



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO

Nº 64.139/2025

Registro de Preços

CONTRATANTE (UASG)

000987769

OBJETO

A escolha da proposta mais vantajosa para aquisição de carnes (aves, peixes, bovina e suína) embutidos e queijo com entrega ponto a ponto.

VALOR MÁXIMO ESTIMADO

R\$ 10.947.685,23 (dez milhões e novecentos e quarenta e sete e seiscentos e oitenta e cinco reais e vinte e três centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 14/05/2026 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço

MODO DE DISPUTA:

Aberto



MUNICÍPIO DE PIRAQUARA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2026
Processo Administrativo nº 64.139/2025.

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o MUNICÍPIO DE PIRAQUARA, por meio da Secretaria Municipal de Educação, sediado na Avenida Getúlio Vargas, nº 1990, Centro, Piraquara, Paraná, 83301-010, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº Municipal nº 11.001/2023, e demais legislações aplicáveis, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 14/05/2026

Horário: 09h00

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de carnes (aves, peixes, bovina e suína) embutidos e queijo com entrega ponto a ponto conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- 2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5. Não poderão disputar esta licitação:
 - 2.5.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);
 - 2.5.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa

- física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.5.2.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.5.3.** Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.5.4.** Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.5.4.1. O impedimento de que trata o item anterior será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.5.5.** Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.5.6.** Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;
- 2.5.7.** Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.5.8.** Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.5.8.1. A vedação de que trata o item 2.5.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- 2.5.9.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.5.10.** Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021.
- 2.6.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133/2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos termos da Lei Complementar nº

123/2006.

- 2.6.1.** Para os itens 27 a 52, a participação é destinada exclusivamente a microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas equiparadas, correspondente a cota de 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo dos bens a serem adquiridos e os itens 53 a 60 em razão do valor não ultrapassar R\$ 80.000,00 nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 2.6.2.** Não havendo vencedor para a cota reservada (até 25%), esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado;
- 2.6.3.** Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
- 2.6.4.** Aplicam-se a esta licitação as disposições dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, conforme art. 4º da Lei nº 14.133/2021.
- 2.6.5.** Os benefícios às microempresas e empresas de pequeno porte não serão aplicados aos itens cujo valor estimado ultrapasse o limite legal previsto no art. 4º, §1º, da Lei nº 14.133/2021.
- 2.6.6.** A fruição dos benefícios fica condicionada à declaração do licitante de que não extrapolou, no ano-calendário, o limite de receita bruta com contratações públicas, nos termos do art. 4º, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado ao disposto no art. 70, §1º e 163 do Decreto Municipal nº 11.001/2023.
- 3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
 - 3.4.1.** Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - 3.4.2.** Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
 - 3.4.3.** Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

- 3.4.4.** Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 3.5.** O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133/2021.
- 3.6.** O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021.
- 3.6.1.** O item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 3.6.2.** Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 3.7.** A falsidade da declaração de que tratam os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e neste Edital.
- 3.8.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.9.** Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.10.** Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.11.** Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.11.1.** A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 3.11.2.** Lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o item anterior.
- 3.12.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 3.12.1.** Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 3.12.2.** Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.13.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo

parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

- 3.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 4.1.1. Valor unitário do item;
 - 4.1.2. Marca;
 - 4.1.3. Fabricante;
 - 4.1.4. Quantidade, devendo respeitar o mínimo de 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade total do item;
- 4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderá se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.
- 4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
 - 4.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estipulados.

- 4.8.3.** Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos estipulados.
- 4.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração e/ou por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Órgão de Controle Externo, e após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
- 4.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.
- 4.11. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).
- 5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e,

após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

- 5.11.2.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.3.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.11.4.** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.5.** Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12.** Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.12.1.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.12.2.** Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.3.** No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.12.4.** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.5.** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13.** Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/menor percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 5.13.1.** Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item anterior, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

- 5.13.2.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.13.3.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.13.4.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.13.5.** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.13.6.** Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.14.** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.15.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.16.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.17.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.18.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.19.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.20.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.
- 5.20.1.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.20.2.** A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados

pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

- 5.20.3.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.20.4.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.21. A hipótese do item anterior não será aplicada quando enquadrada a licitação, o(s) lote(s) ou o(s) item(ns) no disposto no art. 4º, §1º da Lei 14.133/2021.
- 5.22. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 5.22.1.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021, nesta ordem:
- 5.22.1.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 5.22.1.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 5.22.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto Municipal nº 11.029/2023;
- 5.22.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.22.2.** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 5.22.2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 5.22.2.2. Empresas brasileiras;
- 5.22.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.22.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.
- 5.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 5.23.1.** A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua

proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

- 5.23.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.23.3.** O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.23.4.** O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.23.5.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.24.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta

6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e correlatas disposições deste edital, e verificará eventual existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 6.1.1.** SICAF;
- 6.1.2.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- 6.1.3.** Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);
- 6.1.4.** Cadastro de fornecedores impedidos de licitar e contratar com a Administração Pública do Município de Piraquara - CAFILPI, nos termos do Decreto Municipal 5326/2016;
- 6.1.5.** Cadastro de impedidos de licitar do TCE/PR;
- 6.2.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 6.3.** Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*).
- 6.3.1.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
- 6.3.2.** O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
- 6.3.3.** Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4.** Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas



- as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.
- 6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 151 a 159 da Lei 14.133/2021
- 6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.7.1.** Contiver vícios insanáveis;
 - 6.7.2.** Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 6.7.3.** Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 6.7.4.** Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 6.7.5.** Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.8.1.** A inexequibilidade, na hipótese tratada no item anterior, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
 - 6.8.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 6.8.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 6.9.1.** Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
 - 6.9.2.** No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
 - 6.9.3.** No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
 - 6.9.4.** Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 6.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em

seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

- 6.11.1.** Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 6.12.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.12.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.12.2.** Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 6.13.** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 6.14.** Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.14.1.** Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes
- 6.14.2.** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.14.3.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 6.14.4.** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1.** Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para

demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021.

- 7.1.1.** A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 7.2.** Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.3.** Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660/2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 7.4.** Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 7.4.1.** Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 30 % para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 7.5.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 7.6.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 7.7.** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 7.8.** Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 7.9.** O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 7.10.** A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- 7.10.1.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).
- 7.10.2.** Quando necessária a averiguação de autenticidade de documento

que tenha sido apresentado por cópia, o agente da Administração deverá facultar ao interessado, em prazo hábil, a apresentação do documento original ou de declaração de autenticidade de autenticidade, subscrita por advogado e sob sua responsabilidade pessoal, nos termos do disposto no artigo 12, inciso IV da Lei nº 14.133/2021;

7.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles que se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

7.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

7.12. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado ao disposto no art. 70, §1º e 163 do Decreto Municipal nº 11.001/2023.

7.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.13.2. Respeitada a exceção do item anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e art. 163, §4º do Decreto Municipal nº 11.001/2023):

7.14.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.14.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

- 7.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.
- 7.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 7.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação.
- 7.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.
- 7.20. Os documentos que trata este edital devem ser apresentados dentro do prazo de validade na data designada para a sessão. Os documentos que não tiverem menção expressa sobre o prazo de validade, somente serão aceitos se emitidos com data não superior a 90 (noventa) dias corridos anteriores à data assinalada para a data de abertura do Pregão, exceto para os documentos que por sua natureza, não estejam sujeitos ao prazo de validade.

8. DOS RECURSOS

- 8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021.
- 8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 8.3.1.** A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 8.3.2.** O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 8.3.3.** O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 8.3.4.** Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no §1º do art. 17 da Lei nº 14.133/2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da

- decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.piraquara.pr.gov.br, no link licitações.
- 8.11. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- 8.11.1. Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 8.11.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 8.12. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 8.12.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 8.12.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário serão ordenados conforme a sequência de classificação da licitação.
 - 8.12.3. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 8.13. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 8.13.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - 8.13.2. Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o licitante/contratado que:
- 9.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato (art. 155, inciso I):
 - 9.1.1.1. Descumprimento parcial das obrigações contratuais sem causar grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - 9.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato com grave dano (art. 155, inciso II)
 - 9.1.2.1. Descumprimento parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - 9.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato (art. 155, inciso III);
 - 9.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame (art. 155, inciso IV):
 - 9.1.4.1. Não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
 - 9.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado (art. 155, inciso V):
 - 9.1.5.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

- 9.1.5.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.5.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
- 9.1.5.4. Deixar de apresentar amostra;
- 9.1.5.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 9.1.6.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta (art. 155, inciso VI);
- 9.1.7.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado (art. 155, inciso VII):
 - 9.1.7.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 9.1.8.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato (art. 155, inciso VIII);
- 9.1.9.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato (art. 155, inciso IX);
- 9.1.10.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza (art. 155, inciso X):
 - 9.1.10.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 9.1.10.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 9.1.10.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 9.1.11.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação (art. 155, inciso XI);
- 9.1.12.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (art. 155, inciso XII).
- 9.2.** Com fulcro no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 9.2.1.** Advertência;
 - 9.2.2.** Multa;
 - 9.2.3.** Impedimento de licitar e contratar;
 - 9.2.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 9.3.** Na aplicação das sanções serão considerados os critérios estabelecidos no art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021:
 - 9.3.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 9.3.2.** As peculiaridades do caso concreto;
 - 9.3.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 9.3.4.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - 9.3.5.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4.** A multa será aplicada conforme a classificação de gravidade da infração, com percentuais fixos incidentes sobre o valor do contrato licitado, devendo ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial:
 - 9.4.1.** INFRAÇÕES LEVES - Multa de 10% (dez por cento):

- Item 9.1.1: Inexecução parcial do contrato sem grave dano (art. 155, I);
- 9.4.2. INFRAÇÕES MÉDIAS - Multa de 15% (quinze por cento):**
 - Item 9.1.4: Deixar de entregar a documentação exigida (art. 155, IV);
 - Item 9.1.5: Não manutenção da proposta (art. 155, V);
 - Item 9.1.6: Não celebração do contrato ou não entrega de documentação para contratação
 - Item 9.1.7: Retardamento injustificado (art. 155, VII).
- 9.4.3. INFRAÇÕES GRAVES - Multa de 20% (vinte por cento):**
 - Item 9.1.2: Inexecução parcial do contrato com grave dano (art. 155, II);
 - Item 9.1.3: Inexecução total do contrato (art. 155, III).
- 9.4.4. INFRAÇÕES GRAVÍSSIMAS - Multa de 30% (trinta por cento):**
 - Item 9.1.8: Documentação ou declaração falsa (art. 155, VIII);
 - Item 9.1.9: Fraude na licitação (art. 155, IX);
 - Item 9.1.10: Comportamento inidôneo ou fraude (art. 155, X);
 - Item 9.1.11: Atos ilícitos para frustrar objetivos da licitação (art. 155, XI);
 - Item 9.1.12: Atos lesivos da Lei Anticorrupção (art. 155, XII).
- 9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 9.6. Para infrações gravíssimas (itens 9.1.8 a 9.1.12), a reabilitação do sancionado poderá ser condicionada à implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.
- 9.7. As infrações relacionadas à execução contratual (itens 9.1.1 a 9.1.3) serão apuradas durante a vigência do contrato, enquanto as demais infrações (itens 9.1.4 a 9.1.12) podem ser identificadas durante o processo licitatório ou execução contratual, conforme o caso.
- 9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021:
 - 9.8.1.** Em decorrência da prática das infrações gravíssimas dispostas nos itens 9.1.8 (documentação/declaração falsa), 9.1.9 (fraude na licitação), 9.1.10 (comportamento inidôneo), 9.1.11 (atos ilícitos para frustrar a licitação) e 9.1.12 (atos lesivos da Lei Anticorrupção);
 - 9.8.2.** Em decorrência das infrações graves dispostas nos itens 9.1.2 (inexecução parcial com grave dano) e 9.1.3 (inexecução total), que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar;
 - 9.8.3.** Em decorrência das infrações leves e médias dispostas nos itens 9.1.1 (inexecução parcial sem grave dano), 9.1.4 (não entrega de documentação), 9.1.5 (não manutenção da proposta), 9.1.6 (não celebração do contrato) e 9.1.7 (retardamento injustificado), quando as circunstâncias do caso concreto, a natureza e a gravidade da infração, as circunstâncias agravantes e os danos causados à Administração justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar
- 9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da

obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do Município, nos termos do art. 168, §4º do Decreto Municipal nº 11.001/2023.

- 9.10. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados."

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.
- 10.1.1.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
- I – A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
 - II – A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 10.1.2.** A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil após a data da última assinatura inserta neste documento, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do adjudicatário, desde que comprovado o preço vantajoso e formalizada dentro do prazo de sua vigência.
- 10.1.2.1.** Em caso de prorrogação da vigência, poderão ser utilizadas as quantidades remanescentes ainda não consumidas, observados os limites originalmente registrados.
- 10.2. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 10.3. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência,

com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

- 10.4. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e no sítio eletrônico oficial do Município e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 10.5. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 10.6. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 10.7. Após a assinatura da ata de registro de preços as contratações futuras serão formalizadas por meio da emissão de respectivas notas de empenho, as quais substituirão o instrumento de contrato, sendo o adjudicatário convocado para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, atestar o recebimento ou retirar o referido documento.

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 11.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através de protocolo eletrônico oficial utilizado no âmbito da Administração Municipal, conforme disposto no art. 174 do Decreto Municipal nº 11.00.1/2021.
- 11.4. O protocolo eletrônico pode ser acessado no sítio eletrônico do Município, www.piraquara.pr.gov.br, no link “SERVIÇOS ON-LINE” – “Carta de Serviços” o qual deve ser pesquisado como “impugnação” ou “esclarecimento”, ou por meio do link: <https://rb.gy/7mqvs1>, ou Código QR:



- 11.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 11.6. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 11.7. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 12.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 12.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 12.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 12.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 12.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 12.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 12.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 12.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 12.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos



- ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.piraquara.pr.gov.br, no link “licitações”.
- 12.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 12.11.1. Anexo I – Termo de Referência
 - 12.11.2. Anexo II - Minuta da Ata de Registro de Preços

Piraquara, 27 de abril de 2026

Maria Cicarelli de Lima

Secretária Municipal de Assistência Social

Rubian Mara de Paula

Secretária Municipal de Educação

Jean Carlos Padilha

Secretário Municipal de Meio Ambiente

Fernanda Daher Sabatin Machado

Secretário Municipal de Saúde

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAQUARA - PR

Termo de Referência 8/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2026	987769-PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAQUARA - PR	BRENDA CRISTINA DE OLIVEIRA	27/04/2026 13:41 (v 0.9)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64.139/2025

1. Objeto

Aquisição de carnes (aves, peixes, bovina e suína) embutidos e queijo com entrega ponto a ponto.

