÇÃO URGENTE DE TROCA DE MARCA - BASE FORTE DISTRIBUIDORA - CARNE MOIDA

De BASE FORTE <licitacao.baseforte@gmail.com>
Para Licitações e Contratos <licitacoes@itapoa.sc.gov.br>
Cópia Centro de Alimentação Escolar <centro.alimentacao@educitapoa.sc.gov.br>, BASE FORTE <pedidos.baseforte@gmail.com>
Data 2024-08-29 08:56

Prezada, bom dia.

Desculpe-nos, referente ao pregão é conforme documento outrora encaminhado para avaliação - **PREGÃO ELETRÔNICO DE N° 106/2023, REGISTRO DE PREÇOS N° 67/2023.**

Desde já agradeço e aguardo o número do protocolo para acompanhamento do processo de substituição e demais passos da tramitação, para cumprimento dos cronogramas em abertos do item em discussão.

Att,

BASE FORTE

Em qui., 29 de ago. de 2024 às 08:41, Licitações e Contratos <licitacoes@itapoa.sc.gov.br> escreveu:

Bom dia,

O corpo do e-mail refere-se ao Pregão 38/2023 e o documento anexado ao Pregão 106/2023.

Favor verificar e informar qual o correto.

Att
Layra



Em 2024-08-28 16:35, BASE FORTE escreveu:

Prezados, boa tarde.

Venho por meio deste, solicitar, encarecidamente, uma troca de marca, **urgente**, com relação ao pregão eletrônico de nº 038/2023 - ata de registro de preços nº 054/2023, empenho de nº1114/2024, com relação ao item CARNE MOÍDA DE PATINHO CONGELADO.

Isto posto, ficamos no aguardo de um parecer, tendo em vista as proximidades para entrega do item e cumprimento dos empenhos.

Desde já, agradeço a compreensão dos envolvidos.

Atenciosamente,
BASE FORTE DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS
CNPJ: 48.167.495/0001-74



**A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPOA/SC
REF. ENTREGA DE PRODUTOS CARNEOS
ATA DE REGISTRO DE PREÇO N° 33/2024
PREGÃO ELETRÔNICO DE N° 106/2023
REGISTRO DE PREÇOS N° 67/2023**

SOLICITAÇÃO DE TROCA DE MARCA

A empresa BASE FORTE DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 48.167.495/0001-74, por intermédio de seu representante legal, vem respeitosamente SOLICITAR a TROCA DE MARCA de marca referente ao item de nº 2 – CARNE BOVINA MOIDA DE PATINHO CONGELADO, marca licitada: FRIGOMEAT, para a nova marca: **CENTROESTE** – registrado no MAPA sob o SIF de nº 3193.

Nosso motivo para a TROCA DE MARCA, é devido a questões técnicas, com relação a produção do item, conforme e-mail de nosso fornecedor em anexo, dito isto, para que não fiquem sem o produto por um longo período, até que seja resolvido tal adversidade junto ao setor de produção do nosso fornecedor, é que pedimos encarecidamente a troca de marca.

Logo, para que a empresa cumpra com o acordado, e, e para que não haja “surpresas” alusivas a marca, é que pedimos encarecidamente a inclusão delas para fins de fornecer os empenhos em aberto.

Ademais, para manter um bom relacionamento entre a nossa empresa e a Instituição, pedimos que seja apreciada nossas inclusões.

E desde já, agradecemos a compreensão.

Assim, pedimos o DEFERIMENTO deste.

Curitiba, 28 de agosto de 2024.

**BASE FORTE
DISTRIBUIDORA DE
ALIMENTOS
LTDA:48167495000174**

Assinado de forma digital por
BASE FORTE DISTRIBUIDORA
DE ALIMENTOS
LTDA:48167495000174
Dados: 2024.08.28 15:45:41
-03'00'

**BASE FORTE DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS
CNPJ: 48.167.495/0001-74**

BASE FORTE DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 48.167.495/0001-74

Rua: Pastor Antônio Polito, 322 Bairro Boqueirão - Curitiba/PR

Emails: empresabaseforte@gmail.com licitação.baseforte@gmail.com pedidos.baseforte@gmail.com



OFÍCIO Nº 0062/CURITIBA/2024

DE: G&G BRASIL FOODS – FRIGORÍFICO S/A

ASSUNTO: Paralisação Temporária da Produção - Agosto/Setembro de 2024.

