

### Pregão Eletrônico

Dados do Processo	
<b>Nº Processo</b> 32/2026	<b>Responsável</b> Prefeitura Municipal de Quatro Barras - PR
<b>Objeto</b> Registro de preços para eventual necessidade de aquisição de gêneros alimentícios, conforme especificações contidas no Termo de Referências (Anexo 01) e no Estudo Técnico Preliminar (Anexo 02) do referido Edital.	

Dados Gerais			
<b>Situação</b> Aguardando Abertura	<b>Início Envio Propostas</b> 07/05/2026 - 17:00	<b>Fim Envio Propostas</b> 21/05/2026 - 08:29	<b>Pregoeiro</b> Aparecida Alves de Paula Sbrissia
<b>Modo de Disputa</b> Valor Unitário	<b>Exibir Valor de Referência</b> Sim	<b>Amparo legal</b> Lei 14.133/2021, Art. 28, I	

Listagem de Lotes/Itens						
Lote	Item	Descrição	Un	Qty	Unitário (R\$)	Total (R\$)
1	1	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO - CARNE BOVINA MÚSCULO BOVINO TRASEIRO, EM CUBOS, RESFRIADO, DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, TENDÕES), A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RANÇO, LIVRE DE PARASITAS OU SUJIDADES, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSO OU COM MANCHAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	KG	2.500	31,82	79.550,00
2	1	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) - PACOTE DE 1KG. DE 1ª QUALIDADE, CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO, ABATIDO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO SATISFATÓRIAS (ELIMINAÇÃO DE PELE, CARTILAGEM E APONERVROSES). APRESENTAR-SE CONGELADO EM FATIAS COM NO MÍNIMO 100G CADA. PRODUTO OBTIDO, MANIPULADO, EMBALADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO DE APROXIMADAMENTE 1KG, FECHAMENTO À VÁCUO. PRAZO DE VALIDADE: 1 ANO (12 MESES) A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. (MAPA) NA ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DADOS SOBRE A RESOLUÇÃO VIGENTE (RDC N° 429 DE 2020). APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	KG	4.080	17,67	72.093,60
3	1	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO: FINA, TIPO DE PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADA. OBTIDA DO PROCESSAMENTO DA CARNE DE FRANGO, ADICIONADO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS (EXCETO PIMENTA), PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM QUEBRA OU DEFORMAÇÃO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO	KG	1.580	15,93	25.169,40

		ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.				
4	1	<p>LOMBO SUÍNO: CARNE SUÍNA, SEM OSSO, FRESCO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO, EM CUBOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LIVRE DE ACÚMULO DE SANGUE, AUSENTE DE GORDURA, COURO, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, DEVERÁ SER ENTREGUE EM SACOS TRANSPARENTES, ATÓXICOS, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO MANTENDO A TEMPERATURA ADEQUADA. EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO DE APROXIMADAMENTE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA A REQUISITANTE. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.</p>	KG	3.100	25,80	79.980,00
5	1	<p>LINGUIÇA SUINA - TIPO TOSCANA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM PIMENTA, CONGELADAS EM SACOS DE POLIETILENO CONTENDO 1 KILO. EMBALAGENS CONTENDO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE E SIF. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.</p>	KG	1.550	22,41	34.735,50
6	1	<p>CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: POSTA BRANCA, APRESENTAÇÃO: EM PEÇA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) - CARNE BOVINA LAGARTO OU POSTA BRANCA, EM PEÇA, RESFRIADA, DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, TENDÕES), A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RANÇO, LIVRE DE PARASITAS OU SUJIDADES, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSO OU COM MANCHAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.</p>	KG	3.060	34,72	106.243,20
7	1	<p>CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM BIFES, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A) - CARNE BOVINA SEM OSSO, RESFRIADA, EM BIFES PESANDO EM MÉDIA DE 100 GRAMAS CADA BIFE, DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, TENDÕES), A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RANÇO, LIVRE DE PARASITAS OU SUJIDADES, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSO OU COM MANCHAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.</p>	KG	3.375	40,00	135.000,00
		<p>CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A) - CARNE BOVINA SEM OSSO, RESFRIADO, EM CUBOS, DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, TENDÕES), A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RANÇO, LIVRE DE PARASITAS OU</p>				