2. Pregão eletrônico

Pregão eletrônico 16/2026

3. Data de abertura

Data da sessão: 14/05/2026;

Horário: 09h00;

Local: Portal de compras do governo federal - www.comprasgovernamentais.gov.br

4. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

RUBIAN MARA DE PAULA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

MARIA CICARELLI DE LIMA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

JEAN CARLOS PADILHA
SECREÁRIO MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE

FERNANDA DAHER SABATIN MACHADO
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE



MUNICÍPIO DE PIRAQUARA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 64.139/2025
TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA AQUISIÇÃO

1.1. Aquisição de carnes (aves, peixes, bovina e suína) embutidos e queijo com entrega ponto a ponto, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
1			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, MOIDO, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 83/2003, A CARNE DEVERÁ SER PASSADA DUAS VEZES PELA PENEIRA 4, 5 OU 6, COM A MENOR PORCENTAGEM DE GORDURA (MAXIMO 10%(DEZ POR CENTO) DE GORDURA) E MÁXIMO DE 3% (TRES POR CENTO) 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 SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO	447446	KG	13.239	R\$ 52,30	R\$ 692.399,70



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG E 2KG, EMBALAGENS DE 2KG DEVEM TER ESPESSURA MÁXIMA DE 15 CM, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
2			PEIXE IN NATURA VARIEDADE: TILÁPIA , TIPO CORTE: FILÉ , APRESENTAÇÃO: SEM PELE , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - PEIXE FILÉ DE TILÁPIA, CONGELADO, FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, PRODUTO OBTIDO DO PROCESSAMENTO DO PEIXE TILÁPIA,SEM PELE, SEM ESPINHOS, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 21 DE 31/05/2017 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE 12% (DOZE POR CENTO) DE GLACIAMENTO DO PESO LIQUIDO DECLARADO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, NÃO AMOLECIDO, SEM MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS 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 E 2KG, CONSTITUÍDA DE	448953	KG	12.840	R\$ 49,59	R\$ 636.735,60



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
3			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) CARNE BOVINA MÚSCULO BOVINO TRASEIRO, EM TIRAS, CONGELADO, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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, 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 E 2KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE	454336	KG	16.080	R\$ 36,45	R\$ 586.116,00



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
4			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA COXÃO MOLE SEM OSSO, CONGELADO, EM TIRAS, MEDINDO 6 CM X 1 CM X 1CM, 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	448169	KG	10.590	R\$ 49,59	R\$ 525.158,10



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
5			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, EM TIRAS, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	451066	KG	10.965	R\$ 45,50	R\$ 498.907,50
6			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILEZINHO (SASSAMI), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A),	447618	KG	18.840	R\$ 24,84	R\$ 467.985,60



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO FILÉZINHO (SASSAMI), CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, SEM GORDURA PROVENIENTE DO PESCOÇO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MAXIMO, 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
7			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA COXÃO MOLE SEM OSSO, CONGELADO, EM CUBOS, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, DURANTE O	447435	KG	9.045	R\$ 46,81	R\$ 423.396,45



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
8			PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: CAÇÃO, TIPO CORTE: FILÉ, APRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - PEIXE FILÉ DE CAÇÃO, CONGELADO, FILÉ DE CAÇÃO CONGELADO, PRODUTO OBTIDO DO PROCESSAMENTO DO PEIXE CAÇÃO, SEM PELE, SEM ESPINHOS, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 21 DE 31/05/2017 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE 12% (DOZE	448931	KG	9.465	R\$ 41,50	R\$ 392.797,50



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			POR CENTO) DO PESO LIQUIDO DECLARADO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, NÃO AMOLECIDO, SEM MANCHAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS 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 E 2KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
9			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO - CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA, CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO)DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS,NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU	447636	KG	27.435	R\$ 13,50	R\$ 370.372,50



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÉ 1,5KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
10			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA LAGARTO OU POSTA BRANCA, EM TIRAS, CONGELADO, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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 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 SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO	447443	KG	8.940	R\$ 41,37	R\$ 369.847,80



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
11			CARNE SUÍNA IN NATURA TIPO CORTE: SOBREPALETA (COPA LOMBO), APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE SUINA SOBREPALETA E/OU COPA LOMBO E/OU ANCHO SUÍNO, CONGELADO, EM TIRAS, EM TIRAS COM ESPESURA DE 3CMX1CMX1CM, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE SUÍNO DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSOS, ISENTO DE PELE, CARTILAGENS, VEIAS, INTESTINOS, TENDÕES, FRAGMENTOS DE OSSOS E/OU OUTROS TECIDOS INFERIORES, DEVE SER APRESENTADO EM TIRAS UNIFORMES, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO, NÃO TEMPERADO, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTANCIA NOCIVA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS E/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	447871	KG	14.715	R\$ 23,30	R\$ 342.859,50



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
12			CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS, PROCESSAMENTO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE SUINA DE PERNIL, CONGELADO, EM TIRAS, COM ESPESSURA DE 3CMX1CMX1CM, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE SUINO DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSOS, ISENTO DE PELE, CARTILAGENS, VEIAS, INTESTINOS, TENDÕES, FRAGMENTOS DE OSSOS E/OU OUTROS TECIDOS INFERIORES, DEVE SER APRESENTADO EM TIRAS UNIFORMES , DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO, NÃO TEMPERADO, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTANCIA NOCIVA, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS E/OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER	447526	KG	8.715	R\$ 36,46	R\$ 317.748,90



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
13			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA LAGARTO OU POSTA BRANCA, EM CUBOS, CONGELADO, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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 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 SUBSTANCIAS 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 E 2KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE	447443	KG	7.500	R\$ 42,20	R\$ 316.500,00



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
14			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO MOIDO, CONGELADO, PEITO DE FRANGO MOIDO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, DEVE SER PROCEDENTE DO PROCESSAMENTO DO PEITO DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, SEM GORDURA PROVENIENTE DO PESCOÇO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE, NO MÁXIMO, 1 KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE	447615	KG	12.630	R\$ 25,00	R\$ 315.750,00



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
15			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA ACÉM SEM OSSO, CONGELADO, EM CUBOS, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	476495	KG	8.145	R\$ 38,58	R\$ 314.234,10



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
16			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, EM CUBOS, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	449724	KG	5.355	R\$ 44,50	R\$ 238.297,50
17			EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - LINGÜIÇA DE FRANGO GROSSA,	451938	KG	9.090	R\$ 25,00	R\$ 227.250,00



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			CONGELADA, LINGUIÇA DE FRANGO FRESCA GROSSA, OBTIDO 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 AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS 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 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
18			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO, CONGELADO, PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE	447594	KG	10.374	R\$ 20,43	R\$ 211.940,82



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			SEU PESO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, ISENTO DE OSSOS, SEM GORDURA, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE, NO MAXIMO, 1,5 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
19			QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: MUÇARELA, APRESENTAÇÃO: FATIADO - QUEIJO MUSSARELA, CONGELADO, EM FATIAS INTERFOLHADAS DE 20GR A 25GR CADA, DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DO PROCESSAMENTO DE LEITE BOVINO, COALHO, SAL E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, SEM RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULOS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS (FÍSICAS,	446636	KG	3.450	R\$ 52,57	R\$ 181.366,50



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500GR E 1 KG, 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 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
20			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: MOELA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE DE FRANGO MOELA, CONGELADO, MOELA DE FRANGO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM REVESTIMENTO INTERNO, SEM RESIDUOS, LIMPO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM	447589	KG	9.105	R\$ 12,25	R\$ 111.536,25



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
21			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO COM OSSO, CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE, NO MAXIMO, 1,5 KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO,	447596	KG	5.295	R\$ 18,64	R\$ 98.698,80



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MINIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
22			CARNE PROCESSADA VARIEDADE: QUIBE TIPO: BOVINO SABOR: TEMPERADO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - QUIBE DE CARNE BOVINA,DE PRIMEIRA QUALIDADE, ORIUNDO DO PROCESSAMENTO DE CARNE BOVINA ADICIONADO COM TRIGO INTEGRAL, AGUA E ACRESCIDO DE INGREDIENTES, PODENDO SER ACEITO NO MAXIMO 4% (QUATRO POR CENTO) DE PROTEINAS NÃO CARNEAS NA FORMA AGREGADA, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDOCO, SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE, NO MAXIMO 2KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MINIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447749	KG	1.500	R\$ 58,38	R\$ 87.570,00
23			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE, FILE DE COXA E SOBRECOXA CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE	451063	KG	3.060	R\$ 25,80	R\$ 78.948,00



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO)DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ATÉ 1,5KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
24			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXINHA DA ASA (DRUMETE), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO - CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO)DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E	447619	KG	3.750	R\$ 18,87	R\$ 70.762,50



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			PARASITAS,NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ATÉ 1,5KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
25			FRIOS VARIEDADE: APRESUNTADO, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) - APRESUNTADO COZIDO, RESFRIADO, EM FATIAS INTERFOLHADAS DE 20GR A 25GR CADA, OBTIDO DE PARTES DO SUINO, COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA, SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE	447764	KG	1.950	R\$ 35,50	R\$ 69.225,00



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500GR E 1 KG, 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 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
26			CARNE PROCESSADA VARIEDADE: MINI STEAK (NUGGET) TIPO: FRANGO SABOR: TEMPERADO TIPO PREPARAÇÃO: PRÉ COZIDO, EMPANADO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - NUGGET DE FRANGO PRÉ-COZIDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, PRENSADA TIPO NUGGET COM COBERTURA DE FARINHA DE ROSCA E AMIDO, EM UMA PORÇÃO DE 130G DEVE CONTER MÁXIMO DE 18G DE GORDURAS TOTAIS E MÍNIMO DE 10G DE PROTEÍNA. DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTANCIA NOCIVA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, EMBALAGEM SECUNDARIA EM CAIXAS	447760	KG	1.500	R\$ 40,70	R\$ 61.050,00



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA PRICIPAL: CORRESPONDENTE A 75%(SETENTA E CINCO PORCENTO) DAS QUANTIDADES TOTAIS DE OBJETO DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DESTE EDITAL.								
			DE PAPELÃO OU PLASTICO ATÓXICO DE, NO MAXIMO 2 KG, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					

ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
27			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, MOIDO, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 83/2003, A CARNE DEVERÁ SER PASSADA DUAS VEZES PELA PENEIRA 4, 5 OU 6, COM A MENOR PORCENTAGEM DE GORDURA (MAXIMO 10%(DEZ POR CENTO) DE GORDURA) E MÁXIMO DE 3% (TRES POR CENTO) 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	447446	KG	4.412	R\$ 52,30	R\$ 230.747,60



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			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 E 2KG, EMBALAGENS DE 2KG DEVEM TER ESPESSURA MÁXIMA DE 15 CM, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
28			PEIXE IN NATURA VARIEDADE: TILÁPIA , TIPO CORTE: FILÉ , APRESENTAÇÃO: SEM PELE , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - PEIXE FILÉ DE TILÁPIA, CONGELADO, FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, PRODUTO OBTIDO DO PROCESSAMENTO DO PEIXE TILÁPIA,SEM PELE, SEM ESPINHOS, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 21 DE 31/05/2017 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE 12% (DOZE POR CENTO) DE GLACIAMENTO DO PESO LIQUIDO DECLARADO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, NÃO AMOLECIDO, SEM MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS	448953	KG	4.280	R\$ 49,59	R\$ 212.245,20



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			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 E 2KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
29			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) CARNE BOVINA MÚSCULO BOVINO TRASEIRO, EM TIRAS, CONGELADO, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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, 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	454336	KG	5.360	R\$ 36,45	R\$ 195.372,00



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			ISENTO DE SUBSTANCIAS 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
30			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA COXÃO MOLE SEM OSSO, CONGELADO, EM TIRAS, MEDINDO 6 CM X 1 CM X 1CM, 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 SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A	448169	KG	3.530	R\$ 49,59	R\$ 175.052,70



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
31			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, EM TIRAS, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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 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	451066	KG	3.655	R\$ 45,50	R\$ 166.302,50



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			DE 1KG E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
32			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILEZINHO (SASSAMI), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO FILÉZINHO (SASSAMI), CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, SEM GORDURA PROVENIENTE DO PESCOÇO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MAXIMO, 1 KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU	447618	KG	6.280	R\$ 24,84	R\$ 155.995,20



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
33			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA COXÃO MOLE SEM OSSO, CONGELADO, EM CUBOS, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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 E 2KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO,	447435	KG	3.015	R\$ 46,81	R\$ 141.132,15



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MINIMA DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
34			PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: CAÇÃO, TIPO CORTE: FILÉ, APRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - PEIXE FILÉ DE CAÇÃO, CONGELADO, FILÉ DE CAÇÃO CONGELADO, PRODUTO OBTIDO DO PROCESSAMENTO DO PEIXE CAÇÃO, SEM PELE, SEM ESPINHOS, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 21 DE 31/05/2017 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE 12% (DOZE POR CENTO) DO PESO LIQUIDO DECLARADO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, NÃO AMOLECIDO, SEM MANCHAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 E 2KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	448931	KG	3.155	R\$ 41,50	R\$ 130.932,50



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
35			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO - CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA, CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO)DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS,NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÉ 1,5KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447636	KG	9.145	R\$ 13,50	R\$ 123.457,50
36			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA LAGARTO OU POSTA BRANCA, EM TIRAS, CONGELADO, MEDINDO 6CM X 1 CM X	447443	KG	2.980	R\$ 41,37	R\$ 123.282,60