Prezados,

A G&G BRASIL FOODS – FRIGORÍFICO S/A, inscrita no CNPJ sob o nº 27.606.589/0001-22 e IE nº 90837178-04, localizada na Rua Pastor Carlos Frank, nº 521, Boqueirão, CEP 81.730-430, Curitiba – Paraná – Brasil, vem, por meio deste, informar que nossa indústria passará por uma paralisação temporária para a realização de manutenções preventivas essenciais em nossos equipamentos.

Devido ao desgaste natural das peças e à necessidade de importação de componentes específicos, a manutenção será mais prolongada, com um período estimado de 30 (trinta) dias, compreendido entre 26 de agosto de 2024 e 27 de setembro de 2024. Durante esse período, nossa produção será interrompida, afetando os produtos das marcas PATRIOTTA FOODS, FRIGOMEAT e GOLD MEAT, tanto bovinos/suínos quanto de aves.

Em virtude dessa paralisação, não será possível atender aos pedidos referentes a essas marcas durante o período mencionado.

Agradecemos a compreensão e colaboração de todos até que nossa produção seja normalizada.

Atenciosamente,

GEG BRASIL FOODS
FRIGORIFICO S
A:27606589000122

Assinado de forma digital por GEG
BRASIL FOODS FRIGORIFICO S
A:27606589000122
Dados: 2024.08.22 14:50:18 -03'00'

G&G BRASIL FOODS – FRIGORÍFICO S/A

PRODUTO:

Patinho Moído

Máximo de 2,5% de Gordura

Marca:Centroeste



FOTO ILUSTRATIVA

Descrição do produto

Carne Moída Congelada de Bovino - Patinho

Processo de congelamento

A Centroeste Alimentos utiliza o túnel de congelamento fixo: Ficam a temperaturas inferiores a -25°C até que o produto atinja -12°C, o que se dá aproximadamente em 48 horas, preservando as suas principais características: Cor, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica.

Fluxograma

Recebimento matéria-prima - equalização matéria-prima - moagem - embalagem primária - embalagem secundária - detector de metal - túnel de congelamento - câmara de estocagem.

Descrição/ Aspecto do produto

Origem do produto: Produto elaborado a partir de matéria-prima obtida de abatedouros localizados nas diversas unidades da federação acompanhada de certificado sanitário.

Aspecto: grânulos de carne soltos não pegajoso

Consistência: Macia, própria do produto

Cor: Característica do produto avermelhada, isento de manchas esverdeadas

Odor: Característico do produto, próprio

Tipo de Corte: Patinho

Tamanho do Disco: 6 mm

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

100g

Valor Energético (Kcal)	133
Carboidratos(g)	0
Açúcares Totais(g)	0
Açúcares Adicionados(g)	0
Proteína(g)	21,7
Gorduras Totais(g)	2,5
Gorduras Saturadas(g)	1,9
Gorduras Trans(g)	0
Fibra Alimentar(g)	0
Sódio(mg)	49

Embalagem primária

Sacos plásticos de polietileno à vácuo com barreira de oxigênio, de material atóxico de baixa densidade, apropriado para contato com alimento, resistente ao transporte e armazenamento. Rótulo interno com identificação de lote, data de fabricação e validade e SIF.

Medidas: 300 x 500 mm

Peso: 1 kg

Fechamento: Solda com barreira de oxigênio

Embalagem secundária

Caixa de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores.

Etiqueta externa com identificação do produto.

Medidas: 57 x 38,7 x 16,8 cm (Comp x Larg x Alt.)

Peso: 12 kg sendo 12 pacotes | Empilhamento máximo: 10 caixas

Fechamento: Fita de arquear

Conservação

Embalagem fechada -12°C ou mais frio (Freezer) – Vide embalagem - Até 365 dias

Embalagem fechada – 10°C a – 8°C (Congelador) Validade 120 dias

Embalagem fechada 0°C a 7°C (Refrigerada) Validade 04 dias.

Uma vez descongelado, este produto não deverá novamente ser congelado

Sugestão de modo de Preparo: Descongelamento gradual dentro da geladeira, de um dia para o outro, em temperatura até 6°C. Consumir cozido com temperos a gosto.

