



Município de Peritiba

Rua Frei Bonifácio, 63 - Centro - 89.750-000 - Peritiba/ SC
CNPJ: 82.815.085/0001-20 Fone: (49) 3453-1122 prefeitura@peritiba.sc.gov.br
<http://www.peritiba.sc.gov.br>



Usuário: Regina Inês Brand

Chave de Autenticação Digital
2274-0373-464

Página
1 / 1

Termo de Homologação

Licitação: PE50/2024

Modalidade: Pregão

Registro de preço: Sim

Controla quantidade: Sim

Objeto: A presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS para possível aquisição de carnes bovina e suína em pedaço para uso nas refeições em eventos de idosos e outros, bem como, para servidores municipais quando em trabalhos inerentes a suas atividades no interior do Município.

Chave do TCE: 5A2775F626384028D08B7F2A38844CDD39E1478E

Credor/Fornecedor: 2552-ABATEDOURO FELIPON LTDA ME

| Data | Item | Un. Medida | Material/ Serviço/Denominação |
|------------|------|------------|---|
| 05/08/2024 | 1 | KG | 20176 - Carne BOVINA fresca em pedaços (dos cortes alcatra, file e costela) de 1ª qualidade, resfriada, com percentual mínimo de gordura, osso ou cartilagens e com no máximo 3% de aponevroses (nervos) Carne BOVINA fresca em pedaços (dos cortes alcatra, file e costela) de 1ª qualidade, resfriada, com percentual mínimo de gordura, osso ou cartilagens e com no máximo 3% de aponevroses (nervos), com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente contendo de 2kg a 3kg cada pedaço. Na embalagem deve constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses, registro no ministério da Agricultura – Serviços de Inspeção federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). |
| 05/08/2024 | 2 | KG | 20177 - Carne SUÍNA fresca em pedaços (dos cortes, lombo, costela, traseiro), de 1ª qualidade, resfriada, sem pele, com percentual mínimo de gordura, osso ou cartilagens e com no máximo 3% de aponevroses (ner Carne SUÍNA fresca em pedaços (dos cortes, lombo, costela, traseiro), de 1ª qualidade, resfriada, sem pele, com percentual mínimo de gordura, osso ou cartilagens e com no máximo 3% de aponevroses (nervos), com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente contendo de 1kg a 2kg cada pedaço. Na embalagem deve constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses, registro no ministério da Agricultura – Serviços de Inspeção federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). |

Total licitações homologadas: 1

Paulo José Deitos

Prefeito Municipal