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			1CM, 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 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
37			CARNE SUÍNA IN NATURA TIPO CORTE: SOBREPALETA (COPA LOMBO), APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE SUINA SOBREPALETA E/OU COPA LOMBO E/OU ANCHO SUÍNO, CONGELADO, EM TIRAS, EM TIRAS COM ESPESSURA DE 3CMX1CMX1CM, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE SUÍNO DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSOS, ISENTO DE PELE, CARTILAGENS,	447871	KG	4.905	R\$ 23,30	R\$ 114.286,50



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			VEIAS, INTESTINOS, TENDÕES, FRAGMENTOS DE OSSOS E/OU OUTROS TECIDOS INFERIORES, DEVE SER APRESENTADO EM TIRAS UNIFORMES, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO, NÃO TEMPERADO, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTANCIA NOCIVA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS E/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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
38			CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS, PROCESSAMENTO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE SUINA DE PERNIL, CONGELADO, EM TIRAS, COM ESPESSURA DE 3CMX1CMX1CM, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE SUINO DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSOS, ISENTO DE PELE, CARTILAGENS, VEIAS, INTESTINOS, TENDÕES, FRAGMENTOS DE OSSOS E/OU OUTROS TECIDOS INFERIORES,	447526	KG	2.905	R\$ 36,46	R\$ 105.916,30



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			DEVE SER APRESENTADO EM TIRAS UNIFORMES , DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO, NÃO TEMPERADO, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTANCIA NOCIVA, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS E/OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
39			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA LAGARTO OU POSTA BRANCA, EM CUBOS, CONGELADO, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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	447443	KG	2.500	R\$ 42,20	R\$ 105.500,00



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVERÁ ESTAR LIVRE DE RANÇO 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
40			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO MOIDO, CONGELADO, PEITO DE FRANGO MOIDO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, DEVE SER PROCEDENTE DO PROCESSAMENTO DO PEITO DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, SEM GORDURA PROVENIENTE DO PESCOÇO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM	447615	KG	4.210	R\$ 25,00	R\$ 105.250,00



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
41			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA ACÉM SEM OSSO, CONGELADO, EM CUBOS, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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 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	476495	KG	2.715	R\$ 38,58	R\$ 104.744,70



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
42			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, EM CUBOS, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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 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	449724	KG	1.785	R\$ 44,50	R\$ 79.432,50



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			ISENTO DE SUBSTANCIAS 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
43			EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - LINGÜIÇA DE FRANGO GROSSA, CONGELADA, LINGUIÇA DE FRANGO FRESCA GROSSA, OBTIDO 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 AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE	451938	KG	3.030	R\$ 25,00	R\$ 75.750,00



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			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 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
44			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO, CONGELADO, PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, ISENTO DE OSSOS, SEM GORDURA, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MAXIMO, 1,5 KG, CONSTITUÍDA DE	447594	KG	3.457	R\$ 20,43	R\$ 70.626,51



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
45			QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: MUÇARELA, APRESENTAÇÃO: FATIADO - QUEIJO MUSSARELA, CONGELADO, EM FATIAS INTERFOLHADAS DE 20GR A 25GR CADA, DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DO PROCESSAMENTO DE LEITE BOVINO, COALHO, SAL E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, SEM RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULOS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU 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 500GR E 1 KG, 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 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	446636	KG	1.150	R\$ 52,57	R\$ 60.455,50
46			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: MOELA,	447589	KG	3.035	R\$ 12,25	R\$ 37.178,75



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE DE FRANGO MOELA, CONGELADO, MOELA DE FRANGO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM REVESTIMENTO INTERNO, SEM RESÍDUOS, LIMPO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
47			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO COM OSSO, CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO	447596	KG	1.765	R\$ 18,64	R\$ 32.899,60



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1,5 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
48			CARNE PROCESSADA VARIEDADE: QUIBE TIPO: BOVINO SABOR: TEMPERADO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - QUIBE DE CARNE BOVINA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ORIUNDO DO PROCESSAMENTO DE CARNE BOVINA ADICIONADO COM TRIGO INTEGRAL, ÁGUA E ACRESCIDO DE INGREDIENTES, PODENDO SER ACEITO NO MÁXIMO 4% (QUATRO POR CENTO) DE PROTEÍNAS NÃO CARNEAS NA FORMA AGREGADA, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE	447749	KG	500	R\$ 58,38	R\$ 29.190,00



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE, NO MÁXIMO 2KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
49			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE, FILE DE COXA E SOBRECOXA CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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	451063	KG	1.020	R\$ 25,80	R\$ 26.316,00



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ATÉ 1,5KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
50			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXINHA DA ASA (DRUMETE), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO - CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO)DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS,NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ATÉ 1,5KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO,	447619	KG	1.250	R\$ 18,87	R\$ 23.587,50



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
51			FRIOS VARIEDADE: APRESUNTADO, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) - APRESUNTADO COZIDO, RESFRIADO, EM FATIAS INTERFOLHADAS DE 20GR A 25GR CADA, OBTIDO DE PARTES DO SUINO, COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA, 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 500GR E 1 KG, 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 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447764	KG	650	R\$ 35,50	R\$ 23.075,00
52			CARNE PROCESSADA VARIEDADE: MINI STEAK (NUGGET) TIPO: FRANGO SABOR: TEMPERADO TIPO PREPARAÇÃO: PRÉ COZIDO, EMPANADO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) -	447760	KG	500	R\$ 40,70	R\$ 20.350,00



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA RESERVADA: ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP CORRESPONDENTE A COTA RESERVADA CORRESPONDENTE A 25% (VINTE E CINCO POR CENTO), SEM PREJUÍZO DA SUA PARTICIPAÇÃO NA COTA PRINCIPAL.								
			NUGGET DE FRANGO PRÉ-COZIDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, Prensada tipo nugget com cobertura de farinha de rosca e amido, em uma porção de 130g deve conter máximo de 18g de gorduras totais e mínimo de 10g de proteína. Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva, com ausência de sujidades, larvas, não amolecido, ser isento de 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, deverá ser acondicionado em embalagem primária, constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada, embalagem secundária em caixas de papelão ou plástico atóxico de, no máximo 2 kg, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.					



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA EXCLUSIVA: ATÉ R\$ 80.000,00 PARA AS EMPRESAS ENQUADRADAS COMO MICROEMPRESA – ME E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP, INCLUSIVE MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS – MEI.								
53			EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO: FINA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A) - LINGÜIÇA DE FRANGO FINA, CONGELADA, LINGUIÇA DE FRANGO FRESCA FINA, OBTIDO 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 ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447709	KG	2.820	R\$ 22,26	R\$ 62.773,20
54			EMBUTIDO TIPO: LINGUIÇA CALABRESA,	447702	KG	2.060	R\$ 28,70	R\$ 59.122,00



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA EXCLUSIVA: ATÉ R\$ 80.000,00 PARA AS EMPRESAS ENQUADRADAS COMO MICROEMPRESA – ME E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP, INCLUSIVE MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS – MEI.								
			TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) - LINGUIÇA CALABRESA, RESFRIADA, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTANCIA NOCIVA, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE, NO MAXIMO, 2KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
55			EMBUTIDO TIPO: SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - SALSICHA HOT DOG, CONGELADA, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, TIPO HOT-DOG, OBTIDO DA EMULSÃO DA CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADO DE	615352	KG	3.550	R\$ 15,50	R\$ 55.025,00



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA EXCLUSIVA: ATÉ R\$ 80.000,00 PARA AS EMPRESAS ENQUADRADAS COMO MICROEMPRESA – ME E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP, INCLUSIVE MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS – MEI.								
			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, NO MÁXIMO 5KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA EMBALAGEM DE ATÉ 5 KG POR PACOTE, VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
56			CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) - CARNE BOVINA MÚSCULO BOVINO TRASEIRO, EM CUBOS, CONGELADO, MEDINDO 3CM X	447496	KG	1.060	R\$ 36,72	R\$ 38.923,20



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA EXCLUSIVA: ATÉ R\$ 80.000,00 PARA AS EMPRESAS ENQUADRADAS COMO MICROEMPRESA – ME E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP, INCLUSIVE MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS – MEI.								
			3CM X 3CM, 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
57			CARNE PROCESSADA VARIEDADE: HAMBURGUER , TIPO: BOVINO , SABOR: TEMPERADO , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - HAMBURGUER BOVINO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ORIUNDO DO	447747	KG	500	R\$ 38,08	R\$ 19.040,00



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA EXCLUSIVA: ATÉ R\$ 80.000,00 PARA AS EMPRESAS ENQUADRADAS COMO MICROEMPRESA – ME E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP, INCLUSIVE MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS – MEI.								
			PROCESSAMENTO DE CARNE BOVINA TEMPERADA COM ALHO, SAL E CEBOLA, GORDURA BOVINA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SENDO QUE CADA UNIDADE TENHA APROXIMADAMENTE 50G, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDOCO, 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, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, EMBALAGEM SECUNDARIA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO ATÓXICO DE, NO MÁXIMO 2 KG, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
58			CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FÍGADO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE DE FRANGO FÍGADO, CONGELADO, FÍGADO DE GALINHA CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR	464957	KG	1.240	R\$ 12,06	R\$ 14.954,40



ITEM	LOTE	ORDEN LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA EXCLUSIVA: ATÉ R\$ 80.000,00 PARA AS EMPRESAS ENQUADRADAS COMO MICROEMPRESA – ME E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP, INCLUSIVE MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS – MEI.								
			CENTO)DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS,NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUEROUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1,5KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
59			CARNE PROCESSADA VARIEDADE: ALMÔNDEGAS, TIPO: BOVINA, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - ALMONDEGA DE CARNE BOVINA, ASSADA OU COZIDA, CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PESANDO ENTRE 17G A 21G, ORIUNDO DO PROCESSAMENTO DE CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA	447757	KG	500	R\$ 27,88	R\$ 13.940,00



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA EXCLUSIVA: ATÉ R\$ 80.000,00 PARA AS EMPRESAS ENQUADRADAS COMO MICROEMPRESA – ME E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP, INCLUSIVE MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS – MEI.								
			TEXTURIZADA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, AMIDO DE MANDIOCA, SAL, CEBOLA EM PÓ, PROTEÍNA DE SOJA CONCENTRADA, ALHO EM PÓ, SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDOCO, SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE, NO MAXIMO, 1,5 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
60			CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO ESPECIAL, TIPO CORTE: COM MIÚDOS, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: TEMPERADA – AVE NATALINA (CHESTER OU BLESSER), TEMPERADA, CONGELADO, COM PESO APROXIMADO DE 4 KG, COM PESCOÇO, FIGADO E MOELA, MAXIMO DE 25% DE SALMORA TEMPERADA, PRONTA PARA ASSAR, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS	447874	KG	200	R\$ 36,87	R\$ 7.374,00



ITEM	LOTE	ORDEM LOTE	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
COTA EXCLUSIVA: ATÉ R\$ 80.000,00 PARA AS EMPRESAS ENQUADRADAS COMO MICROEMPRESA – ME E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP, INCLUSIVE MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS – MEI.								
			ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS,NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MINIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					

1.1.2 A participação no(s) item(ns) 27 a 52 é destinada exclusivamente às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Cooperativas equiparadas, correspondendo a cota de 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo do(s) bem(ns) a ser(em) adquirido(s) e os item(ns) 53 a 60 em razão do valor não ultrapassar R\$ 80.000,000, nos termos do que determina o art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006.

1.1.2.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos participantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.1.2.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a adjudicação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

1.1.2.3. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados para microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas.

1.2. A obtenção do benefício a que se refere o(s) subitem(ns) anterior(es) fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de



realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

- 1.3. Os itens objeto desta aquisição são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.4. Os itens desta aquisição não se enquadram como sendo bem de luxo, nos termos do que dispõe o Decreto Municipal nº 10.730/2023.
- 1.5. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil após a data da última assinatura inserta neste documento, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do adjudicatário, desde que comprovado o preço vantajoso e formalizada dentro do prazo de vigência da ata.
- 1.6. Em caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, poderão ser utilizadas as quantidades remanescentes ainda não consumidas, observados os limites originalmente registrados.
- 1.7. O ato de prorrogação da vigência da ata indicará expressamente o prazo de prorrogação, vedada a renovação de quantitativos além daqueles originalmente registrados, admitindo-se apenas a utilização dos saldos remanescentes.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

- 2.1. A fundamentação da aquisição e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.
- 2.2. A aquisição está prevista no Plano de Contratações Anual 2026 conforme detalhamento a seguir:
 - I) ID PCA no PNCP: 761056750000167-0-000001/2026
 - II) Data da publicação no PNCP: 12/05/2025
 - III) ID do item no PCA:

ID DO ITEM NO PCA	CÓDIGO CATMAT	ITEM PREGÃO	ID DO ITEM NO PCA	CÓDIGO CATMAT	ITEM PREGÃO
7475	447446	1-27	7466	447594	18-44
7470	448953	2-28	7490	446636	19-45
7476	454336	3-29	7471	447589	20-46
7472	448169	4-30	7469	447596	21-47
7480	451066	5-31	7528	447749	22-48
7489	447618	6-32	7468	451063	23-49
7464	447435	7-33	7510	447619	24-50
7474	448931	8-34	7487	447764	25-51



ID DO ITEM NO PCA	CÓDIGO CATMAT	ITEM PREGÃO	ID DO ITEM NO PCA	CÓDIGO CATMAT	ITEM PREGÃO
7467	447636	9-35	7519	447760	26-52
7484	447443	10-36	7465	447709	53
7473	447871	11-37	7478	447702	54
7479	447526	12-38	7481	615352	55
7484	447443B	13-39	7483	447496	56
7488	447615	14-40	7520	447747	57
7486	476495	15-41	7485	464957	58
7482	449724	16-42	7530	447757	59
7463	451938	17-43	7477	447874	60

IV) Classe/Grupo: CARNES, AVES E PEIXES e OVOS E LATICÍNIOS

V) Identificador da futura aquisição: 987769-215/2026

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.1.1. Sustentabilidade:

4.1.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1.2. A contratada deverá conduzir todas as suas ações em estrita conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, com ênfase na observância da legislação ambiental para prevenir adversidades ao meio ambiente e proteger a saúde dos trabalhadores e demais envolvidos no fornecimento dos produtos.