Métodos de Controle de Qualidade: Todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado são controladas, visando a preservação da qualidade original do produto. Aplica-se as boas práticas de fabricação e PPHO em todas as fases do processo. Além da vigilância na recepção da matéria prima, na higienização das instalações e equipamentos, assim como no controle da qualidade da água de abastecimento, no controle de pragas, saúde dos operadores e na higiene dos mesmos no momento da manipulação, a inspeção visual e a avaliação das características sensoriais são criteriosas. Para análises de laboratório, as amostras são encaminhadas, para laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, para análises sensoriais (análises organolépticas), físico-químicas, microbiológicas, microscópicas (matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica) tecidos inferiores, sujidades, parasitos e larvas, elementos histológicos identificadores na composição elementos histológicos estranho ao produto, elementos histológico de soja, detritos de animais ou vegetais ou outras substâncias estranhas que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequado.

TRANSPORTE: O produto é transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que mantem a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação (thermo King), devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma.

AS FICHAS TÉCNICAS CENTROESTE SOMENTE SAO VALIDAS: Apresentando à assinatura da gerência de controle de qualidade ou responsável técnico e carimbo de cópia controlada.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Elaboração: Controle de qualidade

Data de criação 17/09/2019

Data da revisão 07/08/2024

Páginas 2 de 2

MQ 004 FTCC 1164

Tabela de alergênicos

Produtos contendo glúten	Soja	
Crustáceos	Leite e produtos lácteos	
Moluscos	Noz, amêndoa, castanha	
Ovo	Gergelim	
Peixes	Sulfito	
Amendoim		
Legenda	X Contém	* Pode conter traços

Componentes: Carne bovina proveniente de corte denominado patinho, processado na forma moída no disco de 6 mm, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, fragmentos ossos e outros tecidos inferiores.

Ingrediente: Carne Bovina. **Não Contém Glúten.**

PROIBIDO O FRACIONAMENTO - PROIBIDO A VENDA NO VAREJO

Padrão do disco de Moagem (6mm)



imagens ilustrativas

Etiqueta Primária - interna



Etiqueta Secundária



Embalagem Primária



Embalagem Secundária



Válido até Janeiro de 2025.

Francine Sampietro CRMV-SP 27236
Dpto: Controle de Qualidade - Responsável Técnico
55 (11) 3383-6200 r.205
E-mail: rt@centroestecarnes.com.br

SIF/DIPOA
0096/3193

CÓPIA CONTROLADA
VALIDA PARA
PREFEITURA DE ITAPOÁ / SC

Centroeste Alimentos - Estrada do Capão Bonito, nº 1183 - CEP: 07263-010 - Jd. M^a de Lourdes - Guarulhos - SP
Televendas: +55 (11) 3383-6200 - www.centroestecarnes.com.br

AS FICHAS TÉCNICAS CENTROESTE SOMENTE SÃO VALIDAS: Apresentando à assinatura da gerencia de controle de qualidade ou responsável técnico e carimbo de cópia controlada.



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000143/2021	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	25/10/2021

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	3193
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	03802108000196
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO		
Processo tecnológico de produto:	NÃO SE APLICA	Processo nº:	2
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS EM NATUREZA
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Bovídeos	Bovino		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
			Total:	100



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM	100	Quilograma	100
			Total:	100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

Todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado são controladas, visando a preservação da qualidade e segurança do produto seguindo o Decreto 9.013 de 2017 e norma interna nº01 de 2017, segue abaixo todos os autocontroles da empresa:

- 01 - Manutenção, iluminação, ventilação, águas residuais e calibração de equipamentos;
- 02 - Água de abastecimento;
- 03 - Controle integrado de pragas;
- 04 - PPHO;
- 05 - Higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores;
- 06 - PSO;
- 07 - Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem;
- 08 - Controle de temperatura;
- 09 - APPCC;
- 10 - Análises laboratoriais;
- 11 - Controle de formulação e combate à fraude;
- 12 - Rastreabilidade;
- 13 - Recolhimento e Recall.

RECEBIMENTO:

Toda a matéria prima será procedente exclusivamente de estabelecimento que labora sob regime de Inspeção Federal ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal). A carga só poderá ser descarregada após a verificação da documentação. Se tudo estiver dentro do padrão, ocorre a liberação para verificação do processo de qualidade, onde primeiramente verificam-se as condições de transporte e faz-se abertura das portas. Os produtos serão descarregados após a verificação de amostragem (vide tabela de amostragem - NBR 5426 - Amostragem simples, nível III e NQA 1,5) para reinspeção feita por funcionário do controle de qualidade. Essa reinspeção faz parte do critério de aceitação da carga no recebimento de matérias primas com osso, caixarias e/ou sacarias.

