



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

PREGÃO ELETRÔNICO
Nr.: 39/2024

CNPJ: 76.910.900/0001-38 **Telefone:** (43) 3535-9400
Endereço: PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA
CEP: 84200-000 - Jaguariaíva

Processo Adm.: 90/2024
Data do Processo: 04/07/2024

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) responsável desta entidade, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pela Lei 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - Homologar e Adjudicar a presente Licitação nestes termos:



- a) **Nr. Processo:** 90/2024
b) **Nr. Licitação:** 39/2024 - PE
c) **Modalidade:** Pregão eletrônico
d) **Data de Homologação:** 07/08/2024
e) **Objeto da Licitação:** Registro de preço para eventual aquisição de carnes e frios para atender a demanda das secretarias municipais.

f) Fornecedores e Resumo de Itens Vencedores:

G FOODS LTDA

3 - CARNE BOVINA, TIPO PATINHO EM ISCAS CONGELADA (IQF).
CARNE BOVINA, TIPO PATINHO EM ISCAS CONGELADA (IQF).
INGREDIENTES: Carne de patinho. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: devem ser congeladas individualmente. PROCESSO: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos, iscas ou pedaço com o equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com a tecnologia IQF para congelamento individual. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, atóxicas, transparentes e resistentes, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg.
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.
ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg. Apresentar amostra. - Marca: SCHEIFER

4 - CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) (IQF). CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (MUSCULO/ACÉM) (IQF). INGREDIENTES: Carne bovina, musculo ou acém. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: devem ser congeladas individualmente. PROCESSO: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos, iscas ou pedaço com o equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com a tecnologia IQF para congelamento individual. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.

Un.	Quantidade	VI. Unitário	Total dos Itens
KG	2.100,000	24,4000	R\$ 51.240,00
KG	9.400,000	23,9000	R\$ 224.660,00

Jaguariaíva, 07/08/2024


Alcione Lemos
Prefeita