ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

CNPJ: 83.102.749/0001-77 **Telefone:** (47) 3632-2266
Endereço: Rua Coronel Bueno Franco, 292 - Centro
CEP: 89294-000 - Campo Alegre

PREGÃO ELETRÔNICO
Nr.: 76/2024

Processo Adm.: **76/2024**
Data do Processo: **21/11/2024**

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) SECRETÁRIA, Sr(a) ELEONORA BAHR PESSÔA, no uso das atribuições que lhe são conferidas, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - Homologar e Adjudicar a presente Licitação nestes termos:

a) Nr. Processo: 76/2024
b) Nr. Licitação: 76/2024 - PE
c) Modalidade: Pregão eletrônico
d) Data de Homologação: 10/12/2024
e) Objeto da Licitação: *Registro de preços para aquisição de cortes de carnes congeladas para merenda escolar municipal para o ano letivo de 2025.*

Participante: MANOI DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unit.	Valor Total
1	Carne bovina acém moída e congelada, produto obtido a partir da moagem de massas musculares (carne pura) corte acém com teor máximo de 10% de gordura, com embalo e congelamento imediato a temperatura de aproximadamente -18ºC, em embalagem primária de Polietileno resistente. Embalagem primária de 1 kg. Industrializado no máximo 20 dias antes da data de entrega e com validade mínima de 90 dias. Elaborado em frigorífico inspecionado no mínimo pela esfera estadual, de boa procedência, garantido rigoroso padrão de higiene. Produto registrado no Ministério da Agricultura. Embalagem original da indústria, com selos de inspeção, rótulo e marcas do fabricante. Entrega mensal, conforme cronograma, e em cada unidade escolar do município. "O transporte deste produto deve ser feito em veículos frigoríficos, ou ainda veículo refrigerado, mas ambos devem respeitar a temperatura de transporte para carne congelada, de -18ºC. Ambos os veículos são isotérmicos, mas o primeiro possui um mecanismo de produção do frio, enquanto o segundo possui uma fonte de frio. Ambos permitem manter os alimentos a temperaturas menores de -18ºC. A entrega deste produto deverá incondicionalmente ser realizada nas unidades de ensino, em qualquer localidade, de acordo com o cronograma de entrega."	750,000	KG	19,00	14.250,00
2	Carne bovina acém moída e congelada, produto obtido a partir da moagem de massas musculares (carne pura) corte acém com teor máximo de 10% de gordura, com embalo e congelamento imediato a temperatura de aproximadamente -18ºC, em embalagem primária de Polietileno resistente. Embalagem primária de 1 kg. Industrializado no máximo 20 dias antes da data de entrega e com validade mínima de 90 dias. Elaborado em frigorífico inspecionado no mínimo pela esfera estadual, de boa procedência, garantido rigoroso padrão de higiene. Produto registrado no Ministério da Agricultura. Embalagem original da indústria, com selos de inspeção, rótulo e marcas do fabricante. Entrega mensal, conforme cronograma, e em cada unidade escolar do município. "O transporte deste produto deve ser feito em veículos frigoríficos, ou ainda veículo refrigerado, mas ambos devem respeitar a temperatura de transporte para carne congelada, de -18ºC. Ambos os veículos são isotérmicos, mas o primeiro possui um mecanismo de produção do frio, enquanto o segundo possui uma fonte de frio.	2.250,000	KG	19,00	42.750,00

