

TERMO DE ADJUDICAÇÃO

No uso de suas atribuições legais e em conformidade com as legislação vigente constante no preâmbulo do Edital do **Pregão nº 54/2022**, Processo Administrativo nº **2133/2022**, após análise, conferência e deliberação, resolve **ADJUDICAR** o procedimento em epígrafe, nos seguintes termos:

Objeto: Promover registro de preços, consignado em ata, para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - Carnes, para alimentação escolar das unidades de ensino da rede municipal, em atendimento ao disposto na Lei Federal nº 11.947/2009 e nas Resoluções CD/FNDE nº 38/2009 e 06/2020, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação, conforme especificações e demais condições contidas neste Edital e seus anexos.

Resumo

Fornecedor	Estimado	Adjudicado	Diferença
ANASTÁCIO VARIEDADES LTDA - 35.785.640/0001-39	579.938,00	526.329,92	53.608,08 Proveito - 9,2%
PONTO DA CARNE DISTRIBUIDORA LTDA - 40.686.306/0001-68	1.739.814,00	1.579.000,01	160.813,99 Proveito - 9,2%
Totais	2.319.752,00	2.105.329,93	214.422,07 Proveito - 9,2%

Detalhes

Demétrius Gil na condição de **Pregoeiro(a)** Adjudicou em **01/07/2022 14:38** o(s) lote(s) em favor de:

Fornecedor: ANASTÁCIO VARIEDADES LTDA - **CPF/CNPJ:** 35.785.640/0001-39

Lote 2	ME/EPP			
Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
CARNE BOVINA DE 1ª: PATINHO EM CUBOS COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 3X3X3 CM. CONGELADA, SEM OSSO. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM, TENDÕES E APONERVOSES). ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). SERÁ ADMITIDO ATÉ 5% DE GORDURA, E NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO). DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. 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). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES. APRESENTANDO. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM O EDITAL E SEUS ANEXOS.	5.000,00	KILO	31,65	158.230,65
Marca: FRIOLI	Fabricante: FRIGORIFICO OLIVEIRA LTDA	Modelo: NACIONAL		

<p>CARNE BOVINA DE 1ª: PATINHO MOÍDA CONGELADA. SEM OSSO. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM, TENDÕES E APONERVOSES) ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). SERÁ ADMITIDO ATÉ 5% DE GORDURA, E NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO). DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. 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). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES. APRESENTANDO NA ENTREGA 90% DE VIDA ÚTIL, DE ACORDO COM DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A CONSTAR NA EMBALAGEM. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM O EDITAL E SEUS ANEXOS.</p>	5.000,00	KILO	26,36	131.803,80
<p>Marca: FRIOLI Fabricante: FRIGORIFICO OLIVEIRA LTDA Modelo: NACIONAL</p>				
<p>PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 3X3X3 CM. SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO E SEM TEMPERO. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA,). SEM ACÚMULO DE SANGUE E GELO, NO MÁXIMO 6% DO SEU PESO EM ÁGUA (DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA). EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. 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). VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. APRESENTANDO NA ENTREGA 90% DE VIDA ÚTIL, DE ACORDO COM DA DATA DE FABRICAÇÃO VALIDADE A CONSTAR NA EMBALAGEM. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM O EDITAL E SEUS ANEXOS.</p>	5.000,00	KILO	30,32	151.623,90
<p>Marca: FRIOLI Fabricante: FRIGORIFICO OLIVEIRA LTDA Modelo: NACIONAL</p>				
<p>CARNE SUÍNA: PERNIL TRASEIRO EM ISCAS CONGELADO E SEM TEMPERO, EM ISCAS DE APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA). ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). SERÁ ADMITIDO ATÉ 5% DE GORDURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE MERCADO, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. 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). VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES. APRESENTANDO NA ENTREGA 90% DE VIDA ÚTIL, DE ACORDO COM DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A CONSTAR NA EMBALAGEM. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM O EDITAL E SEUS ANEXOS.</p>	3.600,00	KILO	23,52	84.671,57
<p>Marca: FRIOLI Fabricante: FRIGORIFICO OLIVEIRA LTDA Modelo: NACIONAL</p>				

Lote 1	AMPLA			
Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
<p>CARNE BOVINA DE 1ª: PATINHO EM CUBOS COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 3X3X3 CM. CONGELADA, SEM OSSO. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM, TENDÕES E APONERVOSES). ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). SERÁ ADMITIDO ATÉ 5% DE GORDURA, E NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO). DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. 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). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES. APRESENTANDO.</p>	15.000,00	KILO	33,91	508.698,45
Marca: BEEFALLO		Fabricante: BEEFALLO CARNES DO BRASIL - SISBI 14137		Modelo: CARNE BOVINA DE 1 PATINHO EM CUBOS
<p>CARNE BOVINA DE 1ª: PATINHO MOÍDA CONGELADA. SEM OSSO. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM, TENDÕES E APONERVOSES). ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). SERÁ ADMITIDO ATÉ 5% DE GORDURA, E NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO). DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMOENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. 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). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES. APRESENTANDO NA ENTREGA 90% DE VIDA ÚTIL, DE ACORDO COM DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A CONSTAR NA EMBALAGEM.</p>	15.000,00	KILO	30,52	457.828,65
Marca: BEEFALLO		Fabricante: BEEFALLO CARNES DO BRASIL - SISBI 14137		Modelo: CARNE BOVINA DE 1 PATINHO MOIDA
<p>PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 3X3X3 CM. SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO E SEM TEMPERO. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA,). SEM ACÚMULO DE SANGUE E GELO, NO MÁXIMO 6% DO SEU PESO EM ÁGUA (DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA). EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMOENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. 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). VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. APRESENTANDO NA ENTREGA 90% DE VIDA ÚTIL, DE ACORDO COM DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A CONSTAR NA EMBALAGEM.</p>	15.000,00	KILO	23,74	356.088,90

Marca: BEEFALLO

Fabricante: BEEFALLO CARNES DO BRASIL - SISBI 14137

Modelo: PEITO DE FRANGO EM CUBOS

CARNE SUÍNA: PERNIL TRASEIRO EM ISCAS CONGELADO E SEM TEMPERO, EM ISCAS DE APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS, ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA). ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). SERÁ ADMITIDO ATÉ 5% DE GORDURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMOENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE MERCADO, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. 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). VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES. APRESENTANDO NA ENTREGA 90% DE VIDA ÚTIL, DE ACORDO COM DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A CONSTAR NA EMBALAGEM.

10.800,00

KILO

23,74

256.384,01

Marca: BEEFALLO

Fabricante: BEEFALLO CARNES DO BRASIL - SISBI 14137

Modelo: CARNE SUINA PERNIL TRASEIRO EM ISCAS

Sabará, 01 de Julho de 2022.

Pregoeiro(a): Demétrius Gil