A matéria prima proveniente de caixaria (Peixinho, coração da paleta, acém, cupim, pá, paleta, pescoço, peito, raquete, músculo do dianteiro, ponta de agulha, alcatra, alcatra com maminha, filé de costela, costela do dianteiro, capa de filé, filé



mignon, coxão mole, coxão duro, traseiro, matambre, vazio, fralda, maminha da alcatra, picanha, coração da alcatra) é descarregada na antecâmara com temperatura controlada (até 12°C) onde seguem para a câmara frigorífica refrigerada com temperatura de 0°C a 4°C quando recebidas resfriadas ou para câmara congelada com -12°C ou mais frio quando recebidos congelado, para estocagem até o momento da produção. Os produtos considerados fora das especificações são devolvidos.

A matéria prima recebida em carcaças (Dianteiro, traseiro e ponta de agulha) será adquirida resfriada (até 7°C). No recebimento, a matéria prima é conferida e inspecionada pelo setor de controle de qualidade, onde é verificada a temperatura e integridade da carga, padrão das carcaças, controle de contaminações e conservação, bem como estado de higiene nos veículos, sendo que as informações são lançadas na planilha de controle de recebimento. Os produtos considerados aptos são pesados e encaminhados diretamente para a câmara de armazenamento de carcaças, com temperatura controlada de 0 a 4°C. Os produtos considerados fora das especificações são devolvidos.

PRODUÇÃO:

Desossa: Conforme a determinação da produção, as carcaças são direcionadas à desossa com ambiente climatizado em até 12°C, registrada em planilha de controle, e serão divididas em peças (Peixinho, coração da paleta, acém, cupim, pá, paleta, pescoço, peito, raquete, músculo do dianteiro, ponta de agulha, alcatra, alcatra com maminha, filé de costela, costela do dianteiro, capa de filé, filé mignon, coxão mole, coxão duro, lagarto, patinho, músculo mole, músculo duro, filé de lombo, contrafilé, bife do vazio, costela do traseiro, matambre, vazio, fralda, maminha da alcatra, picanha, coração da alcatra) com auxílio de facas de inox com cabo de material sanitário. As facas seguem programa de esterilização de facas, estabelecido em programa de autocontrole da empresa. As peças passam pelo processo de toaleta. As peças são embaladas a vácuo, passadas no tanque de encolhimento e poderá ou não ir para a estocagem de congelados para aguardar produção.

Caixaria: Conforme solicitação de produção, a matéria prima proveniente de caixarias ou desossa tem as suas embalagens secundárias removidas, sendo acondicionada em caixas plásticas já higienizadas, forradas com saco plástico atóxico ou cubas de aço, para então ser transportada para a área produtiva. As embalagens primárias são retiradas e as peças são dispostas em cima da mesa de inox onde os colaboradores realizam toaleta e fracionamento das peças, com o intuito de auxiliar o processo de moagem. Este processo é realizado com auxílio de facas de inox com cabo de material sanitário. As facas seguem programa de esterilização de facas, estabelecido em programa de autocontrole da empresa.

Depois de fracionada, a carne é transportada em caixas plásticas forradas com plástico atóxico ou cubas de inox para a seção de moagem. A seção de moagem é mantida sob temperatura controlada de até 10°C durante todo o processo. A carne é resfriada será encaminhada diretamente para o moedor já as carnes congeladas serão encaminhadas para o quebrador de blocos primeiramente. Na etapa de moagem, a carne passa através de moedor de aço inox, com discos de tamanhos variáveis (5, 6 ou 8mm). O produto sairá do equipamento de moagem com temperatura não superior a 7°C.

ACONDICIONAMENTO:

O congelamento do produto moído pode ocorrer em túnel de congelamento estático (1) ou túnel IQF (helicoidal) (2).

(1) Túnel de congelamento estático: Após o processo de moagem, o produto é encaminhado por meio de carrinhos de inox para a embutideira, onde é acondicionado nas embalagens primárias com peso padrão (saco de polietileno de baixa



densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato com alimento, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento), e com as etiquetas internas (impressas previamente em sala própria, com lote, data de fabricação e validade, de acordo com a demanda da produção), atendendo as legislações vigentes. São então encaminhados por meio de contentores atóxicos para selagem, onde as embalagens são fechadas à vácuo.