4.1.1.3. Além disso, é responsabilidade da contratada promover boas práticas que visem à otimização de recursos, à redução de desperdícios e à minimização da poluição. Essas diretrizes devem seguir os seguintes pressupostos e exigências: Uso racional de água: A contratada deve adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada. Critérios



especiais e privilegiados devem ser estabelecidos para a aquisição e uso de equipamentos que promovam a redução do consumo de água. Reciclagem e destinação adequada de resíduos: Colaborar com a coleta seletiva para reciclagem, quando couber, com vistas à separação dos materiais recicláveis do lixo orgânico, que deverá ser coletado separadamente. Isso inclui o cumprimento das Normas Brasileiras sobre resíduos sólidos e as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

4.1.1.4. Ao seguir essas orientações, a contratada não apenas cumpre com suas obrigações legais, mas também contribui para a preservação ambiental, a saúde dos envolvidos e a qualidade sanitária dos alimentos preparados.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, pelas razões constantes do estudo técnico preliminar.

5. DAS ENTREGAS

5.1. As entregas serão realizadas de forma parcelada, semanalmente, podendo ocorrer 01 (uma) e/ou 02 (duas) vezes na semana, conforme cronograma prévio;

5.2. O prazo de entrega dos bens é de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Nota de Empenho, em remessa parcelada, conforme quantitativo estimado no anexo II.

5.2.1. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com, pelo menos, 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.2.2. O cronograma poderá ser revisto, a cada e 3 (três) meses, visando se adequar a realidade das secretarias conforme alteração da demanda.

5.3. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		
TIPO	INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO
CMEI	FELIPE ZELNER DA SILVA	RUA ELPIDIO SCHEVED, 068 – VILA FRANCA - CEP 83305-070 - FONE 3590-3939
CMEI	ANA MARIA	RUA BARÃO DO CERRO AZUL, 597 – CENTRO – CEP: 83.301-000 – FONE: 3590-3922
CMEI	EXTENSÃO IRACY COSTA - DONA NENÊ	RUA NILZA GELINSKI DE FARIA, 817 PLANTA DEODORO – CEP 83.304-280 FONE: 3590- 3934
CMEI	IRACY COSTA - DONA NENÊ	RUA NILZA GELINSKI FARIA, Nº 760– PLANTA DEODORO - CEP 83304-280 – FONE: 3590-3934
CMEI	PINGO DE GENTE	AVENIDA GETULIO VARGAS, 325 – CENTRO – CEP 83.301-010 – FONE 3590-3902
CMEI	MARGARIDA ZENI	RUA ONDINA DE SOUZA, 103 – SÃO CRISTOVÃO – CEP: 83.305-110 – FONE: 3590-3936





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		
TIPO	INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO
CMEI	CLODOMIRA DA LUZ SALDANHA	RUA ALTEVIR SCHULI DE AGUIAR, 200 – VILA ROSA – CEP: 83304-010 – FONE: 3590-3926
CMEI	ARI BERALDIN	RUA BELO HORIZONTE, 46 - VILA MACEDO – CEP: 83.303-130 – FONE: 3590-3924
CMEI	TIA ÂNGELA	RUA HERCULANO DE ARAUJO Nº 87 - VILA MILITAR – CEP 83.303.290 TEL:3590-3931
CMEI	CANTINHO DO BRINCAR (EM OBRAS)	AVENIDA DAS ORQUIDEAS, 435 - GUARITUBA – CEP: 83.310-200 FONE: 3551-3860
CMEI	CANTINHO DO BRINCAR	RUA HEBERT TRAPP, 111 - GUARITUBA – PIRAQUARA - FONE: 3551-3860
CMEI	ADELA STEUCK LICKFELD	RUA RICHARD LICKFELD, Nº2.050 B – GUARITUBA – CEP: 83.312-096 – FONE: 3551-3858
CMEI	JOSEPHINA DA SILVA KLUPPELL -TIA TOTO	RUA BETONEX, 2190 – PARQUE JARDIM HOLANDES - GUARITUBA – CEP: 83.314-180 – FONE: 3551-3464
CMEI	NOSSA SENHORA APARECIDA	RUA FERNANDO TEIXEIRA NOGUEIRA, 422 – VILA SANTIAGO – CEP: 83.306-430 – FONE: 3590-3929
CMEI	CELY DE LARA BATISTA	RUA PEDRO ALVARES CABRAL, 229 – RECANTO DAS ÁGUAS –CEP: 83.301-300- FONE: 3590-3925
CMEI	MARTIN MAZZON DE SOUZA TESSEROLLI	AVENIDA CENTENÁRIO DO PARANÁ, 365 - JARDIM BELA VISTA – FONE: 3590-3928
CEI	MENINO DEUS	RUA MARTIM AFONSO, 76 - JARDIM BELA VISTA – CEP: 83.301-190 – FONE: 3673-3653
CMEI	IVONE MARTHA VILAR DEFERT	RUA HILDA BRAUM, 504 – JARDIM URUÇANGA - GUARITUBA – CEP-83.311-352 FONE: 3551-3859
CEE	ESCOLA ESPECIAL CRISTIANE PAMPUCH	RUA REINALDO MEIRA, S/N – VILA SÃO CRISTOVÃO – CEP 83.305-100 – 3590-3937
CMEI	JOÃO BATISTA SALGUEIRO	AVENIDA SÃO ROQUE, Nº 650– JARDIM PRIMAVERA – CEP 83302-170 – 3590-3911
CMEI	BELMIRO VALVERDE JOBIN CASTOR	RUA: HEITOR PALLU, S/Nº-JARDIM DOS ESTADOS-CEP-83.308-450 3551-5219
CEE	APAE	RUA REINALDO MEIRA, S/N – VILA SÃO CRISTOVÃO – CEP 83.305-100 –FONE 3673-2769
CMEI	JUDITH DOS SANTOS PIRES	RUA: VEREADOR ORLANDO SANTANDER; Nº 707-RECANTO DAS ÁGUAS - CEP 83.301-040 FONE: 3590-3170
CMEI	ELENITA GASPAR DE MIRANDA SENTER	RUA JURI DANILENKO, 95 – PLANTA SANTA LUCIA - CEP: 83.331-090 FONE:



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		
TIPO	INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO
CMEI	CMEI MADRE TEREZA	RUA JURI DANILENKO, S/N - GUARITUBA - CEP 83311-090
CMEI	CMEI NOVO (NÃO TEM NOME AINDA)	RUA RICHARD LICKFELD, 389, GUARITUBA - 83312-096
CMAEE	CMAEE GUSTAVO MAIER	RUA VENEZUELA, 556- VILA MARIANA-GUARITUBA CEP: 83.311-518 TEL: 3551-3421
CMAEE	CMAEE ALEX FIGUEIREDO	REINALDO MEIRA, 1050: SÃO CRISTOVÃO TEL: 35903938 FONE: 3590- 3937
ERM	BERNHARD JULG	RUA DAS ANDORINHAS, 3664 – PL G PEQUENA – GUARITUBA -CEP 83310-290 – FONE 3551-3854
ERM	HEINRICH DE SOUZA	RUA JURI DANILENKO, 3468 – BOSQUE TARUMÃ – CEP 83311-090 – FONE 3551-3907
EM	IDILIA ALVES DE FARIA	RUA PASTOR ADOLFO WEIDMANN, 49 – GUARITUBA – CEP 83.312-000 – FONE 3551-3852
ES	A MÃO COOPERADORA	RUA JOAQUIM SIMÕES, 666. JD TROPICAL. CEP 83.314-010 – FONE: 3667-4748
EM	MARILDA CORDEIRO SALGUEIRO	RUA PASTOR ADOLFO WEIDMANN, 2807 – GUARITUBA – CEP 83.312-000 – FONE 3551-3853
ERM	RUDI HEINRICHS	AVENIDA DAS ORQUIDEAS, 388 – GUARITUBA – CEP 83.305-580 – FONE 3551-3851
ERM	PADRE LOTÁRIO WELTER	RUA RICHARD LICKFELD, 491 – JARDIM TARUMÃ - GUARITUBA – FONE: 3653-0545
EM	JOMAR TESSEROLLI	RUA VERGINIO BATISTA DE SOUZA, 63 – JARDIM ÂNCORA – CEP 83.310-280 – FONE 3551-3855
EM	OLGA RIBAS MARTINS	RUA GLÓRIA, 156 – JARDIM SANTA MÔNICA – CEP 83.302-090 – FONE 3590-3918
EM	HERMÍNIO DE AZEVEDO COSTA	RUA PORTO ALEGRE, 82 VILA VICENTE MACEDO – CEP 83.303-150 – FONE 3590-3908
ERM	CAPOEIRA DOS DINOS	RUA CAPOEIRA DOS DINOS, S/N – CEP 83.301- 970 - FONE 3590-3903
ERM	CARMELA DUTRA	RUA VAGNER LUIZ BOSCARDIN, S/Nº – ÁGUAS CLARAS - CEP 83309-030 – FONE 3590-3904
EM	DONA JULIA WANDERLEY	RUA VAGNER LUIZ BOSCARDIN, S/Nº – ÁGUAS CLARAS – CEP 83309-030- FONE 3590-3914
EM	GERALDO RODOLFO STEFEN CASAGRANDE	RUA REINALDO MEIRA, 1050 – VILA SÃO CRISTOVÃO – CEP 83.305-100 – FONE 3590-3905
EM	ANTONIO SCARANTE	RUA: ROSA ALVES PEREIRA, 625 – VILA FUCK – CEP 83.305-320 – FONE 3590-3919



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		
TIPO	INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO
EM	GUILHERME RIBEIRO	RUA ALEXANDRE BRASIL ,181 – VILA SUZI – CEP 83.304-210 – FONE 3590-3906
EM	IZAAK VICTOR PEREIRA	RUA TARUMÃ, 1111 – VILA SANTIAGO – CEP 83.306-430 – 3590-3910
EM	JOÃO MARTINS	RUA ARTHUR GONÇALVES MARTINS, 118 – VILA IPANEMA – CEP 83.301-030 – FONE 3590-3912
EM	EMILIA CAPELINI VALENGA	RUA DUARTE DA COSTA, 381 – JARDIM BELA VISTA – CEP 83301-070 - FONE 3590-3933
EM	MANOEL EUFRÁSIO	AVENIDA GETULIO VARGAS, 295 – CENTRO – CEP 83.301-010 – FONE 3590-3915
EM	MARLENE DO ROCIO LICHESKI DOS SANTOS	RUA NILZA GELINSKI DE FARIA, 560 – PLANTA DEODORO -CEP 83304-280 - FONE: 3590-3917
ES	SAGRADO CORAÇÃO DE JESUS	RUA JURI DANILENKO, 3594. GUARITIUBA – FONE: 3557-3402
CEI	JOÃO PAULO II	RUA: ESTÉFANO KAVESKI,65 - LARANJEIRAS- CEP 83.307-370 TEL 3399-5409
SMED	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	RODOVIA JOÃO LEOPOLDO JACOMEL,4675 CEP: 83.301-000
SMED	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO ESCOLAR	RODOVIA JOÃO LEOPOLDO JACOMEL,3400 CEP: 83.301-000
E OUTROS LOCAIS A SEREM DETERMINADOS PELO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO ESCOLAR.		

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL		
TIPO	INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO
ABRI	ABRIGO INSTITUCIONAL ELVIRA LORUSSO DO NASCIMENTO	TRAVESSA ANTÔNIO SIMIÃO, 71, BAIRRO PLANTA VERA LUCIA, PIRAQUARA/PR.
CPOP	CENTRO POP	RUA FREY NICODEMUS GRUNDHOFF, 562, BAIRRO JARDIM PRIMAVERA, PIRAQUARA/PR.
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE		
TIPO	INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO
SMSA	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE	RODOVIA JOÃO LEOPOLDO JACOMEL,4675 CEP: 83.301-000
CAPS	CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSOCIAL AD	RUA TENENTE ANTONIO CARDONA DE AGUIAR, 227, BAIRRO CENTRO, PIRAQUARA/PR.



CAPS	CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSOCIAL II	RUA MARIA CAROLINA WILKE, 236, BAIRRO VILA JULIANA, PIRAQUARA/PR
SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE		
TIPO	INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO
SMMA	SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE	UA BARÃO DO CERRO AZUL, 361 – CENTRO. CEP: 83.301-000 PIRAQUARA - PR.

5.3.1. O Departamento de Nutrição Escolar poderá disponibilizar um guia para somente acompanhar a entrega, se julgar necessário;

5.4. DOS HORÁRIOS DE ENTREGA:

5.4.1. As entregas para a Secretaria Municipal de Educação deverão ocorrer das 07h00 às 12h00 e das 13h00 às 16h30;

5.4.2. Para as demais secretarias deverão ocorrer das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00.

5.4.3. A empresa não fará entregas no horário de almoço das instituições, compreendido das 12h00 às 13h00

6. CRITÉRIOS PARA ACEITABILIDADE

6.1. DAS EMBALAGENS:

6.1.1. Os produtos deverão ser entregues em embalagens de polietileno, flexível, atóxicas, resistentes, transparentes, termo soldadas e com a identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.

6.1.2. Para produtos congelados:

6.1.2.1. As embalagens primárias deverão ser aprovadas para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA ou posterior, mantida a temperatura de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem as características do alimento congelado.

6.1.2.2. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração.

6.1.2.3. Não serão aceitos, durante a entrega, produtos em estado de descongelamento.

6.1.3. Para produtos resfriados:

6.1.3.1. As embalagens deverão ser aprovadas para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA ou posterior, o produto deve ser mantido e transportado em veículo com temperatura de até 5°C, transportada em condições que preservem as características do alimento.

6.1.3.2. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração.

