

RESULTADO DO PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 075/2023
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 031/2023

A Prefeitura Municipal de Cordisburgo, através do Pregoeiro e Equipe de Apoio, torna público o resultado do Processo Licitatório nº. 075/2023, Modalidade Pregão Eletrônico 031/2023, na forma que segue:

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

Fornecedor: NUVEM	DISTRIBUIDORA LTDA ME	CPF/CNP J: 43.465.628/0001-75		
E-mail: licitacao@nuvemdistribuidora.com.br		Telefone: (31) 99692-6854		
<p>Lote 1 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 míni</p>				
<p>Descrição Comprador</p> <p>1 - 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.</p>				
Descrição do Fornecedor	Quant.	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		
<p>Lote 2 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</p>				
Descrição Comprador				

2 - 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.

Descrição do Fornecedor	Quant.	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

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 Comprador

3 - 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 do Fornecedor	Quant.	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

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 Comprador

4 - 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.

Descrição do Fornecedor	Quant.	Medida	Unitário	Sub Total
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**

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 Comprador

5 - 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.

Descrição do Fornecedor	Quant.	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

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 Comprador

6 - 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 do Fornecedor

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.

Quant.**Medida****Unitário****Sub Total**

200,00

K G

23,00

4.600,00

Marca: CALAFATE**Fabricante:** CALAFATE**Modelo:****Lote 7**

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 Comprador

7 - 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.

Descrição do Fornecedor

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

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 n° da aprovação de rótulo emitido pelo dipoa (departamento de inspeção de produtos de origem animal ou ima (instituto mineiro de agropecuária).

Descrição Comprador

8 - 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 n° da aprovação de rótulo emitido pelo DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária).

Descrição do Fornecedor

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 n° da aprovação de rótulo emitido pelo DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária).

Quant.

Medida

Unitário

Sub Total

150,00

K G

28,00

4.200,00

Marca: SAUDALI

Fabricante: SAUDALI

Modelo:

Lote 9

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.

Descrição Comprador

9 - 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.

Descrição do Fornecedor

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.

Quant.

Medida

Unitário

Sub Total

300,00

K G

54,60

16.380,00

Marca: PORTO ALEGRE

Fabricante: PORTO ALEGRE

Modelo:

Total de NUVEM DISTRIBUIDORA LTDA ME

104.330,00

Homologação Completa: 11 de Dezembro de 2023, 9 de 9 lote(s).

Cordisburgo, 11 de Dezembro de 2023.



Vivian Liboreiro Da Silva Araujo – Pregoeiro(a)

Certifico que este(a) Resultado

foi publicado(a) no QUADRO DE AVISOS
desta Prefeitura Conforme dispõe Lei
Municipal nº 1 413, de 05/09/2005.

Cordisburgo/MG,

11 de 12 de 2023

Ass. 

