



## AUTORIZAÇÃO DE CONTRATAÇÃO DIRETA

**PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO nº 004/2024**

**DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 004/2024**

Considerando a necessidade da Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (produtos carneos e avícolas), destinados à manutenção da merenda escolar regular nas unidades educacionais correlatas à Secretaria Municipal de Educação em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

| Ficha | Dotação                                | Fonte de Recursos |
|-------|----------------------------------------|-------------------|
| 176   | 02.07.01.12.306.0018.2068.3.3.90.30.00 | 1500              |
| 177   | 02.07.01.12.306.0018.2123.3.3.90.30.00 | 1500              |
| 178   | 02.07.01.12.306.0018.2124.3.3.90.30.00 | 1500              |

Conforme parecer da Assessoria Jurídica do município datado em 21/03/2024, tendo transcorrido regularmente o processo em epígrafe, com fulcro no inciso IV, alínea e, art. 75, da Lei Federal 14.133/2021 e alterações subsequentes, **AUTORIZO A CONTRATAÇÃO DO PROCEDIMENTO** conforme objeto, nos termos e condições expostas no DFD e Termo de Referência.

Contratada: **BEEFALLO CARNES DO BRASIL - CNPJ: 33.131.856/0001-55.**

| ITEM | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | QTDE | UNIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL  |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------|----------------|--------------|
| 1    | PEITO DE FRANGO CONGELADO SEM OSSO<br>A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não Amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem ossos, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente(inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado. | 3900 | KG      | R\$ 19,80      | R\$77.220,00 |
| 2    | COXA/CONTRA COXA DE FRANGO Congelada. 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). Embalado primariamente em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a                                                              | 2050 | KG      | R\$ 11,80      | R\$24.190,00 |



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo  
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro  
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |    |           |               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|-----------|---------------|
|   | quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacote de 1 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequadas ao empilhamento recomendado, 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. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 12%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. O transporte deve seguir as recomendações de armazenamento e conservação à temperatura de até -12°C ou mais frio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |    |           |               |
| 3 | CARNE BOVINA DE SEGUNDA Carne bovina cubos, corte músculo, congelada, magra, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. 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). Embalado rimariamente em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacote de 1 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, 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. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. O transporte deve seguir as recomendações de armazenamento e conservação à temperatura de até -12°C ou mais frio. | 2500 | KG | R\$ 26,80 | R\$67.000,00  |
| 4 | CARNE BOVINA ACEM Carne bovina cubos corte acém, congelada individualmente com tecnologia IQF, magra, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3800 | KG | R\$ 27,80 | R\$105.640,00 |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |    |           |               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|-----------|---------------|
|   | <p>os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).Embalado primariamente em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacote de 1 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, 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. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. O transporte deve seguir as recomendações de armazenamento e conservação à temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |    |           |               |
| 5 | <p>CARNE BOVINA MOÍDA IQF Carne bovina moída corte acém, congelada individualmente com tecnologia IQF, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>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).Embalado primariamente em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacote de 1 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, 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. Informais Nutricionais Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; prazo de validade Mínimo de 12 meses. O transporte deve seguir as recomendações de</p> | 4550 | KG | R\$ 26,80 | R\$121.940,00 |



Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo  
Dr. Cristiano Otoni, 555 - Centro  
33250-006 - Pedro Leopoldo/MG

|                                                                                                      |                                                                      |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|                                                                                                      | armazenamento e conservação à temperatura de até -12°C ou mais frio. |  |  |  |  |
| VALOR TOTAL DO CONTRATO: R\$ 395.990,00 (Trezentos e Noventa e Cinco Mil Novecentos e Noventa Reais) |                                                                      |  |  |  |  |

Pedro Leopoldo, 22 de março de 2024.

Cláudia Maria de Resende  
Secretária Municipal de Educação