6.1.4. Para a rotulagem, aplica-se o regulamento vigente ou o mais atualizado na data da entrega dos itens (instrução normativa nº 22, de 24/11/05 – regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado - ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, Brasil).



6.2. DOS ITENS A SEREM ENTREGUES:

- 6.2.1. Todos os itens deverão atender a legislação vigente referente a embalagens, rotulagem, classificação, perecibilidade, controle de temperatura, transporte e acondicionamento;
- 6.2.2. Para fins de vistoria, recebimento provisório e definitivo, os itens passarão por análise sensorial, classificação e demais análises para efetiva verificação de cumprimento aos descritivos do termo de referência;
- 6.2.3. Persistindo dúvidas com relação à aceitabilidade dos itens, fica a critério do Departamento de Nutrição Escolar efetuar análises dos produtos e demais análises de qualidade, por meio de entidades oficiais e/ou laboratórios particulares de reconhecida idoneidade, para verificação da qualidade e das condições sanitárias dos produtos entregues que deverão estar de acordo com a legislação vigente e/ou deste termo de referência.
- 6.2.4. O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao exigido no descritivo complementar de cada item.

6.3. DOS VEÍCULOS DE ENTREGA:

- 6.3.1. O transporte deverá ser efetuado, exclusivamente, em caminhão e/ou veículo com carroceria fechada, isotérmico, dotado de equipamento de refrigeração, que deverá permanecer ligado durante todo o período de entregas e que mantenha rigorosamente a temperatura de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de conservação da mesma.
 - 6.3.1.1. Carnes congeladas (aves, peixes, bovinos e suínos) deverão ser entregues com temperaturas entre -18°C a -15°C;
 - 6.3.1.2. Frios e embutidos industrializados até 10°C ou de acordo com as instruções do fabricante;
- 6.3.2. O veículo deverá possuir Certificado de Inspeção Sanitária vigente concedida pela Vigilância Sanitária do município de origem dos veículos que serão utilizados para a distribuição dos produtos até os locais de entrega. (Resolução SESA – PR Nº 465 de 02/09/2013) e deverá estar em local visível e ser apresentado, pelo motorista, sempre que solicitado;
- 6.3.3. Os veículos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, higienizados, organizados e livre de pragas e vetores, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e qualidade dos produtos transportados;
- 6.3.4. Os materiais utilizados para proteção e fixação de cargas (cordas, lonas plásticas, encerados e outros) devem ser íntegros e limpos;
- 6.3.5. Os itens e caixas não devem ser dispostos diretamente sobre piso do veículo, devendo estar sobre estrado que possa ser devidamente higienizado;

6.4. BALANÇA PARA ENTREGA DOS PRODUTOS

- 6.4.1. O veículo deverá estar provido de balança aferida pelo INMETRO



(Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial) com validade de verificação, conforme Portaria nº 236 de 22 de dezembro de 1994 ou posterior, para conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega em cada unidade;

- 6.4.2. Deverá ser portátil ou estar de fácil acesso no veículo para que a pesagem seja visível ao servidor das instituições;
- 6.4.3. Estar visível a pessoa que irá receber os produtos;
- 6.4.4. Poderá ser realizado teste do equipamento no departamento de nutrição escolar, para verificar sua funcionalidade;

6.5. DOS PREPOSTOS DA EMPRESA

- 6.5.1. As entregas deverão ocorrer por pessoal devidamente uniformizado e identificado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), uma vez que os mesmos adentram a área de manipulação de alimentos nas unidades de ensino, devendo atender a RDC 216 de 15/09/2004 (em especial aos itens 4.6.5, 4.6.6 e 4.6.8 da resolução);
- 6.5.2. **É proibido fumar nas dependências das instituições** municipais (Escolas, CMEIs, Centros POP, CAPS, abrigo institucional, almoxarifado, etc.) e nos momentos de entrega;
- 6.5.3. Em atendimento ao disposto no artigo 59-A da Lei nº 8.069/1990 – Estatuto da Criança e do Adolescente, deverá a empresa, em até 60 (sessenta) dias da assinatura do contrato encaminhar relação dos prepostos que realizarão as entregas pela empresa, contendo dados completos (nome completo, RG e CPF) juntamente com Certidão Negativa Criminal emitida nos seguintes endereços:
 - 6.5.3.1. Certidão Federal emitida pela polícia federal (<https://servicos.pf.gov.br/epol-sinic-publico/>)
 - 6.5.3.2. Certidão Estadual emitida pela Polícia Civil (<https://www.atestados.pr.gov.br/solicitante/validar>)
 - 6.5.3.3. Pelo Fórum do município onde o profissional reside, com data de emissão inferior a 06 (seis) meses¹.
- 6.5.4. Caso a empresa realize a troca remanejamento de funcionários, os dados deverão ser encaminhados no mesmo prazo do item 6.5.3 do novo colaborador.

6.6. DOS CRITÉRIOS DE ACEITE DOS ITENS

6.6.1. DA VISTORIA DOS ITENS

- 6.6.1.1. Os bens serão **VISTORIADOS** no ato da entrega do objeto licitado, devendo o fornecedor comparecer **NOS ENDEREÇOS INFORMADOS NO PEDIDO ou NO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO ESCOLAR**.
- 6.6.1.2. Para os itens entregues para a Secretaria Municipal de Educação, os bens serão **VISTORIADOS** no ato da entrega do objeto licitado, devendo o fornecedor comparecer no Departamento de Nutrição Escolar, Rodovia João Leopoldo Jacomel, 3400 - Jardim Esmeralda –

¹Será fornecido, junto ao termo de referência, modelo de solicitação a ser entregue no fórum. Trata-se de requerimento que solicita a expedição gratuita que é devida por se tratar de situação de interesse pessoal, com fundamento no art. 120, § 8º do Código de Normas do Foro Judicial.



CEP 83.302-000 às 07h15. Um membro da Comissão Permanente de Avaliação de Alimentos indicado pela portaria vigente, analisará uma amostra aleatória, onde o produto deverá atender rigorosamente a descrição constante no Termo de Referência;

6.6.1.3. As embalagens deverão estar devidamente lacradas e atender a resolução RDC Nº 259 de 20 de setembro de 2002 ou posterior.

6.6.1.4. Neste momento será realizada vistoria no veículo de entrega e nos itens a serem entregues, devendo ser preenchido lista de verificação (checklist) de recebimento (ANEXO V), onde serão verificadas as exigências constantes neste termo de referência, proposta e contrato.

6.6.2. DA ANÁLISE DOS ITENS

6.6.2.1. Deverá ser realizada a análise sensorial dos itens, a qual:

6.6.2.1.1. Terá as embalagens abertas e serão analisadas visualmente para verificação de aparência, cor, odor, textura, tamanho e se está de acordo com as características gerais e organolépticas;

6.6.2.1.2. Será realizado o descongelamento rápido (utilização de micro-ondas), onde serão verificadas ao final do processo se o item atende ao limite máximo de peso líquido declarado (conforme descritivo e legislação vigente);

6.6.2.1.3. Será realizada a cocção do item, onde as amostras passarão por tratamento térmico, sob temperatura moderada sem adição de ingredientes culinários, sendo verificado ao final sua textura, cor, sabor, odor, características gerais e organolépticas;

6.6.2.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta e contrato, devendo ser substituídos no próximo dia útil, a contar da comunicação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.6.2.3. Os processos elencados nos itens 6.6.1 terão tempo estimado, mínimo, de 40 (quarenta) minutos, podendo variar para mais ou para menos a depender da quantidade de itens a serem analisados;

6.6.2.4. Os veículos serão atendidos por ordem de chegada;

6.6.2.5. Se os produtos e veículos atenderem todas as exigências do termo de referência, a empresa receberá no ato as guias de remessa (ANEXO IV) dando ciência dos apontamentos do checklist e recebimento das guias conforme planilha de pedidos (ANEXO III) e fará as entregas nas instituições de ensino.

6.6.2.6. Os procedimentos elencados acima possuem embasamento no artigo 42 da resolução FNDE 06/2020 a qual determina a adoção de medidas de controle higiênico-sanitários nos alimentos atendidos pelo PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).



6.7. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO

- 6.7.1.1. Os bens serão recebidos **PROVISORIAMENTE** pelos servidores nos endereços informados no pedido e nas guias de entrega, verificando a quantidade, a apresentação geral do produto, a integridade das embalagens, a validade, as condições dos veículos e assinando as guias de remessa (ANEXO IV).
- 6.7.1.2. Caso o produto não atenda a qualidade, quantidade e especificação, o produto será devolvido e o responsável pelo recebimento fará a ressalva na guia de remessa;
- 6.7.1.3. Para os itens entregues para a Secretaria Municipal de Educação, havendo ressalvas nas guias (ANEXO IV), a empresa terá o próximo dia útil para realizar todas as entregas e, caso não sejam realizadas, a empresa será notificada;
- 6.7.1.4. Para os itens entregues nas demais secretarias, caso o produto não atenda a qualidade, quantidade e especificação, o produto será devolvido e o responsável pelo recebimento fará a ressalva no verso da nota fiscal e encaminhará ao responsável pelo pedido;
- 6.7.1.5. Havendo ressalvas, a empresa terá o próximo dia útil para realizar todas as entregas e, caso não sejam realizadas, a empresa será notificada;
- 6.7.1.6. O prazo informado no subitem anterior poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação expressa da empresa, com a devida justificativa;
- 6.7.1.7. Até a finalização das entregas, o material recusado será considerado como não entregue;
- 6.7.1.8. A regularização não ocorrendo dentro do prazo estipulado, a empresa será notificada;
- 6.7.1.9. A empresa deverá retornar no dia seguinte para finalizar as entregas pendentes, devendo realizar a vistoria dos itens e recebimento provisório conforme elencados nos itens 6.6.1 e 6.6.2 e, caso não sejam realizadas, a empresa será notificada e a entrega considerada pendente;
- 6.7.1.10. O prazo para recebimento provisório poderá variar a depender das análises, verificações a serem realizadas nos itens e data de uso;
- 6.7.1.11. Ao final do prazo citado no subitem anterior, não havendo manifestação contrária ou ressalvas do fiscal do contrato e/ou membro comissão permanente de alimentos os itens serão considerados como recebidos;
- 6.7.1.12. Até a finalização das entregas, o material recusado será considerado como não entregue;
- 6.7.1.13. Após todas as entregas serem realizadas nas instituições de ensino da Secretaria Municipal de Educação a empresa comparecerá até as 17h00, do mesmo dia, no Departamento de Nutrição Escolar, Rodovia João Leopoldo Jacomel, 3400 - Jardim Esmeralda – CEP 83.302-000 onde serão conferidas as guias de remessa;
- 6.7.1.14. Não havendo ressalvas, a nota fiscal será assinada e o produto



considerado como entregue

- 6.7.1.15. Caso o motorista não conclua as entregas no mesmo dia, o mesmo deverá retornar ao Departamento de Nutrição Escolar, onde serão conferidas as guias de remessa das instituições entregues, devendo retornar no dia seguinte para finalizar as entregas pendentes, a empresa deverá realizar a vistoria dos itens e recebimentos provisórios conforme elencados nos itens nos itens 6.6.2 e 6.6.3;
- 6.7.1.16. A regularização não ocorrendo dentro do prazo estipulado, a empresa será notificada;

6.8. DO RECEBIMENTO DEFINITIVO

- 6.8.1.1. Os bens serão recebidos **DEFINITIVAMENTE** pelos servidores nas instituições na data de uso do item, conforme descrito na planilha de pedidos (ANEXO III), caso o produto não atenda a qualidade, apresentação geral do produto e a especificação descrita em termo de referência e contrato, sendo a empresa comunicada da irregularidade, devendo realizar a substituição do item em até 48 (quarenta e oito) horas;
- 6.8.1.2. Ao retornar para regularizar as inconformidades, a empresa deverá realizar a vistoria dos itens, recebimentos provisórios e definitivos conforme elencados nos itens 6.6.1 e 6.6.2;
- 6.8.1.3. A aceitação do objeto não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente;
- 6.8.1.4. O material recusado será considerado não entregue;
- 6.8.1.5. Os custos de retirada e devolução dos materiais recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da contratada;
- 6.8.1.6. Todo o descarregamento bem como os custos de substituição de produtos apresentados em desacordo com as especificações técnicas será por conta da detentora do contrato;
- 6.8.1.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato;
- 6.8.1.8. A Comissão Permanente de Avaliação de Alimentos poderá fazer visitas à empresa fornecedora ou fabricante com a finalidade de acompanhar as condições gerais de produção e/ou armazenamento do produto.

7. GARANTIA

- 7.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei Nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

8. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 11.001/2023, e demais regulamentos aplicáveis, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.



- 8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o protocolo eletrônico para esse fim, conforme previsto no art. 174 do Decreto Municipal nº 11.001/2023.
- 8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 8.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.
 - 8.6.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
 - 8.6.2. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
 - 8.6.3. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
 - 8.6.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
 - 8.6.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
 - 8.6.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
 - 8.6.7. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
 - 8.6.8. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.



- 8.7. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 8.7.1. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 8.7.2. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 8.7.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 8.7.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 8.7.5. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 8.7.6. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 9.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, conforme disposto no item 6.7, juntamente com a nota fiscal, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, na proposta e contrato.
- 9.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, na proposta e contrato, devendo ser substituídos no próximo dia útil, a contar comunicação a contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 9.3. O recebimento definitivo ocorrerá conforme disposto no item 6.8.
- 9.3.1. O ateste da nota fiscal para efetivação do recebimento definitivo, tão somente se dará após a data de uso dos itens;
- 9.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o



- limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 2 (dois) dias úteis.
- 9.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 9.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 9.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 9.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 9.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 6º do Decreto Municipal nº 11.758/2023.
- 9.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021.
- 9.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 9.10.1. O prazo de validade;
- 9.10.2. A data da emissão;
- 9.10.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;
- 9.10.4. O período respectivo de execução do contrato;
- 9.10.5. O valor a pagar;
- 9.10.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 9.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 9.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
- 9.13. A Administração deverá realizar consulta:
- 9.13.1. Ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no termo de referência;
- 9.13.2. Aos cadastros abaixo elencados, para identificar possível razão que



impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público.

