



PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM VIÇOSO - MG

Rua Valdemar de Oliveira, nº 01 - Centro - CEP 37.474-000 - Dom Viçoso / MG
CNPJ: 18.188.268/0001-64 - Fone/Fax: (35) 3375-1100 - E-mail: licitacaodomvicoso@yahoo.com.br

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

No uso de suas atribuições legais e em conformidade com a legislação vigente constante no preâmbulo do Edital de **Dispensa sem fase recursal nº 006/2026**, Processo Administrativo nº **021/2026**, após análise, conferência e deliberação, resolve **HOMOLOGAR** o procedimento em epígrafe, nos seguintes termos:

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FUTURO E EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNE) PARA PREPARO DE MERENDA ESCOLAR, ATENDENDO A SOLICITAÇÃO DA DIRETORIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE DOM VIÇOSO-MG, COM INSCRIÇÃO EM ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

Resumo

Fornecedor	Estimado	Homologado	Diferença
64.573.989 LUCAS RENO RIBEIRO - 64.573.989/0001-05 lucasrenoribeiro@gmail.com - (35) 98704-2582	44.024,00	25.984,00	18.040,00 Proveito (40,98%)
Totais	44.024,00	25.984,00	18.040,00 Proveito (40,98%)

Detalhes

FRANCISCO DIVINO GOMES CAMARGO na condição de **Autoridade competente** Homologou o(s) lote(s) em favor de:

Fornecedor: 64.573.989 LUCAS RENO RIBEIRO - **CPF/CNPJ:** 64.573.989/0001-05

Lote 1 **Data/Hora da Homologação - 08/04/2026 13:56:32**

Carne Suína, Pernil trazeiro em cubos, sem pele e sem osso - proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve se apresentar-se viscosa ao tato; cor rosada, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e legível as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto 4) data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
----------------	------------	--------	----------	-----------



PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM VIÇOSO - MG

Rua Valdemar de Oliveira, nº 01 - Centro - CEP 37.474-000 - Dom Viçoso / MG
CNPJ: 18.188.268/0001-64 - Fone/Fax: (35) 3375-1100 - E-mail: licitacaodomvicoso@yahoo.com.br

Carne Suína, Pernil trazeiro em cubos, sem pele e sem osso - proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve se apresentar-se viscosa ao tato; cor rosada, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e legível as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto 4) data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento	400,00	KG	15,98	6.392,00
Marca: Própria	Fabricante: Própria	Modelo:		
Lote 2	Data/Hora da Homologação - 08/04/2026 13:56:32			
Carne Bovina Acém em cubos. Carne bovina tipo acém em cubos, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O tipo do corte deverá ser característico da peça com a ausência de nervos e outras imperfeições. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar embalado em sacos de polietileno, não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Bom cheiro; Bom sabor. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores com ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e legível as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento				
Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
Carne Bovina Acém em cubos. Carne bovina tipo acém em cubos, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O tipo do corte deverá ser característico da peça com a ausência de nervos e outras imperfeições. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar embalado em sacos de polietileno, não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Bom cheiro; Bom sabor. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores com ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e legível as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento	400,00	KG	24,49	9.796,00
Marca: Própria	Fabricante: Própria	Modelo:		
Lote 3	Data/Hora da Homologação - 08/04/2026 13:56:32			



PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM VIÇOSO - MG

Rua Valdemar de Oliveira, nº 01 - Centro - CEP 37.474-000 - Dom Viçoso / MG
CNPJ: 18.188.268/0001-64 - Fone/Fax: (35) 3375-1100 - E-mail: licitacaodomvicoso@yahoo.com.br

Carne Bovina Acém moída. Carne bovina tipo acém moída, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O tipo do corte deverá ser característico da peça com a ausência de nervos e outras imperfeições. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar embalado em sacos de polietileno, não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Bom cheiro; Bom sabor. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores com ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e legível as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
Carne Bovina Acém moída. Carne bovina tipo acém moída, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O tipo do corte deverá ser característico da peça com a ausência de nervos e outras imperfeições. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar embalado em sacos de polietileno, não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Bom cheiro; Bom sabor. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores com ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e legível as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento	400,00	KG	24,49	9.796,00
Marca: Própria	Fabricante: Própria	Modelo:		

Dom Viçoso, 08 de Abril de 2026.



Autoridade competente: FRANCISCO DIVINO GOMES CAMARGO