

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

No uso de suas atribuições legais e em conformidade com a legislação vigente constante no preâmbulo do Edital de **Pregão** nº **000031/2023**, Processo Administrativo nº **000075/2023**, após análise, conferência e deliberação, resolve **HOMOLOGAR** o procedimento em epígrafe, nos seguintes termos:

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES E EMBUTIDOS PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DESTE MUNICÍPIO.

Resumo

Fornecedor	Estimado	Homologado	Diferença
NUVEM DISTRIBUIDORA LTDA ME - 43.465.628/0001-75 licitacao@nuvemdistribuidora.com.br - (31) 99692-6854	139.009,00	104.330,00	34.679,00 Proveito - 24,9%
Totais	139.009,00	104.330,00	34.679,00 Proveito - 24,9%

Detalhes

José Maurício Gomes na condição de **Autoridade Competente** Homologou o(s) lote(s) em favor de:

Fornecedor: NUVEM DISTRIBUIDORA LTDA ME - CPF/CNPJ: 43.465.628/0001-75				
Lote 1	Data/Hora da Homologação - 11/12/2023 13:58:46			
CARNE BOVINA MOÍDA carne bovina, apresentada no corte acém ou patinho, moída, congelados, provenientes de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal, manipulada em condições higiênicas adequadas. deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. o produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores. durante processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). embalagem primária: deverá ser de saco plástico, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos. deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade de 1 e 2kg. validade mínima: 10 meses a partir da data da entrega.a rotulagem deve conter no mínimo				
Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
CARNE BOVINA MOÍDA Carne bovina, apresentada no corte acém ou patinho, moída, congelados, provenientes de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal, manipulada em condições higiênicas adequadas. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores. Durante processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser de saco plástico, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade de 1 e 2kg. VALIDADE MÍNIMA: 10 meses a partir da data da entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	900,00	K G	22,00	19.800,00
Marca: CALAFATE	Fabricante: CALAFATE	Modelo: CALAFATE		
Lote 2	Data/Hora da Homologação - 11/12/2023 13:58:46			

CUBOS DE CARNE BOVINA carne bovina, apresentada no corte acém ou músculo, em cubos congelados, provenientes de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal, manipulada em condições higiênicas adequadas. deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. o produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores. durante processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). embalagem primária: deverá ser de saco plástico, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos. deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade de 1 e 2kg.validade mínima: 10 meses a partir da data da entrega.a rotulagem deve conter no

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
CUBOS DE CARNE BOVINA Carne bovina, apresentada no corte acém ou músculo, em cubos congelados, provenientes de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal, manipulada em condições higiênicas adequadas. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores. Durante processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser de saco plástico, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade de 1 e 2kg.VALIDADE MÍNIMA: 10 meses a partir da data da entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	900,00	K G	25,00	22.500,00

Marca: CALAFATE

Fabricante: CALAFATE

Modelo: CALAFATE

Lote 3

Data/Hora da Homologação - 11/12/2023 13:58:46

CUBOS DE CARNE SUÍNA carne suína, apresentada no corte pernil, em cubos, congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal, manipulada em condições higiênicas adequadas. deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. o produto deverá ser obtido exclusivamente de carne suína, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores. embalagem primária: deverá ser de saco plástico, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos. deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade de 1 e 2 kg.validade mínima: 10 meses a partir da data de entrega.a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
CUBOS DE CARNE SUÍNA Carne suína, apresentada no corte pernil, em cubos, congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal, manipulada em condições higiênicas adequadas. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne suína, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser de saco plástico, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade de 1 e 2 kg.VALIDADE MÍNIMA: 10 meses a partir da data de entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	800,00	K G	17,00	13.600,00

Marca: CALAFATE

Fabricante: CALAFATE

Modelo:

Lote 4

Data/Hora da Homologação - 11/12/2023 13:58:46

CARNE DE AVE IN NATURA: PEITO DE FRANGO tipo animal frango, tipo de corte filezinho (sassami), estado de conservação congelado, processamento sem pele, sem osso, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal, manipulada em condições higiênicas adequadas. deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. o produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores. durante o processamento deverá ser retirada a pele. embalagem primária:deverá ser de saco plástico, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos. deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade de 1 e 2kg.validade mínima:10 meses a partir da data de entrega.a rotulagem deve conter n

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
----------------	------------	--------	----------	-----------

4

X

CARNE DE AVE IN NATURA: PEITO DE FRANGO Tipo animal frango, tipo de corte filezinho (sassami), estado de conservação congelado, processamento sem pele, sem osso, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal, manipulada em condições higiênicas adequadas. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores. Durante o processamento deverá ser retirada a pele. EMBALAGEM PRIMÁRIA:deverá ser de saco plástico, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade de 1 e 2kg.VALIDADE MÍNIMA:10 meses a partir da data de entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

600,00

K G

20,00

12.000,00

Marca: REAL

Fabricante: REAL

Modelo:

Lote 5

Data/Hora da Homologação - 11/12/2023 13:58:46

CARNE DE AVE IN NATURA: COXA E SOBRECOXA tipo animal frango, tipo de corte (coxa e sobrecoxa), estado de conservação congelado, processamento sem pele, sem osso, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal, manipulada em condições higiênicas adequadas. deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. o produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores. embalagem primária: deverá ser de saco plástico, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos. deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade de 1 e 2kg.validade mínima:10 meses a partir da data de entrega.a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca,