(2) Túnel IQF (helicoidal): Após a moagem, o produto é encaminhado por meio de esteiras para o túnel onde passa por processo de congelamento rápido (-25°C ou mais frio). Após 25 minutos, o produto sai pela esteira com temperatura de -12°C ou mais frio. Ao passar pelo congelamento rápido, é encaminhado para processo de embalagem manual (1) ou automática (2).

(1) Embalagem primária manual: O produto já congelado é colocado dentro das embalagens primárias (saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento), com a etiqueta interna (onde são impressas previamente em sala própria, com lote, data de fabricação e validade, de acordo com a demanda da produção), atendendo as legislações vigentes. Em seguida são pesados e selados.

(2) Embalagem primária automática: O produto já congelado é encaminhado para o equipamento de embalagem automática, onde é pesado, rotulado (litografado com data de fabricação, validade e lote) e embalado em saco plástico de polietileno (saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento).

Em seguida o produto é encaminhado para o setor de embalagem secundária por meio de esteira, onde o produto é acondicionado em caixas de papelão. As caixas são então pesadas e arqueadas. Todas as embalagens secundárias passam por detector de metais (Parâmetros detectáveis de acordo com RDC 14), são paletizadas e etiquetadas e em seguida encaminhadas à câmara de estocagem (-18°C ou mais frio) e são expedidos em caminhões com equipamentos refrigerados tipo termoking que climatiza o baú do caminhão, conservando o produto a -18°C.

O produto tem como prazo de validade até: 365 dias (1 ano)

EMPRESA . AS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DEVEM ATENDER AOS PARÂMETROS REQUERIDOS NA IN N° 60 de 23 de Dezembro de 2019:

Salmonella/25g, para carne bovina Ausência IN 60/2019

Escherichia coli/g, para carne bovina 10 IN 60/2019

Estafilococos coagulase positiva/g 10² IN 60/2019

Aeróbios mesófilos/g 10⁵ IN 60/2019

AS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS : Gordura (máx): 15% IN 83/2003

Elaborado pela Responsável Técnica: Francine Francolin Sampietro CRMV/SP 27236.



Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
Centroeste	96 / 3193	2	25/10/2021	29/06/2030	Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	1,000	Quilograma	Ativo
Primária	Polietileno	2,000	Quilograma	Ativo
Primária	Polietileno	3,000	Quilograma	Ativo
Primária	Polietileno	5,000	Quilograma	Ativo
Secundária	Papelão	6,000	Quilograma	Ativo
Secundária	Papelão	10,000	Quilograma	Ativo
Secundária	Papelão	12,000	Quilograma	Ativo
Secundária	Papelão	15,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
------------------------	-------------------	------------	-------------------	------------------	---------------------------	--------------------	------------------------	---------------------



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	1,000	Kg	Centroeste	96	Ativo	21/01/2019	Ativo
Primária	Polietileno	2,000	Kg	Centroeste	96	Ativo	21/01/2019	Ativo
Primária	Polietileno	3,000	Kg	Centroeste	96	Ativo	21/01/2019	Ativo
Primária	Polietileno	5,000	Kg	Centroeste	96	Ativo	21/01/2019	Ativo
Secundária	Papelão	10,000	Kg	Centroeste	96	Ativo	21/01/2019	Ativo
Secundária	Papelão	12,000	Kg	Centroeste	96	Ativo	21/01/2019	Ativo
Secundária	Papelão	15,000	Kg	Centroeste	96	Ativo	21/01/2019	Ativo
Secundária	Papelão	6,000	Kg	Centroeste	96	Ativo	21/01/2019	Ativo

Arquivos diversos

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:



COMPROVANTE DE TRAMITAÇÃO

Processo: 34080/2024

Requerente: BASE FORTE DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Assunto: LICITAÇÕES E CONTRATOS

Subassunto: DIVERSOS

Origem:

Usuário:	GABRIELI BETLINSKI
Repartição:	LICITAÇÕES E CONTRATOS
Data/Hora:	29/08/2024 09:28
Observação:	A EMPRESA EM ANEXO SOLICITA TROCA DE MARCA DE UM ITEM DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023.
Ass:	_____

Destino:

Repartição:	Secretaria Municipal de Educação
Responsável:	ANA CLAUDIA DE OLIVEIRA JACINTO
Data/Hora:	29/08/2024 09:28
Ass:	_____

Recebido por: _____

Data/Hora: ____/____/____ : ____