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União

(<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

c) Cadastro de fornecedores impedidos de licitar e contratar com a Administração Pública do Município de Piraquara - CAFILPI, nos termos do Decreto Municipal 5326/2016

d) Cadastro de impedidos de licitar do TCE/PR

9.13.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.14. Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

9.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

9.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

9.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, nos termos do Decreto Municipal nº 11.758/2023.

9.19. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pelo contratante, incidirá correção monetária desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, processando-se o cálculo com base na variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – IPCA-E, do Instituto de Geografia e Estatística – IBGE, ou por outro índice oficial que vier a substituí-lo. Ainda, fica convencionado que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX / 100) / 365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;



N = Número de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela em atraso.

- 9.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 9.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 9.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
 - 9.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10. SELEÇÃO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO E MODO DE FORNECIMENTO

- 10.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica pelo menor preço por item.
- 10.2. O fornecimento do objeto será parcelado, conforme cronograma.

11. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 11.1. O fornecedor selecionado deverá apresentar os seguintes documentos:
 - 11.1.1. Certificado de Inspeção Sanitária vigente concedido pela Vigilância Sanitária do município de origem dos veículos que serão utilizados para a distribuição dos produtos até os locais de entrega. (Resolução SESA – PR Nº 413 de 19/07/2013).
 - 11.1.2. Para entreposto que de modo geral recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal:
 - 11.1.2.1. Registro, emitido pelo órgão competente que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço de inspeção Municipal (SIM) ou equivalência do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal do SISBI, relativo ao fabricante e do embalador conforme lei 1283/50, Artigos 4º e 7º.
 - 11.1.3. Para casas atacadistas e estabelecimentos varejistas que não manipulam produto de origem animal não inspecionado pelo órgão competente:
 - 11.1.3.1. Licença Sanitária da empresa selecionada e do fabricante apresentar registro, emitido pelo órgão competente que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de inspeção do Paraná (SIP) ou



Serviço de inspeção Municipal (SIM) ou equivalência do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal do SISBI, se esse for do estado do Paraná, conforme Lei estadual 10.799 de 24 de maio de 1994 em seus artigos 2º e 4º e artigo 7º, inciso III.

12. HABILITAÇÃO JURÍDICA

12.1. Para fins de habilitação jurídica deverão ser apresentados os documentos abaixo, conforme respectivo enquadramento:

- 12.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 12.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 12.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 12.1.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 12.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18/2020.
- 12.1.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 12.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 12.1.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764/1971.
- 12.1.9. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880/2021.
- 12.1.10. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971/2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 12.1.11. Declaração de atendimento ao artigo 116, da lei Nº 14.133/2021



(anexo VII)

- 12.2. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- 13.1. Para fins de habilitação fiscal, social e trabalhista deverão ser apresentados os documentos abaixo:
- 13.1.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
 - 13.1.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
 - 13.1.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual, mediante apresentação de certidão expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede do proponente;
 - 13.1.4. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal, mediante apresentação de certidão expedida pelo Município, do domicílio ou sede do proponente;
 - 13.1.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto;
 - 13.1.6. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
 - 13.1.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;
- 13.2. Caso o proponente seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 13.3. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

14. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 14.1. Para fins de habilitação econômico-financeira deverão ser apresentados os documentos abaixo:
- 14.1.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, ou de sociedade simples;





- 14.1.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 14.1.3. Caso o proponente seja empresa em recuperação judicial:
 - 14.1.3.1. Apresentar plano de recuperação judicial devidamente homologado pelo juízo competente e em vigor.

15. DOCUMENTAÇÃO PERTINENTE ÀS COOPERATIVAS

- 15.1. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
 - 15.1.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764/1971;
 - 15.1.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
 - 15.1.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
 - 15.1.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/1971, art. 107;
 - 15.1.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
 - 15.1.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:
 - a) ata de fundação;
 - b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
 - c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
 - d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
 - e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e
 - f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
 - 15.1.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

16. ESTIMATIVA DE VALOR

- 16.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 10.947.685,23 (dez milhões e novecentos e quarenta e sete mil e seiscentos e oitenta e cinco reais e vinte e três centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.
- 16.2. Os preços contratados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços contratados, nas seguintes situações (art. 73 do Decreto Municipal 11.001/2023):
 - 16.2.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei



nº 14.133/2021;

- 16.2.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 16.2.3. Na hipótese de previsão de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- 16.2.3.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 16.2.3.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
- 16.3 Os preços inicialmente registrados e/ou contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 18/12/2025.
- 16.3.1 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do adjudicatário e/ou contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 16.3.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 16.3.3 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 16.3.4 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 16.3.5 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 16.3.6 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 16.3.7 O reajuste será realizado por apostilamento”.

17 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.3 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

17.4 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Secretaria	Órgão/Unidade	Despesa	Fonte	Saldo	Dotação
Assistência Social	13.003	425	1000	R\$ 100.000,00	3.3.90.30.00.00
Assistência Social	13.003	435	934	R\$ 100.000,00	3.3.90.30.00.00
Assistência Social	13.003	440	933	R\$ 25.000,00	3.3.90.30.00.00





Secretaria	Órgão/Unidade	Despesa	Fonte	Saldo	Dotação
Assistência Social	13.003	443	940	R\$ 40.000,00	3.3.90.30.00.00
Assistência Social	13.003	449	941	R\$ 100.000,00	3.3.90.30.00.00
Educação	10.001	214	1000	R\$ 100,00	3.3.90.32.00.00
Educação	10.002	233	111	R\$ 850.000,00	3.3.90.32.00.00
Educação	10.002	233	107	R\$ 275.238,90	3.3.90.32.00.00
Educação	10.002	233	104	R\$ 1.000.000,00	3.3.90.32.00.00
Educação	10.002	233	103	R\$ 904.217,09	3.3.90.32.00.00
Educação	10.003	246	104	R\$ 1.700.000,00	3.3.90.32.00.00
Educação	10.003	246	103	R\$ 1.700.000,00	3.3.90.32.00.00
Educação	10.003	246	111	R\$ 1.000.000,00	3.3.90.32.00.00
Educação	10.003	246	107	R\$ 204.661,95	3.3.90.32.00.00
Meio Ambiente	12.005	382	1000	R\$ 318.000,00	3.3.90.30.00.00
Saúde	11.001	283	303	R\$ 69.475,50	3.3.90.30.00.00
Saúde	11.001	327	303	R\$ 460.000,00	3.3.90.30.00.00
Saúde	11.001	327	493	R\$ 154.500,00	3.3.90.30.00.00
Saúde	11.001	327	494	R\$ 90.000,00	3.3.90.30.00.00

17.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Piraquara, 27 de abril de 2026



Maria Cicarelli de Lima

Secretária Municipal de Assistência Social

Rubian Mara de Paula

Secretária Municipal de Educação

Fernanda Daher Sabatin Machado

Secretária Municipal de Saúde

Jean Carlos Padilha

Secretária Municipal de Meio Ambiente



MUNICÍPIO DE PIRAQUARA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 64.139/2025
ANEXO I – CENTRO DE CUSTOS

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
1	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA ACÉM SEM OSSO, CONGELADO, EM CUBOS, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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 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 E 2KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO,	476495	KG	10.860	800	10.000	0	60



	VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MINIMA DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
2	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA COXÃO MOLE SEM OSSO, CONGELADO, EM CUBOS, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447435	KG	12.060	2.000	10.000	0	60
3	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA COXÃO MOLE SEM OSSO, CONGELADO, EM TIRAS, MEDINDO 6 CM X 1 CM X 1CM, 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	448169	KG	14.120	2.000	12.000	0	120



	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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
4	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA LAGARTO OU POSTA BRANCA, EM CUBOS, CONGELADO, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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 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 E 2KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E	447443	KG	10.000	0	10.000	0	0



	MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
5	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA LAGARTO OU POSTA BRANCA, EM TIRAS, CONGELADO, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447443	KG	11.920	1.800	10.000	0	120
6	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) - CARNE BOVINA MÚSCULO BOVINO TRASEIRO, EM CUBOS, CONGELADO, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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	447496	KG	1.060	1.000	0	0	60



	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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
7	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) CARNE BOVINA MÚSCULO BOVINO TRASEIRO, EM TIRAS, CONGELADO, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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, 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 E 2KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE	454336	KG	21.440	1.400	20.000	0	40



	SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
8	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, EM CUBOS, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	449724	KG	7.140	2.000	5.000	0	140
9	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, EM TIRAS, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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 QUALQUER	451066	KG	14.620	2.500	12.000	0	120



	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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
10	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, MOIDO, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 83/2003, A CARNE DEVERÁ SER PASSADA DUAS VEZES PELA PENEIRA 4, 5 OU 6, COM A MENOR PORCENTAGEM DE GORDURA (MAXIMO 10%(DEZ POR CENTO) DE GORDURA) E MÁXIMO DE 3% (TRES POR CENTO) 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	447446	KG	17.651	2.500	15.000	0	151



	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 E 2KG, EMBALAGENS DE 2KG DEVEM TER ESPESSURA MÁXIMA DE 15 CM, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
11	CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FÍGADO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE DE FRANGO FÍGADO, CONGELADO, FÍGADO DE GALINHA CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO)DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS,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 QUALQUEROUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1,5KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	464957	KG	1.240	1.000	200	0	40
12	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO,		KG	36.580	3.500	33.000	0	80



	ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO - CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA, CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO)DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS,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 ATÉ 1,5KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447636						
13	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE, FILE DE COXA E SOBRECOXA CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO)DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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	451063	KG	4.080	2.000	2.000	0	80



	OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ATÉ 1,5KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
14	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXINHA DA ASA (DRUMETE), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO - CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 ATÉ 1,5KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447619	KG	5.000	0	5.000	0	0
15	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILEZINHO (SASSAMI), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO FILÉZINHO (SASSAMI), CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE		KG	25.120	3.000	22.000	0	120



	MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, SEM GORDURA PROVENIENTE DO PESCOÇO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447618						
16	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: MOELA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE DE FRANGO MOELA, CONGELADO, MOELA DE FRANGO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM REVESTIMENTO INTERNO, SEM RESÍDUOS, LIMPO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 1 KG, CONSTITUÍDA DE	447589	KG	12.140	800	11.300	0	40



	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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
17	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO COM OSSO, CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MAXIMO, 1,5 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447596	KG	7.060	2.000	5.000	0	60
18	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO, CONGELADO, PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES	447594	KG	13.831	3.000	10.800	0	31



	E CARTILAGENS, ISENTO DE OSSOS, SEM GORDURA, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1,5 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
19	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO MOIDO, CONGELADO, PEITO DE FRANGO MOIDO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, DEVE SER PROCEDENTE DO PROCESSAMENTO DO PEITO DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, SEM GORDURA PROVENIENTE DO PESCOÇO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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	447615	KG	16.840	1.800	15.000	0	40



	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE, NO MÁXIMO, 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
20	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO ESPECIAL, TIPO CORTE: COM MIÚDOS, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: TEMPERADA – AVE NATALINA (CHESTER OU BLESSER), TEMPERADA, CONGELADO, COM PESO APROXIMADO DE 4 KG, COM PESCOÇO, FIGADO E MOELA, MAXIMO DE 25% DE SALMORA TEMPERADA, PRONTA PARA ASSAR, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE 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, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MINIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447874	KG	200	120	0	0	80
21	CARNE PROCESSADA VARIEDADE: QUIBE TIPO: BOVINO SABOR: TEMPERADO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - QUIBE DE CARNE BOVINA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ORIUNDO DO PROCESSAMENTO DE CARNE BOVINA ADICIONADO COM TRIGO INTEGRAL, AGUA E ACRESCIDO DE INGREDIENTES, PODENDO SER ACEITO NO MAXIMO 4% (QUATRO POR CENTO) DE PROTEINAS NÃO CARNEAS NA FORMA AGREGADA, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM	447749	KG	2.000	2.000	0	0	0



	MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDOCO, SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE, NO MAXIMO 2KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MINIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
22	CARNE PROCESSADA VARIEDADE: ALMÔNDEGAS, TIPO: BOVINA, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - ALMONDEGA DE CARNE BOVINA, ASSADA OU COZIDA, CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PESANDO ENTRE 17G A 21G, ORIUNDO DO PROCESSAMENTO DE CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, AMIDO DE MANDIOCA, SAL, CEBOLA EM PÓ, PROTEÍNA DE SOJA CONCENTRADA, ALHO EM PÓ, SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDOCO, SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE, NO MAXIMO, 1,5 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447757	KG	500	500	0	0	0
23	CARNE PROCESSADA VARIEDADE: HAMBURGUER , TIPO: BOVINO , SABOR: TEMPERADO , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - HAMBURGUER BOVINO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ORIUNDO DO PROCESSAMENTO DE CARNE BOVINA	447747	KG	500	500	0	0	0



	TEMPERADA COM ALHO, SAL E CEBOLA, GORDURA BOVINA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SENDO QUE CADA UNIDADE TENHA APROXIMADAMENTE 50G, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDO, 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, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, EMBALAGEM SECUNDARIA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO ATÓXICO DE, NO MÁXIMO 2 KG, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
24	CARNE PROCESSADA VARIEDADE: MINI STEAK (NUGGET) TIPO: FRANGO SABOR: TEMPERADO TIPO PREPARAÇÃO: PRÉ COZIDO, EMPANADO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - NUGGET DE FRANGO PRÉ-COZIDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, PRENSADA TIPO NUGGET COM COBERTURA DE FARINHA DE ROSCA E AMIDO, EM UMA PORÇÃO DE 130G DEVE CONTER MÁXIMO DE 18G DE GORDURAS TOTAIS E MÍNIMO DE 10G DE PROTEÍNA. DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTANCIA NOCIVA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE 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, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, EMBALAGEM SECUNDARIA EM	447760	KG	2.000	2.000	0	0	0