Documento assinado digitalmente - 7M9-EW1-JKD-9GJ
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unit.	Valor Total
	Ambos permitem manter os alimentos a temperaturas menores de -18ºC. A entrega deste produto deverá incondicionalmente ser realizada nas unidades de ensino, em qualquer localidade, de acordo com o cronograma de entrega."				
3	Carne frango coxa e sobrecoxa desossado - coxa e sobrecoxa, produto in natura, congelado, em embalagem oriunda da indústria, com inspeção federal, Embalagem variando entre 1,0 a 2,5 Kg, industrializado no máximo 20 dias antes da data de entrega e com validade mínima de 90 dias; Embalagem com selo de inspeção, rótulo da indústria, registro do produto no Ministério da Agricultura. Entrega mensal, conforme cronograma, e em cada unidade escolar do município. "O transporte deste produto deve ser feito em veículos frigoríficos, ou ainda veículo refrigerado, mas ambos devem respeitar a temperatura de transporte para carne congelada, de -18ºC. Ambos os veículos são isotérmicos, mas o primeiro possui um mecanismo de produção do frio, enquanto o segundo possui uma fonte de frio. Ambos permitem manter os alimentos a temperaturas menores de -18ºC. A entrega deste produto deverá incondicionalmente ser realizada nas unidades de ensino, em qualquer localidade, de acordo com o cronograma de entrega."	3.500,000	KG	16,43	57.505,00
4	Carne músculo bovino em cubos, músculo em pedaços e congelado. O produto deve ser obtido com teor de gordura máximo de 20% do peso, embalado em saco de polietileno resistente e congelado imediatamente após o corte na temperatura de -18ºC. Cada pacote deve conter 1 Kg de carne já cortada em pedaços e o processo de industrialização deve acontecer com, no máximo, 20 dias antes da entrega e a validade mínima estabelecida é de 90 dias. O produto deve ser elaborado em frigorífico inspecionado, no mínimo, pela esfera Estadual, de boa procedência e garantia de rigoroso padrão de higiene; registrado no Ministério da Agricultura, com selos de inspeção, rotulagem e marca do fabricante. Entrega mensal, conforme cronograma, e em cada unidade escolar do município. "O transporte deste produto deve ser feito em veículos frigoríficos, ou ainda veículo refrigerado, mas ambos devem respeitar a temperatura de transporte para carne congelada, de -18ºC. Ambos os veículos são isotérmicos, mas o primeiro possui um mecanismo de produção do frio, enquanto o segundo possui uma fonte de frio. Ambos permitem manter os alimentos a temperaturas menores de -18ºC. A entrega deste produto deverá incondicionalmente ser realizada nas unidades de ensino, em qualquer localidade, de acordo com o cronograma de entrega."	2.000,000	KG	19,40	38.800,00
5	Carne patinho em tiras, patinho em tiras e congelado. O produto deve ser embalado em saco de polietileno resistente e congelado imediatamente após o corte na temperatura de -18ºC. Cada pacote deve conter 1 Kg de carne já cortada em tiras e o processo de industrialização deve acontecer com, no máximo, 20 dias antes da entrega e a validade mínima estabelecida é de 90 dias. O produto deve ser elaborado em frigorífico inspecionado, no mínimo, pela esfera Estadual, de boa procedência e garantia de rigoroso padrão de higiene; registrado no Ministério da Agricultura, com selos de inspeção, rotulagem e marca do fabricante. Entrega mensal, conforme cronograma, e em cada unidade escolar do município. "O transporte deste produto deve ser feito em veículos frigoríficos, ou ainda veículo refrigerado, mas ambos devem respeitar a temperatura de transporte para carne congelada, de -18ºC. Ambos os veículos são isotérmicos, mas o primeiro possui um mecanismo de produção do frio, enquanto o segundo possui uma fonte de frio. Ambos permitem manter os alimentos a temperaturas menores de -18ºC. A entrega deste produto deverá incondicionalmente ser realizada nas unidades de ensino, em qualquer localidade, de acordo com o cronograma de entrega."	2.000,000	KG	24,00	48.000,00

Total do Participante: 201.305,00

Total Geral: 201.305,00

Documento assinado digitalmente - 7M9-EW1-JKD-9GJ
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

Campo Alegre, 10/12/2024

ELEONORA BAHR PESSÔA

SECRETÁRIA

Documento assinado digitalmente - 7M9-EW1-JKD-9GJ
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

B | NoPaper

Data de criação do documento: 10/12/2024 às 10:51:38

Assinantes

✓ Eleonora Bahr Pessoa

Assinou em 11/12/2024 às 18:18:33 com o certificado avançado da Betha Sistemas

Eu, Eleonora Bahr Pessoa, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.

Veracidade do documento

Documento assinado digitalmente.
Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse o site **verificador-assinaturas.plataforma.betha.cloud** e insira o código abaixo:

7M9 EW1 JKD 9GJ