



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

A GESTORA DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VALÉRIO /TO, usando de suas atribuições legais na forma da Lei e considerando que o processo de licitação está contido nas normas legais recomendadas pela art. 17, VII da lei federal n.º 14.133/2021.

RESOLVE:

1.º - HOMOLOGAR o presente procedimento de dispensa de licitação, nos termos do Parecer Jurídico e das manifestações do agente de contratação, uma vez restar evidenciado o cumprimento das legislações pertinentes.

2.º - ADJUDICAR o objeto à empresa: **H.A.C COSTA LTDA - ME**, instituição de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº **22.739.115/0001 - 35**, com sede na Avenida LO-21, QD, ACSV SE 91, 5, SALA 02, Bairro; Plano Diretor Sul, CEP: 77023 – 356 – Palmas/TO, no seguinte valor:

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
1	CARNE DE PRIMEIRA EM PEDAÇO 1º Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg.	350	R\$ 48,80	R\$ 17.080,00
2	CARNE DE SOL Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg.	170	R\$ 49,80	R\$ 8.466,00
3	FRANGO INTEIRO EMBALADO COM MARCA ESTAMPADA NA EMBALAGEM COM TODAS OS DADOS NUTRICIONAIS COM DATA DE FABRICAÇÃO DE VALIDADE, "ou equivalente a Sadia".	Kg.	350	R\$ 13,80	R\$ 4.830,00
4	CARNE MOIDA ACEM Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0º a 7°C) tipo moída	Kg.	150	R\$ 38,90	R\$ 5.835,00



	<p>dianeteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos FORNECIDOS pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente</p>				
5	<p>PEITO DE FRANGO COM OSSO Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, "ou equivalente a Super Frango".</p>	Kg.	150	R\$ 27,50	R\$ 4.125,00
6	<p>CARNE DE PRIMEIRA BIFE Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	Kg.	200	R\$ 48,80	R\$ 9.760,00



7	FRANGO COXA SOBRE COXA Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, ou equivalente a Sadia".	Kg.	250	R\$ 17,70	R\$ 4.425,00
Valor Total R\$ 54.521,00 (Cinquenta e quatro mil, quinhentos e vinte e um reais),					

3.º - DETERMINAR à formalização necessária nos moldes legais, encaminhando o processo à Divisão de Contabilidade para o registro dentro da Lei Orçamentária em vigor.

São Valério – TO, 24 de junho de 2024.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VALÉRIO/TO
TATIANE LOPES BARREIRA
GESTORA MUNICIPAL