



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CORDISBURGO

Setor de Licitações
Rua São José, 977 – Centro | Telefone: 31 3715 1387 – 3715 1484
www.cordisburgo.mg.gov.br | licitacao@cordisburgo.mg.gov.br

RESULTADO DO PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 005/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 003/2025

A Prefeitura Municipal de Cordisburgo, através do Pregoeiro e Equipe de Apoio, torna público o resultado do Processo Licitatório nº. 005/2025, Modalidade Pregão Eletrônico 003/2025, na forma que segue:

Fornecedor: NUVEM DISTRIBUIDORA LTDA ME	CPF/CNPJ: 43.465.628/0001-75
E-mail: licitacao@nuvemdistribuidora.com.br	Telefone: (31) 99692-6854

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 mínimo

Descrição Comprador
3 - 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.

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	20,40	18.360,00

Marca: FRIOLI **Fabricante:** FRIOLI **Modelo:**



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

Descrição Comprador

4 - 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	23,90	21.510,00

Marca: FRIOLI

Fabricante: FRIOLI

Modelo:

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

5 - 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
--------	--------	----------	-----------



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CORDISBURGO

Setor de Licitações
Rua São José, 977 – Centro | Telefone: 31 3715 1387 – 3715 1484
www.cordisburgo.mg.gov.br | licitacao@cordisburgo.mg.gov.br

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

17,90

14.320,00

Marca: FRIOLI

Fabricante: FRIOLI

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 no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

6 - 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

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.

Quant.

Medida

Unitário

Sub Total

600,00

K G

18,00

10.800,00

Marca: FREDINI

Fabricante: FREDINI

Modelo:



Lote 5

CARNE DE AVE IN NATURA: COXA E SOBRECORA 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

7 - CARNE DE AVE IN NATURA: COXA E SOBRECORA 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 SOBRECORA 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	11,90	7.140,00

Marca: FREDINI

Fabricante: FREDINI

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

8 - 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	Quant.	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

21,90

4.380,00

Marca: FRIOLI

Fabricante: FRIOLI

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

9 - 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.

Quant.

Medida

Unitário

Sub Total

150,00

K G

9,90

1.485,00

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 nº da aprovação de rótulo emitido pelo dipoa (departamento de inspeção de produtos de origem animal ou ima (instituto mineiro de agropecuária).



Descrição Comprador

10 - LINGUIÇA CALABRESA Linguíça 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 do Fornecedor	Quant.	Medida	Unitário	Sub Total
LINGUIÇA CALABRESA Linguíça 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	24,90	3.735,00

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

11 - 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	Quant.	Medida	Unitário	Sub Total
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.	300,00	K G	35,40	10.620,00

Marca: PORTO ALEGRE

Fabricante: PORTO ALEGRE

Modelo:



Lote 10

ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Não deve conter osso, nervos, tendões e aponevroses. Cada unidade de almôndega deve pesar de 15 a 25g, conter carne bovina crua (sem adição de carne mecanicamente separada), sal, condimentos naturais, aditivos (estabilizantes, antioxidantes, acidulantes e aromatizantes) e outros ingredientes, desde que esteja de acordo com a legislação vigente. Sem adição de glutamato monossódico e pimenta. O produto deve apresentar textura, cor, sabor e odor: característico. O produto deve conter no máximo 18% de gordura, no mínimo 12% de proteínas (Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 - MAPA). O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores

Descrição Comprador

1 - ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Não deve conter osso, nervos, tendões e aponevroses. Cada unidade de almôndega deve pesar de 15 a 25g, conter carne bovina crua (sem adição de carne mecanicamente separada), sal, condimentos naturais, aditivos (estabilizantes, antioxidantes, acidulantes e aromatizantes) e outros ingredientes, desde que esteja de acordo com a legislação vigente. Sem adição de glutamato monossódico e pimenta. O produto deve apresentar textura, cor, sabor e odor: característico. O produto deve conter no máximo 18% de gordura, no mínimo 12% de proteínas (Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 - MAPA). O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores/ Industrializadores de alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. As seguintes informações deverão conter: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas

Descrição do Fornecedor

Descrição do Fornecedor	Quant.	Medida	Unitário	Sub Total
ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Não deve conter osso, nervos, tendões e aponevroses. Cada unidade de almôndega deve pesar de 15 a 25g, conter carne bovina crua (sem adição de carne mecanicamente separada), sal, condimentos naturais, aditivos (estabilizantes, antioxidantes, acidulantes e aromatizantes) e outros ingredientes, desde que esteja de acordo com a legislação vigente. Sem adição de glutamato monossódico e pimenta. O produto deve apresentar textura, cor, sabor e odor: característico. O produto deve conter no máximo 18% de gordura, no mínimo 12% de proteínas (Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 - MAPA). O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores/ Industrializadores de alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. As seguintes informações deverão conter: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas	500,00	K G	29,40	14.700,00

Marca: FRIOLI

Fabricante: FRIOLI

Modelo:



Lote 11

CARNE BOVINA: ALCATRA EM BIFE-CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF) carne bovina (alcatra), de primeira qualidade, pouca gordura, sem pelancas, sem manchas esverdeadas, livre de sujidades, parasitas ou larvas. embalagem primária: sacos de polietileno de alta densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2kg. embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no ministério da agricultura e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou sisp (serviço de inspeção do estado de são paulo). todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embala

Descrição Comprador

2 - CARNE BOVINA: ALCATRA EM BIFE-CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF) Carne bovina (alcatra), de primeira qualidade, pouca gordura, sem pelancas, sem manchas esverdeadas, livre de sujidades, parasitas ou larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de alta densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser rotulagem do produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).

Descrição do Fornecedor	Quant.	Medida	Unitário	Sub Total
CARNE BOVINA: ALCATRA EM BIFE-CONGELADO INDVDUALMENTE (IQF) Carne bovina (alcatra), de primeira qualidade, pouca gordura, sem pelancas, sem manchas esverdeadas, livre de sujidades, parasitas ou larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de alta densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária). VALIDADE MÍNIMA: 10 meses a partir da data da entrega.A rotulagem do produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).	600,00	K G	39,40	23.640,00
Marca: FRIOLI	Fabricante: FRIOLI		Modelo:	
Total de NUVEM DISTRIBUIDORA LTDA ME				130.690,00

Homologação Completa: 21 de Janeiro de 2025, 11 de 11 lote(s).

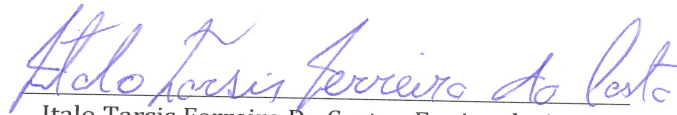
Documento gerado em 21 de Janeiro de 2025.

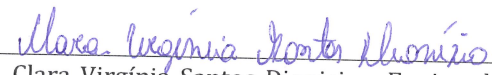


PREFEITURA MUNICIPAL DE
CORDISBURGO

Setor de Licitações
Rua São José, 977 – Centro | Telefone: 31 3715 1387 – 3715 1484
www.cordisburgo.mg.gov.br | licitacao@cordisburgo.mg.gov.br


Vivian Liboreiro Da Silva Araujo – Pregoeiro(a)


Italo Tarsis Ferreira Da Costa - Equipe de Apoio


Clara Virgínia Santos Dionísio - Equipe de Apoio

Certifico que este(a) Realizado
foi publicado(a) no QUADRO DE AVISOS
desta Prefeitura Conforme dispõe Lei
Municipal nº 1.413, de 05/09/2005.
Cordisburgo/MG,
21 de 01 de 2025
Ass. 