	CAIXAS DE PAPELÃO OU PLASTICO ATÓXICO DE, NO MAXIMO 2 KG, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
25	CARNE SUÍNA IN NATURA TIPO CORTE: SOBREPALETA (COPA LOMBO), APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE SUINA SOBREPALETA E/OU COPA LOMBO E/OU ANCHO SUÍNO, CONGELADO, EM TIRAS, EM TIRAS COM ESPESSURA DE 3CMX1CMX1CM, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE SUÍNO DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSOS, ISENTO DE PELE, CARTILAGENS, VEIAS, INTESTINOS, TENDÕES, FRAGMENTOS DE OSSOS E/OU OUTROS TECIDOS INFERIORES, DEVE SER APRESENTADO EM TIRAS UNIFORMES, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO, NÃO TEMPERADO, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTANCIA NOCIVA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS E/OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447871	KG	19.620	1.500	18.000	0	120
26	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS, PROCESSAMENTO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE SUINA DE PERNIL, CONGELADO, EM TIRAS, COM ESPESSURA DE 3CMX1CMX1CM, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE SUINO DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSOS, ISENTO DE PELE, CARTILAGENS,	447526	KG	11.620	1.500	10.000	0	120



	VEIAS, INTESTINOS, TENDÕES, FRAGMENTOS DE OSSOS E/OU OUTROS TECIDOS INFERIORES, DEVE SER APRESENTADO EM TIRAS UNIFORMES , DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO, NÃO TEMPERADO, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTANCIA NOCIVA, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS E/OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIA 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
27	EMBUTIDO TIPO: LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) - LINGUIÇA CALABRESA, RESFRIADA, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTANCIA NOCIVA, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIA ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE, NO MAXIMO, 2KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE,	447702	KG	2.060	2.000	0	0	60



	PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
28	EMBUTIDO TIPO: SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - SALSICHA HOT DOG, CONGELADA, PRODUTO CÂRNEO INDUSTRIALIZADO, TIPO HOT-DOG, OBTIDO DA EMULSÃO DA CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, 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, NO MÁXIMO 5KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA EMBALAGEM DE ATÉ 5 KG POR PACOTE, VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	615352	KG	3.550	2.700	600	130	120
29	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO: FINA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A) - LINGUIÇA DE FRANGO FINA, CONGELADA, LINGUIÇA DE FRANGO FRESCA FINA, OBTIDO 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	447709	KG	2.820	2.700	0	0	120



	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 ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
30	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - LINGUIÇA DE FRANGO GROSSA, CONGELADA, LINGUIÇA DE FRANGO FRESCA GROSSA, OBTIDO 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 ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE	451938	KG	12.120	2.000	10.000	0	120



	ENTREGA.							
31	FRIOS VARIEDADE: APRESUNTADO, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) - APRESUNTADO COZIDO, RESFRIADO, EM FATIAS INTERFOLHADAS DE 20GR A 25GR CADA, OBTIDO DE PARTES DO SUINO, COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA, 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 500GR E 1 KG, 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 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	447764	KG	2.600	2.000	0	0	600
32	PEIXE IN NATURA VARIEDADE: TILÁPIA , TIPO CORTE: FILÉ , APRESENTAÇÃO: SEM PELE , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - PEIXE FILÉ DE TILÁPIA, CONGELADO, FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, PRODUTO OBTIDO DO PROCESSAMENTO DO PEIXE TILÁPIA,SEM PELE, SEM ESPINHOS, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 21 DE 31/05/2017 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE 12% (DOZE POR CENTO) DE GLACIAMENTO DO PESO LIQUIDO DECLARADO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, NÃO AMOLECIDO, SEM MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO	448953	KG	17.120	3.000	14.000	0	120



	PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG E 2KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
33	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: CAÇÃO, TIPO CORTE: FILÉ, APRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - PEIXE FILÉ DE CAÇÃO, CONGELADO, FILÉ DE CAÇÃO CONGELADO, PRODUTO OBTIDO DO PROCESSAMENTO DO PEIXE CAÇÃO, SEM PELE, SEM ESPINHOS, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 21 DE 31/05/2017 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE 12% (DOZE POR CENTO) DO PESO LÍQUIDO DECLARADO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, NÃO AMOLECIDO, SEM MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 E 2KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	448931	KG	12.620	500	12.000	0	120
34	QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: MUÇARELA, APRESENTAÇÃO: FATIADO - QUEIJO MUSSARELA, CONGELADO, EM FATIAS INTERFOLHADAS DE 20GR A 25GR CADA, DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE	446636	KG	4.600	2.000	2.000	0	600



DO PROCESSAMENTO DE LEITE BOVINO, COALHO, SAL E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, SEM RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU 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 500GR E 1 KG, 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 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
--	--	--	--	--	--	--	--



**MUNICÍPIO DE PIRAQUARA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 64.139/2025
ANEXO II – CRONOGRAMA DE ENTREGAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**





TIPO	CATMAT	UNIDADE	DESCRIPTIVO	FEV	MAR	ABRI	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
ESCOLAS	447443	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA LAGARTO OU POSTA BRANCA, EM CUBOS OU TIRAS, CONGELADO, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	490	490	490	490	980	490	980	980	980	490	490



ESCOLAS	454336	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) CARNE BOVINA MÚSCULO BOVINO TRASEIRO, EM TIRAS, CONGELADO, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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, 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	980	490	490	490	490	0	980	1470	980	1470	490
---------	--------	----	--	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----	------	-----	------	-----



ESCOLAS	447435/448169	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS OU EM CUBOS , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA COXÃO MOLE SEM OSSO, CONGELADO, EM TIRAS OU EM CUBOS, MEDINDO 6 CM X 1 CM X 1CM, 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	490	490	490	490	490	0	490	490	490	490	490
---------	---------------	----	--	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----



ESCOLAS	451066/ 449724	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS OU EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, EM TIRAS OU EM CUBOS, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	490	490	490	490	490	490	490	490	490	490	490
---------	----------------	----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



ESCOLAS	447446	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, MOIDO, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 83/2003, A CARNE DEVERÁ SER PASSADA DUAS VEZES PELA PENEIRA 4, 5 OU 6, COM A MENOR PORCENTAGEM DE GORDURA (MAXIMO 10%(DEZ POR CENTO) DE GORDURA) E MÁXIMO DE 3% (TRES POR CENTO) 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 E 2KG, EMBALAGENS DE 2KG DEVEM TER ESPESSURA MÁXIMA DE 15 CM, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	491	491	491	491	491	491	491	491	491	491	491
---------	--------	----	--	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



ESCOLAS	447871	KG	CARNE SUÍNA IN NATURA TIPO CORTE: SOBREPALETA (COPA LOMBO), APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE SUÍNA SOBREPALETA E/OU COPA LOMBO E/OU ANCHO SUÍNO, CONGELADO, EM TIRAS, EM TIRAS COM ESPESSURA DE 3CMX1CMX1CM, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE SUÍNO DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSOS, ISENTO DE PELE, CARTILAGENS, VEIAS, INTESTINOS, TENDÕES, FRAGMENTOS DE OSSOS E/OU OUTROS TECIDOS INFERIORES, DEVE SER APRESENTADO EM TIRAS UNIFORMES, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO, NÃO TEMPERADO, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTANCIA NOCIVA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS E/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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	1026	513	1026	513	1026	513	1026	1026	1026	1026	513
---------	--------	----	--	------	-----	------	-----	------	-----	------	------	------	------	-----



ESCOLAS	447618	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILEZINHO (SASSAMI), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO FILÉZINHO (SASSAMI), CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, SEM GORDURA PROVENIENTE DO PESCOÇO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	510	1020	510	1530	1020	0	1020	510	1530	510	1020
---------	--------	----	---	-----	------	-----	------	------	---	------	-----	------	-----	------



ESCOLAS	447594	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO, CONGELADO, PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, ISENTO DE OSSOS, SEM GORDURA, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1,5 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	510	0	1020	0	510	510	0	510	0	510	0
---------	--------	----	--	-----	---	------	---	-----	-----	---	-----	---	-----	---



ESCOLAS	447636	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO - CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA, CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 ATÉ 1,5KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	1618	1618	1618	1618	809	1618	1618	1618	1618	1618	809
---------	--------	----	--	------	------	------	------	-----	------	------	------	------	------	-----



ESCOLAS	447589	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: MOELA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE DE FRANGO MOELA, CONGELADO, MOELA DE FRANGO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM REVESTIMENTO INTERNO, SEM RESÍDUOS, LIMPO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	389	389	389	389	389	0	389	389	778	389	778
---------	--------	----	--	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----



ESCOLAS	447615	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO MOIDO, CONGELADO, PEITO DE FRANGO MOIDO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, DEVE SER PROCEDENTE DO PROCESSAMENTO DO PEITO DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, SEM GORDURA PROVENIENTE DO PESCOÇO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	0	491	0	491	491	0	491	0	491	0	491
---------	--------	----	--	---	-----	---	-----	-----	---	-----	---	-----	---	-----



ESCOLAS	448953	KG	PEIXE IN NATURA VARIEDADE: TILÁPIA , TIPO CORTE: FILÉ , APRESENTAÇÃO: SEM PELE , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - PEIXE FILÉ DE TILÁPIA, CONGELADO, FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, PRODUTO OBTIDO DO PROCESSAMENTO DO PEIXE TILÁPIA,SEM PELE, SEM ESPINHOS, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 21 DE 31/05/2017 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE 12% (DOZE POR CENTO) DE GLACIAMENTO DO PESO LIQUIDO DECLARADO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, NÃO AMOLECIDO, SEM MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 E 2KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	585	585	585	585	585	0	585	585	585	585	585
---------	--------	----	--	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----



ESCOLAS	451938	KG	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - LINGÜIÇA DE FRANGO GROSSA, CONGELADA, LINGUIÇA DE FRANGO FRESCA GROSSA, OBTIDO 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 AUSENCIA 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 ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	459	459	459	918	459	0	459	459	459	459
---------	--------	----	--	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----	-----	-----	-----



CMEIS	447443	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA LAGARTO OU POSTA BRANCA, EM CUBOS OU TIRAS, CONGELADO, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	122	122	122	122	244	122	244	244	244	244	122
-------	--------	----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



CMEIS	454336	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) CARNE BOVINA MÚSCULO BOVINO TRASEIRO, EM TIRAS, CONGELADO, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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, 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	488	244	610	244	244	244	488	488	488	610	244	



CMEIS	447435/ 448169	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS OU EM CUBOS , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA COXÃO MOLE SEM OSSO, CONGELADO, EM TIRAS OU EM CUBOS, MEDINDO 6 CM X 1 CM X 1CM, 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	122	122	122	244	122	0	122	244	366	244	366
-------	----------------	----	---	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----



CMEIS	451066/ 449724	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS OU EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, EM TIRAS OU EM CUBOS, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	122	244	244	122	244	122	244	244	244	122	122
-------	----------------	----	--	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



CMEIS	447446	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, MOIDO, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 83/2003, A CARNE DEVERÁ SER PASSADA DUAS VEZES PELA PENEIRA 4, 5 OU 6, COM A MENOR PORCENTAGEM DE GORDURA (MAXIMO 10%(DEZ POR CENTO) DE GORDURA) E MÁXIMO DE 3% (TRES POR CENTO) 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 E 2KG, EMBALAGENS DE 2KG DEVEM TER ESPESSURA MÁXIMA DE 15 CM, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	375	375	375	625	500	125	500	375	500	500	250
-------	--------	----	--	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



CMEIS	447871	KG	CARNE SUÍNA IN NATURA TIPO CORTE: SOBREPALETA (COPA LOMBO), APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE SUINA SOBREPALETA E/OU COPA LOMBO E/OU ANCHO SUÍNO, CONGELADO, EM TIRAS, EM TIRAS COM ESPESSURA DE 3CMX1CMX1CM, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE SUÍNO DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSOS, ISENTO DE PELE, CARTILAGENS, VEIAS, INTESTINOS, TENDÕES, FRAGMENTOS DE OSSOS E/OU OUTROS TECIDOS INFERIORES, DEVE SER APRESENTADO EM TIRAS UNIFORMES, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO, NÃO TEMPERADO, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTANCIA NOCIVA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS E/OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	615	369	615	369	492	246	492	492	615	369	492
-------	--------	----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



CMEIS	447618	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILEZINHO (SASSAMI), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO FILÉZINHO (SASSAMI), CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, SEM GORDURA PROVENIENTE DO PESCOÇO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	351	468	468	468	585	117	468	468	585	468	468
-------	--------	----	--	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



CMEIS	447594	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO, CONGELADO, PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, ISENTO DE OSSOS, SEM GORDURA, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1,5 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	117	117	351	234	234	117	117	234	117	234	117
-------	--------	----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



CMEIS	447636	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO - CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA, CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 ATÉ 1,5KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	964	964	723	964	723	964	964	723	723	485	485
-------	--------	----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



CMEIS	447589	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: MOELA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE DE FRANGO MOELA, CONGELADO, MOELA DE FRANGO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM REVESTIMENTO INTERNO, SEM RESÍDUOS, LIMPO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	220	220	220	330	220	0	220	330	440	440	330
-------	--------	----	---	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----



CMEIS	447615	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO MOIDO, CONGELADO, PEITO DE FRANGO MOIDO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, DEVE SER PROCEDENTE DO PROCESSAMENTO DO PEITO DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, SEM GORDURA PROVENIENTE DO PESCOÇO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	228	342	228	228	342	114	456	342	456	342	228
-------	--------	----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



CMEIS	448953	KG	PEIXE IN NATURA VARIEDADE: TILÁPIA , TIPO CORTE: FILÉ , APRESENTAÇÃO: SEM PELE , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - PEIXE FILÉ DE TILÁPIA, CONGELADO, FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, PRODUTO OBTIDO DO PROCESSAMENTO DO PEIXE TILÁPIA,SEM PELE, SEM ESPINHOS, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 21 DE 31/05/2017 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE 12% (DOZE POR CENTO) DE GLACIAMENTO DO PESO LIQUIDO DECLARADO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, NÃO AMOLECIDO, SEM MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 E 2KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	322	322	322	322	322	161	322	322	322	322	322
-------	--------	----	--	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



