

RESULTADO DO PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 007/2026
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2026

A Prefeitura Municipal de Cordisburgo, através do Pregoeiro e Equipe de Apoio, torna público o resultado do Processo Licitatório nº. 007/2026, Modalidade Pregão Eletrônico 001/2026, 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

Descrição Comprador

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.

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.	700,00	quilograma	17,40	12.180,00

Marca: CALAFATE

Fabricante: CALAFATE

Modelo: CALAFATE

Lote 2

CUBOS DE CARNE BOVINA

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.	700,00	quilograma	21,10	14.770,00

Marca: CALAFATE

Fabricante: CALAFATE

Modelo: CALAFATE

Lote 3

CUBOS DE CARNE SUÍNA

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.	600,00	quilograma	17,00	10.200,00

--	--	--	--	--

Marca: CALAFATE	Fabricante: CALAFATE	Modelo: CALAFATE
------------------------	-----------------------------	-------------------------

Lote 4

CARNE DE AVE IN NATURA: PEITO DE FRANGO

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 PRIMÁRIAdeverá 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 MÍNIMA10 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 PRIMÁRIAdeverá 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 MÍNIMA10 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.	500,00	quilograma	17,30	8.650,00

Marca: FREDINI	Fabricante: FREDINI	Modelo: FREDINI
-----------------------	----------------------------	------------------------

Lote 5

CARNE DE AVE IN NATURA: COXA E SOBRECOXA

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 MÍNIMA10 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	quilograma	8,90	5.340,00
Marca: FREDINI Fabricante: FREDINI Modelo: FREDINI				

Lote 6

PERNIL TRASEIRO (PEÇAS SEM OSSO)

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	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	quilograma	17,00	3.400,00
Marca: CALAFATE Fabricante: CALAFATE Modelo: CALAFATE				

Lote 7

SALSICHA PARA HOT DOG

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 por cento em peso. Peso líquido unitário 40 a 50g, sendo tolerada uma variação de até 5 por cento 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 N° de registro no SIF, SISP ou SIM.

Descrição do Fornecedor	Quant.	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 por cento em peso. Peso líquido unitário 40 a 50g, sendo tolerada uma variação de até 5 por cento 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 N° de registro no SIF, SISP ou SIM.	150,00	quilograma	10,50	1.575,00

Marca: AVIVAR

Fabricante: AVIVAR

Modelo: AVIVAR

Lote 8

LINGUIÇA CALABRESA

Descrição Comprador

8 - LINGUIÇA CALABRESA - Linguíça tipo calabresa processada, com carne suína defumada, sem ossos, com teor de gordura total máximo de 16 por cento, 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	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 por cento, 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).	250,00	quilograma	24,50	6.125,00

Marca: SAUDALI	Fabricante: SAUDALI	Modelo: SAUDALI
-----------------------	----------------------------	------------------------

Lote 9

QUEIJO MUSSARELA

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. Embalado a vácuo em peças de: 1 kg a 2 kg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica transparente, atóxica, resistente, fechado a vácuo, limpo, não violado. 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. Embalado a vácuo em peças de: 1 kg a 2 kg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica transparente, atóxica, resistente, fechado a vácuo, limpo, não violado. 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.	200,00	quilograma	41,90	8.380,00

Marca: PORTO ALEGRE	Fabricante: PORTO ALEGRE	Modelo: PORTO ALEGRE
----------------------------	---------------------------------	-----------------------------

Lote 10

CARNE BOVINA: ALCATRA EM BIFE-CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)

Descrição Comprador

10 - 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. 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: 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. 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.	300,00	quilograma	41,56	12.468,00

Marca: CALAFATE	Fabricante: CALAFATE	Modelo: CALAFATE
------------------------	-----------------------------	-------------------------

Lote 11

coxinha da asa de frango

Descrição Comprador

11 - coxinha da asa de frango - Coxinha da Asa de Frango, produto congelado, cru, classificado, embalado e pronto para preparo. Peças de coxinha da asa uniformes, limpas, sem penas, sem excessos de gordura, sem fraturas expostas, sem hematomas e sem sinais de deterioração. Produto destinado ao consumo humano, obtido de aves abatidas dentro das normas sanitárias. Deve ser isento de aditivos químicos proibidos ou acima dos limites permitidos. Devem estar inteiras, não podendo apresentar odor ou coloração anormais. Ausência de sujeiras, substâncias estranhas ou materiais não pertencentes ao produto. Padrão de qualidade conforme RDC e portarias do MAPA para produtos cárneos. Frango oriundo de abatedouro com Serviço de Inspeção Federal – SIF, Estadual – SIE ou Municipal – SIM, conforme legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de alta densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2kg. Embalagem íntegra, resistente e lacrada, apropriada para alimentos congelados. VALIDADE MÍNIMA: 06 meses, 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.

