

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VARRE-SAI – RJ****ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

Praça Amélia Vargas de Oliveira, nº01, Centro

CEP: 28375-000 – CNPJ: 39.217.831/0001-55 – Telefone: (22) 3843-3532

E-mail: licitacao@varresai.rj.gov.br

Pregão eletrônico: 29/2026**Processo Administrativo: 2691/2026****ANEXO I
RELAÇÃO DE ITENS DA LICITAÇÃO**

LOTE	ITEM	UNID	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	1	KG	2.600	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO: Características Técnicas Tipo patinho congelado moído, de 1º qualidade, magra, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho brilhante, odor característico e odor próprio (não fétido), textura firme e elástica ao tato. Isento de vestígios de descongelamento, livre de excesso de gordura (permitido no máximo 10%). Livre de cartilagens, aponevroses (nervos grossos), coágulos, ossos e coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada.. É estritamente proibida adição de água, sal, amaciantes químicos ou conservantes. Embalagem: acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo,	47,88	124.488,00
1	2	KG	5.400	CARNE BOVINA MÚSCULO EM PEDAÇOS: Características Técnicas Tipo músculo congelado em pedaços, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho brilhante, odor característico e odor próprio (não fétido), textura firme e elástica ao tato. Isento de vestígios de descongelamento, livre de excesso de gordura (permitido no máximo 10%). Livre de cartilagens, aponevroses (nervos grossos), coágulos , ossos e coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada.. É estritamente proibida adição de água, sal, amaciantes químicos ou conservantes. Embalagem: acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, ausência de c	36,48	196.992,00
1	3	KG	5.000	CARNE BOVINA - MÚSCULO MOÍDO: Características Técnicas Tipo músculo congelado moído, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho brilhante, odor característico e odor próprio (não fétido), textura firme e elástica ao tato. Isento de vestígios de descongelamento, livre de excesso de gordura (permitido no máximo 10%). Livre de cartilagens, aponevroses (nervos grossos), coágulos, ossos e coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada.. E estritamente proibida adição de água, sal, amaciantes químicos ou conservantes. Embalagem: acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, ausência de cristais d	36,51	182.550,00
	4	KG	4.600	CARNE BOVINA PATINHO EM PEDAÇOS: Características Técnicas Tipo patinho congelado	47,41	218.086,00

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VARRE-SAI – RJ****ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

Praça Amélia Vargas de Oliveira, nº01, Centro

CEP: 28375-000 – CNPJ: 39.217.831/0001-55 – Telefone: (22) 3843-3532

E-mail: licitacao@varresai.rj.gov.br

1				em pedaços, de 1° qualidade, magra, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho brilhante, odor característico e odor próprio (não fétido), textura firme e elástica ao tato. Isento de vestígios de descongelamento, livre de excesso de gordura (permitido no máximo 10%). Livre de cartilagens, aponevroses (nervos grossos), coágulos, ossos e coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada. É estritamente proibida adição de água, sal, amaciantes químicos ou conservantes. Embalagem: acondicionado em de polietileno atóxica, transparente e resistente,		
2	1	KG	9.715	FILE DE PEITO DE FRANGO: Características técnicas Sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Não deve apresentar resquícios de penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. É terminantemente proibida a adição de sal, salmoura, polifosfatos, conservantes ou qualquer substância injetada para aumento do peso Embalagem: acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, ausência d	25,72	249.869,80
2	2	KG	8.080	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA: Características técnicas: Desossada, sem pele, limpo, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentar consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo rosado. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas qualquer substância contaminante. Não deve apresentar resquícios de penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. É terminantemente proibida a adição de sal, salmoura, polifosfatos, conservantes ou qualquer substância injetada para aumento do peso Embalagem: acondicionado em embalagem de	20,10	162.408,00
3	1	KG	100	PERNIL SUÍNO , resfriado ou congelado, em conformidade com as normas sanitárias	30,42	3.042,00
3	2	KG	5.000	CARNE LOMBO SUÍNO: Características técnicas Tipo lombo suíno em pedaços, sem osso, congelado, deve estar livre de excesso de gordura (apara máxima de 0,5 cm a 1 cm), cartilagens, coágulos e tecido flácidos, carne fresca, consistência firme, sem apresentar aspecto amolecido ou pegajoso, cor rosada, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Isento de contusões ou parasitas. Sabor característico da espécie, sem odor fétido ou característico de recongelamento. É	24,77	123.850,00

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VARRE-SAI – RJ****ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

Praça Amélia Vargas de Oliveira, nº01, Centro

CEP: 28375-000 – CNPJ: 39.217.831/0001-55 – Telefone: (22) 3843-3532

E-mail: licitacao@varresai.rj.gov.br

				terminantemente proibida a adição de sal, salmoura, polifosfatos, conservantes ou qualquer substância injetada para aumento do peso. Embalagem: acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, ausênci		
4	1	KG	5.000	FILÉ DE PEIXE: Características técnicas Tipo merluza congelado, sem escamas, sem espinha, limpo, sadio, congelado, integros, eviscerados, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de vestígios de descongelamento, livre de resíduos, de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. É estritamente proibida adição de água, sal, amaciantes químicos ou conservantes. Teor máximo de glaciamento (gelo) de 12% conforme legislação vigente. Seguir o padrão de congelamento rápido (IQF - Individually Quick Frozen), garantindo que os filés não estejam grudados em blocos. Produto	31,68	158.400,00

O valor total estimado para a contratação é de R\$ 1.419.685,80 (um milhão quatrocentos e dezenove mil seiscentos e oitenta e cinco reais e oitenta centavos)