Descrição Item

Quantidade

Medida

Unitário

Sub Total

CARNE DE AVE IN NATURA: COXA E SOBRECOXA Tipo animal frango, tipo de corte (coxa e sobrecoxa), estado de conservação congelado, processamento sem pele, sem osso, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal, manipulada em condições higiênicas adequadas. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser de saco plástico, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade de 1 e 2kg.VALIDADE MÍNIMA:10 meses a partir da data de entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

600,00

K G

15,00

9.000,00

Marca: REAL

Fabricante: REAL

Modelo:

Lote 6

Data/Hora da Homologação - 11/12/2023 13:58:46

PERNIL TRASEIRO (PEÇAS SEM OSSO) apresentada no corte pernil traseiro (peças sem osso) congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal, manipulada em condições higiênicas adequadas. deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. o produto deverá ser obtido exclusivamente de carne suína, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores. embalagem primária: deverá ser de saco plástico, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos. deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade de 1 e 2 kg. validade mínima: 10 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais

Descrição Item

Quantidade

Medida

Unitário

Sub Total

PERNIL TRASEIRO (PEÇAS SEM OSSO) Apresentada no corte pernil traseiro (peças sem osso) congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal, manipulada em condições higiênicas adequadas. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne suína, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser de saco plástico, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade de 1 e 2 kg. VALIDADE MÍNIMA: 10 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

200,00

K G

23,00

4.600,00

Marca: CALAFATE

Fabricante: CALAFATE

Modelo:

Lote 7

Data/Hora da Homologação - 11/12/2023 13:58:46

SALSICHA PARA HOT DOG congelada à temperatura de -18°C ou inferior. deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas, e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos, textura firm, inseta de pimenta. deve apresentar porcentagem de água ou gelo não superior a 10% em peso. peso líquido unitário: 40 a 50g, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos. embalagem primária: embalagens de 2 a 3 kg em pacote de polietileno vedado, transparente, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos. validade mínima: mínima de 06 meses, a entrega não deverá ter data superior a 30 dias da data de fabricação. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. deverá estar de acordo com a legislação vigente, com nº de regis

Descrição Item

Quantidade

Medida

Unitário

Sub Total

SALSICHA PARA HOT DOG Congelada à temperatura de -18°C ou inferior. Deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas, e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos, textura firm, inseta de pimenta. Deve apresentar porcentagem de água ou gelo não superior a 10% em peso. Peso líquido unitário: 40 a 50g, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagens de 2 a 3 kg em pacote de polietileno vedado, transparente, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos. VALIDADE MÍNIMA: mínima de 06 meses, a entrega não deverá ter data superior a 30 dias da data de fabricação. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deverá estar de acordo com a legislação vigente, com Nº de registro no SIF, SISP ou SIM.

150,00

K G

15,00

2.250,00

Marca: PIFPAF

Fabricante: PIFPAF

Modelo:

Lote 8

Data/Hora da Homologação - 11/12/2023 13:58:46

LINGUIÇA CALABRESA linguiça tipo calabresa processada, com carne suína defumada, sem ossos, com teor de gordura total máximo de 16%, temperada com especiarias naturais e aroma natural de fumaça. embalagem primária: embutida em envoltórios naturais, em pacotes de polietileno, hermeticamente fechados, resfriados, isenta de aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. É proibido o uso de cms (carne mecanicamente separada). deverá ser entregue em temperatura ambiente, em embalagens originais de fábrica de 2,5 kg. validade mínima: mínimo de 6 meses. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. deverá constar na embalagem carimbo do sif (serviço de inspeção federal) e nº da aprovação de rótulo emitido pelo dipoa (departamento de inspeção de produtos de origem animal ou ima (instituto mineiro de agropecuária).

Descrição Item

Quantidade

Medida

Unitário

Sub Total

LINGUIÇA CALABRESA Linguiça tipo calabresa processada, com carne suína defumada, sem ossos, com teor de gordura total máximo de 16%, temperada com especiarias naturais e aroma natural de fumaça. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embutida em envoltórios naturais, em pacotes de polietileno, hermeticamente fechados, resfriados, isenta de aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada). Deverá ser entregue em temperatura ambiente, em embalagens originais de fábrica de 2,5 Kg. VALIDADE MÍNIMA: mínimo de 6 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deverá constar na embalagem carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) e nº da aprovação de rótulo emitido pelo DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária).

150,00

K G

28,00

4.200,00

Marca: SAUDALI		Fabricante: SAUDALI		Modelo:	
Lote 9			Data/Hora da Homologação - 11/12/2023 13:58:46		
<p>QUEIJO MUSSARELA queijo mussarela, peça, resfriado, produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado, pesando cerca de 1 kg. embalagem primária: plástica transparente, atóxica, resistente, fechado a vácuo, limpo, não violado. embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. validade mínima: 30 dias, a partir da data de entrega na unidade requisitante. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. deverá estar de acordo com a legislação vigente, registrados no ministério da agricultura sif/dipoa.</p>					
Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total	
<p>QUEIJO MUSSARELA Queijo mussarela, peça, resfriado, produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado, pesando cerca de 1 kg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica transparente, atóxica, resistente, fechado a vácuo, limpo, não violado. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. VALIDADE MÍNIMA: 30 dias, a partir da data de entrega na unidade requisitante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deverá estar de acordo com a legislação vigente, registrados no ministério da Agricultura SIF/DIPOA.</p>	300,00	KG	54,60	16.380,00	
Marca: PORTO ALEGRE		Fabricante: PORTO ALEGRE		Modelo:	

Cordisburgo, 11 de Dezembro de 2023.

J. M. Gomes

Autoridade Competente: José Mauricio Gomes