Descrição do Fornecedor	Quant.	Medida	Unitário	Sub Total
coxinha da asa de frango - Coxinha da Asa de Frango, produto congelado, cru, classificado, embalado e pronto para preparo. Peças de coxinha da asa uniformes, limpas, sem penas, sem excessos de gordura, sem fraturas expostas, sem hematomas e sem sinais de deterioração. Produto destinado ao consumo humano, obtido de aves abatidas dentro das normas sanitárias. Deve ser isento de aditivos químicos proibidos ou acima dos limites permitidos. Devem estar inteiras, não podendo apresentar odor ou coloração anormais. Ausência de sujeiras, substâncias estranhas ou materiais não pertencentes ao produto. Padrão de qualidade conforme RDC e portarias do MAPA para produtos cárneos. Frango oriundo de abatedouro com Serviço de Inspeção Federal – SIF, Estadual – SIE ou Municipal – SIM, conforme legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de alta densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2kg. Embalagem íntegra, resistente e lacrada, apropriada para alimentos congelados. VALIDADE MÍNIMA: 06 meses, 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.	400,00	quilograma	15,08	6.032,00

Marca: FREDINI

Fabricante: FREDINI

Modelo: FREDINI

Lote 12

FILÉ DE PEIXE CONGELADO

Descrição Comprador

12 - FILÉ DE PEIXE CONGELADO - Filé de Peixe Congelado (TILÁPIA). Filés congelados, limpos, sem pele (opcional), sem espinhas aparentes, classificados e embalados individualmente ou em pacotes. Filés inteiros, padronizados, isentos de parasitas visíveis. Produto obtido de peixe fresco, abatido e processado conforme normas sanitárias vigentes. Deve ser isento de odor, sabor ou coloração anormais. Sem excesso de água ou formação exagerada de cristais de gelo (glaciamento conforme legislação). Não serão aceitos filés quebrados ou com partes deterioradas. Teor de glaciamento máximo conforme normas do MAPA/ANVISA (geralmente entre 10 por cento e 20 por cento). Produto destinado ao consumo humano, atendendo às exigências da RDC 331/2019 e Portarias correlatas. Produto congelado entre -18°C e -12°C, sem sinais de descongelamento EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser de saco plástico, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos, transparentes ou impressas, lacradas e apropriadas para conservação em baixas temperaturas. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade de 1 e 2 kg. VALIDADE MÍNIMA: Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, sem rasuras no rótulo. 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.º 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
-------------------------	--------	--------	----------	-----------

FILÉ DE PEIXE CONGELADO - Filé de Peixe Congelado (TILÁPIA). Filés congelados, limpos, sem pele (opcional), sem espinhas aparentes, classificados e embalados individualmente ou em pacotes. Filés inteiros, padronizados, isentos de parasitas visíveis. Produto obtido de peixe fresco, abatido e processado conforme normas sanitárias vigentes. Deve ser isento de odor, sabor ou coloração anormais. Sem excesso de água ou formação exagerada de cristais de gelo (glaciamento conforme legislação). Não serão aceitos filés quebrados ou com partes deterioradas. Teor de glaciamento máximo conforme normas do MAPA/ANVISA (geralmente entre 10 por cento e 20 por cento). Produto destinado ao consumo humano, atendendo às exigências da RDC 331/2019 e Portarias correlatas. Produto congelado entre -18°C e -12°C, sem sinais de descongelamento EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser de saco plástico, atóxica, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens em contato com alimentos, transparentes ou impressas, lacradas e apropriadas para conservação em baixas temperaturas. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade de 1 e 2 kg. VALIDADE MÍNIMA: Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, sem rasuras no rótulo. 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.º da aprovação de rótulo emitido pelo DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária).	800,00	quilograma	38,10	30.480,00
Marca: MARCELINA Fabricante: MARCELINA Modelo: MARCELINA				
Lote 13				
PRESUNTO COZIDO				
Descrição Comprador				
13 - PRESUNTO COZIDO - Presunto Cozido Sem Capa de Gordura. Produto cárneo industrializado, pronto para consumo, embalado a vácuo ou em atmosfera modificada. Presunto cozido, elaborado a partir de pernil suíno ou carne de peru (conforme especificação). Deve apresentar cor rosada uniforme, textura firme e odor característico, sem sinais de deterioração. Produto isento de capa de gordura aparente. Proibido o uso de proteínas não cárneas além dos limites legais. Teor de umidade, proteína e gordura conforme legislação do MAPA para presuntos cozidos. Produto destinado ao consumo humano, atendendo às legislações sanitárias vigentes. Produto refrigerado entre 0°C e 10°C. Embalado a vácuo em peças de: 1 kg a 2 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: 45 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

PRESUNTO COZIDO - Presunto Cozido Sem Capa de Gordura. Produto cárneo industrializado, pronto para consumo, embalado a vácuo ou em atmosfera modificada. Presunto cozido, elaborado a partir de pernil suíno ou carne de peru (conforme especificação). Deve apresentar cor rosada uniforme, textura firme e odor característico, sem sinais de deterioração. Produto isento de capa de gordura aparente. Proibido o uso de proteínas não cárneas além dos limites legais. Teor de umidade, proteína e gordura conforme legislação do MAPA para presuntos cozidos. Produto destinado ao consumo humano, atendendo às legislações sanitárias vigentes. Produto refrigerado entre 0°C e 10°C. Embalado a vácuo em peças de:1 kg a 2 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: 45 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.	200,00	quilograma	28,17	5.634,00
Marca: PIFPAF	Fabricante: PIFPAF		Modelo: PIFPAF	
Total de NUVEM DISTRIBUIDORA LTDA ME				R\$ 125.234,00

Cordisburgo, 06 de Fevereiro de 2026.

CLARA VIRGÍNIA SANTOS DIONISIO - PREGOEIRO(A)

ITALO TARSIS FERREIRA DA COSTA - EQUIPE DE APOIO

GIOVANNA LOPES BARBOZA - EQUIPE DE APOIO