



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PALHOÇA

AVENIDA HILZA TEREZINHA PAGANI - 280 | Palhoça - SC | Cep 88.132-900

Fone: (48) 3220-0300 | CNPJ: 82.892.316/0001-08

e-mail: gabinete@palhoca.sc.gov.br

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O secretário de administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, a vista do parecer conclusivo exarado pelo Pregoeiro e sua equipe de apoio, resolve:

01 - HOMOLOGAR a presente Licitação nestes termos :

- a) Processo Nr: 106/2025
b) Licitação Nr: 100/2025
c) Modalidade : Pregão
d) Data Homologação 09/07/2025
e) Objeto da Licitação: Aquisição da quantidade estimada de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Carne bovina e suína) para atender ao cardápio escolar proposto pelas nutricionistas da Diretoria de Nutrição e Alimentação Escolar de Palhoça a todos os alunos atendidos pela Secretaria de Educação de Palhoça no ano de 2025.

Homologo

Nesta data a referida decisão é constante da ata anexa, considerando vencedor da licitação, objeto da Pregão nº. 100/2025, o(s) participante(s):

3775330 - DUDA COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME - 16.831.762/0001-70						
Sem lote						
Item	Unidade	Modelo	Marca	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	QUILOGRAMA	CARNE BOVINA CONGELADA	MM/DUDA ALIMENTOS SIE 986	22.500	R\$40,00	R\$900.000,00
Produto 75399: CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS CONGELADA Características Técnicas: Cortes de carne bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária. O produto deve ser livre de ossos, nervos, tendões, pele, sebo, aponevroses, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades, resíduos de tinta de carimbo e materiais estranhos, como vidros, metais e madeira. Percentual máximo de gordura: 5% (cinco por cento). Não deve conter temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em iscas medindo no mínimo 02 cm e no máximo 03 cm de comprimento. Embalagem primária: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, ou sacos de nylon-poly, atóxicos, termossoldados e resistentes. Pacotes de 01kg (um quilograma) a vácuo. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.						
2	QUILOGRAMA	CARNE SUÍNA CONGELADA	MM/DUDA ALIMENTOS SIE 986	31.500	R\$30,00	R\$945.000,00
Produto 91637: CARNE SUÍNA SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADA - LOMBO EM CUBOS Características técnicas: Lombo suíno sem osso e sem pele, sem capa de gordura, fatiado em cubos, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária. O produto deve ser livre de ossos, nervos, tendões, pele, sebo, aponevroses, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades, resíduos de tinta de carimbo e materiais estranhos, como vidros, metais e madeira. Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em cubos medindo 02 cm X 02 cm. Embalagem primária: à vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou saco de nylon-poly, atóxico, termossoldado e resistente. Pacotes de 01kg (um quilograma) a vácuo. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.						
3	QUILOGRAMA	CARNE BOVINA CONGELADA	MM/DUDA ALIMENTOS SIE 986	2.500	R\$40,00	R\$100.000,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PALHOÇA

AVENIDA HILZA TEREZINHA PAGANI - 280 | Palhoça - SC | Cep 88.132-900
Fone: (48) 3220-0300 | CNPJ: 82.892.316/0001-08
e-mail: gabinete@palhoca.sc.gov.br

3775330 - DUDA COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME - 16.831.762/0001-70

Sem lote

Item	Unidade	Modelo	Marca	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
------	---------	--------	-------	------------	----------------	-------------

Produto 75399: CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS CONGELADA Características Técnicas: Cortes de carne bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária. O produto deve ser livre de ossos, nervos, tendões, pele, sebo, aponevroses, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades, resíduos de tinta de carimbo e materiais estranhos, como vidros, metais e madeira. Percentual máximo de gordura: 5% (cinco por cento). Não deve conter temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em iscas medindo no mínimo 02 cm e no máximo 03 cm de comprimento. Embalagem primária: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, ou sacos de nylon-poly, atóxicos, termossoldados e resistentes. Pacotes de 01kg (um quilograma) a vácuo. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.

4	QUILOGRAMA	CARNE SUINA CONGELADA	MM/DUDA ALIMENTOS SIE 986	3.500	R\$30,00	R\$105.000,00
---	------------	-----------------------	---------------------------	-------	----------	---------------

Produto 91637: CARNE SUÍNA SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADA - LOMBO EM CUBOS Características técnicas: Lombo suíno sem osso e sem pele, sem capa de gordura, fatiado em cubos, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária. O produto deve ser livre de ossos, nervos, tendões, pele, sebo, aponevroses, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades, resíduos de tinta de carimbo e materiais estranhos, como vidros, metais e madeira. Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em cubos medindo 02 cm X 02 cm. Embalagem primária: à vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou saco de nylon-poly, atóxico, termossoldado e resistente. Pacotes de 01kg (um quilograma) a vácuo. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.

Total do Fornecedor: R\$2.050.000,00

Total da Homologação: R\$2.050.000,00

Palhoça (SC), 9 de julho de 2025

Andre José Silveira
Secretário Municipal de Administração

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 09/07/2025 16:44 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://ic.ipm.com.br/p8f6e4e36f62c9>