8	1	SUJIDADES, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSO OU COM MANCHAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	KG	3.090	37,40	115.566,00
9	1	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, RESFRIADO, MOIDO, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 83/2003 E PORTARIA Nº 664 DO RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade), A CARNE DEVERÁ CONTER A MENOR PORCENTAGEM DE GORDURA (ABAIXO DE 15% DE GORDURA) E MÁXIMO DE 3% DE AGUA, DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, TENDÕES), A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RANÇO, LIVRE DE PARASITAS OU SUJIDADES, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSO OU COM MANCHAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	KG	4.950	27,49	136.075,50
10	1	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM ISCAS ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, RESFRIADO, EM ISCAS, DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, TENDÕES), MÁXIMO 10% DE GORDURA, A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RANÇO, LIVRE DE PARASITAS OU SUJIDADES, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSO OU COM MANCHAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	KG	3.113	38,89	121.064,57
11	1	FILÉ DE COXA E SOBRECORA DE FRANGO - CONGELADO. PESO POR PEÇA DE NO MÍNIMO 100 GRAMAS. APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME NÃO AMOLECIDA, SEM OSSOS, COR, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVE APRESENTAR FORMAÇÃO DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURA POR CONGELAMENTO. ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE. A ROTULAGEM DEVE APRESENTAR DADOS COMO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPEL ONDULADO, LACRADA, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: APROXIMADAMENTE 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO, FECHAMENTO POR FITAS DE NYLON, COM CAPACIDADE DE 18KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O LIMITE DE PERCENTUAL DE ÁGUA ESTABELECIDO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE FECHADO, REFRIGERADO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA 1 ANO A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. NA ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DADOS SOBRE A RESOLUÇÃO VIGENTE (RDC Nº 429 DE 2020). APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	KG	10.575	17,02	179.986,50

12	1	FILE MIGNON SUÍNO: FILÉ MIGNON SUÍNO FRESCO, SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO, CORTE NOBRE E MACIO RETIRADO DO LOMBO DO PORCO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LIVRE DE ACÚMULO DE SANGUE, AUSENTE DE GORDURA, COURO, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, DEVERÁ SER ENTREGUE EM SACOS TRANSPARENTES, ATÓXICOS, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO MANTENDO A TEMPERATURA ADEQUADA. PESO MÍNIMO DA PEÇA 500 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA A REQUISITANTE. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	KG	2.663	26,36	70.196,68
13	1	LOMBO SUÍNO: CARNE SUÍNA, SEM OSSO, FRESCO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO, EM ISCAS DE ATÉ 5 CM, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LIVRE DE ACÚMULO DE SANGUE, AUSENTE DE GORDURA, COURO, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, DEVERÁ SER ENTREGUE EM SACOS TRANSPARENTES, ATÓXICOS, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO MANTENDO A TEMPERATURA ADEQUADA. EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO DE APROXIMADAMENTE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA A REQUISITANTE. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	KG	2.310	29,87	68.999,70
14	1	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, EM FILÉ MEDINDO NO MÍNIMO 100G CADA, CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1 KG, ACONDICIONADOS EM SACOS DE RÁFIA OU CAIXA DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SLF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SLF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	KG	3.825	22,98	87.898,50
15	1	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: POSTA BRANCA, APRESENTAÇÃO: EM PEÇA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) - CARNE BOVINA LAGARTO OU POSTA BRANCA, EM PEÇA, RESFRIADA, DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, TENDÕES), A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RANÇO, LIVRE DE PARASITAS OU SUJIDADES, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSO OU COM MANCHAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	KG	1.020	34,72	35.414,40
16	1	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM BIFES, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A) - CARNE BOVINA SEM OSSO, RESFRIADA, EM BIFES PESANDO EM MÉDIA DE 100 GRAMAS CADA BIFE, DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, TENDÕES), A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RANÇO, LIVRE DE PARASITAS OU SUJIDADES, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSO OU COM MANCHAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO	KG	1.125	40,00	45.000,00

		ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MINIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TECNICA.				
17	1	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, RESFRIADO, MOIDO, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 83/2003 E PORTARIA Nº 664 DO RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade), A CARNE DEVERÁ CONTER A MENOR PORCENTAGEM DE GORDURA (ABAIXO DE 15% DE GORDURA) E MÁXIMO DE 3% DE AGUA, DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, TENDÕES), A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RANÇO, LIVRE DE PARASITAS OU SUJIDADES, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSO OU COM MANCHAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MINIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TECNICA.	KG	1.030	37,40	38.522,00
18	1	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO - CARNE BOVINA MÚSCULO BOVINO TRASEIRO, EM CUBOS, RESFRIADO, DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, TENDÕES), A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RANÇO, LIVRE DE PARASITAS OU SUJIDADES, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSO OU COM MANCHAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MINIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TECNICA.	KG	1.650	27,49	45.358,50
19	1	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM ISCAS ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, RESFRIADO, EM ISCAS, DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, TENDÕES), MÁXIMO 10% DE GORDURA, A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RANÇO, LIVRE DE PARASITAS OU SUJIDADES, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSO OU COM MANCHAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MINIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TECNICA.	KG	1.037	38,89	40.328,93
		FILÉ DE COXA E SOBRECORA DE FRANGO - CONGELADO. PESO POR PEÇA DE NO MÍNIMO 100 GRAMAS. APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME NÃO AMOLECIDA, SEM OSSOS, COR, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVE APRESENTAR FORMAÇÃO DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURA POR CONGELAMENTO. ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE. A				

20	1	<p>ROTULAGEM DEVE APRESENTAR DADOS COMO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPEL ONDULADO, LACRADA, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: APROXIMADAMENTE 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO, FECHAMENTO POR FITAS DE NYLON, COM CAPACIDADE DE 18KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O LIMITE DE PERCENTUAL DE ÁGUA ESTABELECIDO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE FECHADO, REFRIGERADO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA 1 ANO A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. NA ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DADOS SOBRE A RESOLUÇÃO VIGENTE (RDC Nº 429 DE 2020). APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.</p>	KG	3.525	17,02	59.995,50
21	1	<p>FILE MIGNON SUÍNO: FILÉ MIGNON SUÍNO FRESCO, SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO, CORTE NOBRE E MACIO RETIRADO DO LOMBO DO PORCO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LIVRE DE ACÚMULO DE SANGUE, AUSENTE DE GORDURA, COURO, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, DEVERÁ SER ENTREGUE EM SACOS TRANSPARENTES, ATÓXICOS, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO MANTENDO A TEMPERATURA ADEQUADA. PESO MÍNIMO DA PEÇA 500 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA A REQUISITANTE. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.</p>	KG	887	26,36	23.381,32
22	1	<p>LOMBO SUÍNO: CARNE SUÍNA, SEM OSSO, FRESCO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO, EM ISCAS DE ATÉ 5 CM, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LIVRE DE ACÚMULO DE SANGUE, AUSENTE DE GORDURA, COURO, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, DEVERÁ SER ENTREGUE EM SACOS TRANSPARENTES, ATÓXICOS, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO MANTENDO A TEMPERATURA ADEQUADA. EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO DE APROXIMADAMENTE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA A REQUISITANTE. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.</p>	KG	770	29,87	22.999,90
23	1	<p>PEITO DE FRANGO SEM OSSO, EM FILÉ MEDINDO NO MÍNIMO 100G CADA, CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1 KG, ACONDICIONADOS EM SACOS DE RÁFIA OU CAIXA DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SLF/ DPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SLF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.</p>	KG	1.275	22,98	29.299,50