JBS	447443	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA LAGARTO OU POSTA BRANCA, EM CUBOS OU TIRAS, CONGELADO, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	10	10	10	10	20	10	20	20	20	20	20	10
-----	--------	----	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



JBS	454336	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) CARNE BOVINA MÚSCULO BOVINO TRASEIRO, EM TIRAS, CONGELADO, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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, 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	40	20	50	20	20	20	20	40	40	40	50	20
-----	--------	----	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



JBS	447435/ 448169	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS OU EM CUBOS , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA COXÃO MOLE SEM OSSO, CONGELADO, EM TIRAS OU EM CUBOS, MEDINDO 6 CM X 1 CM X 1CM, 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	10	10	10	20	10	0	10	20	30	20	30
-----	----------------	----	---	----	----	----	----	----	---	----	----	----	----	----



JBS	451066/ 449724	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS OU EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, EM TIRAS OU EM CUBOS, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	10	20	20	10	20	10	20	20	20	10	10
-----	----------------	----	--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



JBS	447446	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, MOIDO, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 83/2003, A CARNE DEVERÁ SER PASSADA DUAS VEZES PELA PENEIRA 4, 5 OU 6, COM A MENOR PORCENTAGEM DE GORDURA (MAXIMO 10%(DEZ POR CENTO) DE GORDURA) E MÁXIMO DE 3% (TRES POR CENTO) 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 E 2KG, EMBALAGENS DE 2KG DEVEM TER ESPESSURA MÁXIMA DE 15 CM, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	36	36	36	60	48	12	48	36	48	48	24
-----	--------	----	--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



JBS	447871	KG	CARNE SUÍNA IN NATURA TIPO CORTE: SOBREPALETA (COPA LOMBO), APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE SUINA SOBREPALETA E/OU COPA LOMBO E/OU ANCHO SUÍNO, CONGELADO, EM TIRAS, EM TIRAS COM ESPESSURA DE 3CMX1CMX1CM, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE SUÍNO DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSOS, ISENTO DE PELE, CARTILAGENS, VEIAS, INTESTINOS, TENDÕES, FRAGMENTOS DE OSSOS E/OU OUTROS TECIDOS INFERIORES, DEVE SER APRESENTADO EM TIRAS UNIFORMES, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO, NÃO TEMPERADO, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTANCIA NOCIVA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS E/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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	50	30	50	30	40	20	40	40	50	30	40
-----	--------	----	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



JBS	447618	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILEZINHO (SASSAMI), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO FILÉZINHO (SASSAMI), CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, SEM GORDURA PROVENIENTE DO PESCOÇO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	33	44	44	44	55	11	44	44	55	44	44
-----	--------	----	--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



JBS	447594	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO, CONGELADO, PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, ISENTO DE OSSOS, SEM GORDURA, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1,5 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	11	11	33	22	22	11	11	22	11	22	11
-----	--------	----	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



JBS	447636	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO - CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA, CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 ATÉ 1,5KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	140	140	105	140	105	140	140	105	105	70	70
-----	--------	----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----	----



JBS	447589	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: MOELA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE DE FRANGO MOELA, CONGELADO, MOELA DE FRANGO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM REVESTIMENTO INTERNO, SEM RESÍDUOS, LIMPO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	16	16	16	24	16	0	16	24	32	32	
-----	--------	----	---	----	----	----	----	----	---	----	----	----	----	--



JBS	447615	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO MOIDO, CONGELADO, PEITO DE FRANGO MOIDO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, DEVE SER PROCEDENTE DO PROCESSAMENTO DO PEITO DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, SEM GORDURA PROVENIENTE DO PESCOÇO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	24	36	24	24	36	12	48	36	48	36	24
-----	--------	----	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



JBS	448953	KG	PEIXE IN NATURA VARIEDADE: TILÁPIA , TIPO CORTE: FILÉ , APRESENTAÇÃO: SEM PELE , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - PEIXE FILÉ DE TILÁPIA, CONGELADO, FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, PRODUTO OBTIDO DO PROCESSAMENTO DO PEIXE TILÁPIA,SEM PELE, SEM ESPINHOS, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 21 DE 31/05/2017 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE 12% (DOZE POR CENTO) DE GLACIAMENTO DO PESO LIQUIDO DECLARADO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, NÃO AMOLECIDO, SEM MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 E 2KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	34	34	34	34	34	17	34	34	34	34	34
-----	--------	----	--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



INTEGRAIS	447443	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: LAGARTO, APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA LAGARTO OU POSTA BRANCA, EM CUBOS OU TIRAS, CONGELADO, MEDINDO 3CM X 3CM X 3CM, 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 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	36	36	36	36	72	36	72	72	72	36	36
-----------	--------	----	--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



INTEGRAIS	454336	KG	<p>CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) CARNE BOVINA MÚSCULO BOVINO TRASEIRO, EM TIRAS, CONGELADO, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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, 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	72	36	36	36	36	0	72	108	72	108	36
-----------	--------	----	---	----	----	----	----	----	---	----	-----	----	-----	----



INTEGRAIS	447435/ 448169	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS OU EM CUBOS , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE BOVINA COXÃO MOLE SEM OSSO, CONGELADO, EM TIRAS OU EM CUBOS, MEDINDO 6 CM X 1 CM X 1CM, 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	36	36	36	36	36	0	36	36	36	36	36
-----------	----------------	----	---	----	----	----	----	----	---	----	----	----	----	----



INTEGRAIS	451066/ 449724	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS OU EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, EM TIRAS OU EM CUBOS, MEDINDO 6CM X 1 CM X 1CM, 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 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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	36	36	72	36	36	36	36	36	36	36	36
-----------	----------------	----	--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



INTEGRAIS	447446	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE BOVINA PATINHO, CONGELADO, MOIDO, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 83/2003, A CARNE DEVERÁ SER PASSADA DUAS VEZES PELA PENEIRA 4, 5 OU 6, COM A MENOR PORCENTAGEM DE GORDURA (MAXIMO 10%(DEZ POR CENTO) DE GORDURA) E MÁXIMO DE 3% (TRES POR CENTO) 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 SUBSTANCIAS 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 E 2KG, EMBALAGENS DE 2KG DEVEM TER ESPESSURA MÁXIMA DE 15 CM, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
-----------	--------	----	--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



INTEGRAIS	447871	KG	CARNE SUÍNA IN NATURA TIPO CORTE: SOBREPALETA (COPA LOMBO), APRESENTAÇÃO: CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - CARNE SUINA SOBREPALETA E/OU COPA LOMBO E/OU ANCHO SUÍNO, CONGELADO, EM TIRAS, EM TIRAS COM ESPESSURA DE 3CMX1CMX1CM, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE SUÍNO DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSOS, ISENTO DE PELE, CARTILAGENS, VEIAS, INTESTINOS, TENDÕES, FRAGMENTOS DE OSSOS E/OU OUTROS TECIDOS INFERIORES, DEVE SER APRESENTADO EM TIRAS UNIFORMES, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO, NÃO TEMPERADO, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTANCIA NOCIVA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS E/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 E 2KG, 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 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	56	28	56	28	56	28	56	56	56	56	56	28



INTEGRAIS	447618	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILEZINHO (SASSAMI), APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO FILÉZINHO (SASSAMI), CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, SEM GORDURA PROVENIENTE DO PESCOÇO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	36	72	36	108	72	0	72	36	108	36	72
-----------	--------	----	--	----	----	----	-----	----	---	----	----	-----	----	----



INTEGRAIS	447594	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO, CONGELADO, PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, ISENTO DE OSSOS, SEM GORDURA, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1,5 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	36	0	72	0	36	36	0	36		36	
-----------	--------	----	---	----	---	----	---	----	----	---	----	--	----	--



INTEGRAIS	447636	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO - CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA, CONGELADO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO)DE SEU PESO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS,NÃO AMOLECIDO, SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), SER ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, SEM A ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO TIPO DE INGREDIENTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÉ 1,5KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	244	244	244	244	122	244	244	244	244	244	122
-----------	--------	----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



INTEGRAIS	447589	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: MOELA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A) - CARNE DE FRANGO MOELA, CONGELADO, MOELA DE FRANGO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, SEM REVESTIMENTO INTERNO, SEM RESÍDUOS, LIMPO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	28	28	28	28	28	0	28	28	56	28	56
-----------	--------	----	---	----	----	----	----	----	---	----	----	----	----	----



INTEGRAIS	447615	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO - CARNE DE FRANGO PEITO MOIDO, CONGELADO, PEITO DE FRANGO MOIDO, DEVE ATENDER A PORTARIA 210 DE 10/11/98 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% (OITO POR CENTO) DE SEU PESO, DEVE SER PROCEDENTE DO PROCESSAMENTO DO PEITO DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, SEM APONEVROSES E CARTILAGENS, SEM GORDURA PROVENIENTE DO PESCOÇO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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, NO MÁXIMO, 1 KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	0	36	0	36	36	0	36	36	36	36
-----------	--------	----	---	---	----	---	----	----	---	----	----	----	----



INTEGRAIS	448953	KG	PEIXE IN NATURA VARIEDADE: TILÁPIA , TIPO CORTE: FILÉ , APRESENTAÇÃO: SEM PELE , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - PEIXE FILÉ DE TILÁPIA, CONGELADO, FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, PRODUTO OBTIDO DO PROCESSAMENTO DO PEIXE TILÁPIA,SEM PELE, SEM ESPINHOS, DEVE ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA 21 DE 31/05/2017 OU POSTERIOR, OBEDECENDO O LIMITE MÁXIMO DE 12% (DOZE POR CENTO) DE GLACIAMENTO DO PESO LIQUIDO DECLARADO, NÃO TEMPERADO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PEGAJOSO, NÃO AMOLECIDO, SEM MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, 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 E 2KG, 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 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	51	51	51	51	51	0	51	51	51	51	51
-----------	--------	----	--	----	----	----	----	----	---	----	----	----	----	----



INTEGRAIS	451938	KG	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) - LINGUIÇA DE FRANGO GROSSA, CONGELADA, LINGUIÇA DE FRANGO FRESCA GROSSA, OBTIDO 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 AUSENCIA 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 ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	30	30	30	60	30	0	30	30	30	
-----------	--------	----	--	----	----	----	----	----	---	----	----	----	--

MUNICÍPIO DE PIRAQUARA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 64.139/2025
ANEXO III – MODELO DE PLANILHA DE PEDIDOS
ESCOLAS

[illegible]

CMEIS

ENTREGA		PERMISSÃO DE GABINETE CARDIOPROTEÇÃO NOVEMBRO 2022 CMUEI																														
Carne		Preparação e Data de Uso		Empresa	MARCA	P. empenho	Felipe Zellner da Silva	Ana Maria	Pringo de Gente	Margarida Zeni	Godomira da Luz Salda	Ari Beraldin	Tia Angela	Castinho do Brincar	Adelia Steuck Lefkeid	Tia Tota - Josefina da Silva	Nossa Senhora Aparecida	Cely de Lara Batista	Martin Mazon de S. Te	Ivone Martha Vilar Delf	Dona Nenê	E.Esp. Cristiane Pampua	Belmino	JUDITH	João Paulo	CMAEE ALEX FIGUERED	CMAEE GUSTAVO MAIE	Sector de Nutrição- esto	TOTAL	UNID DE PESO	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
03/nov	ITEM LICITADO 1	07/11 - Refogada almoço 10/11 - Ao molho jantar	Nome da empresa vencedora	Marca homologada	Numero do empenho / NAD	4	6	10	10	8	7	7	10	16	12	7	14	11	12	9	7	12	9	2	0	0	1	174	kg	R\$ XXX,XX	R\$ X.XXX,XX	
	ITEM LICITADO 2	07/11 - Ao molho jantar 08/11 - Carreteiro jantar	Nome da empresa vencedora	Marca homologada	Numero do empenho / NAD	4	6	10	8	6	2	6	7	8	11	9	9	12	9	10	7	14	16	4	0	0	1	159	kg	R\$ XXX,XX	R\$ X.XXX,XX	
	ITEM LICITADO 3	08/11 - Ao molho almoço 10/11 - Refogada almoço 11/11 - Ao molho jantar	Nome da empresa vencedora	Marca homologada	Numero do empenho / NAD	6	18	15	15	12	9	9	12	21	18	12	33	24	12	24	9	21	24	6	0	0	1	301	kg	R\$ XX,XX	R\$ X.XXX,XX	
	ITEM LICITADO 4	09/11 - Panela almoço	Nome da empresa vencedora	Marca homologada	Numero do empenho / NAD	2	4	5	5	4	4	3	4	4	6	4	6	8	5	6	4	7	8	2	0	0	1	92	Kg	R\$ XX,XX	R\$ X.XXX,XX	



MUNICÍPIO DE PIRAQUARA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 64.139/2025
ANEXO IV – MODELO DE GUIAS DE ENTREGA ESCOLAS E CMEIS



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

Secretaria de
Educação

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PNAE-Programa Nacional de Alimentação Escolar



ORIGEM: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

DESTINATÁRIO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: Rodovia João Leopoldo Jacomel, 3.400 - Tel: 35903190

MOTIVO:	CARDÁPIO DE MAIO 2025	ENVIADO EM:	03/06/2025	SITUAÇÃO	QUANTO?
PRODUTOS REMETIDOS	DATA DE UTILIZAÇÃO E PREPARAÇÃO	UNID. PESO	QUANTIDADE		
PRODUTO LICITADO 01	05/06- legumes sauté	Kg	1	<input type="checkbox"/> Ok <input type="checkbox"/> Faltou:	
PRODUTO LICITADO 02	04/06- salada almoço	Kg	1	<input type="checkbox"/> Ok <input type="checkbox"/> Faltou:	
PRODUTO LICITADO 03	04/06- molho almoço	Kg	1	<input type="checkbox"/> Ok <input type="checkbox"/> Faltou:	
Nº DO PROCESSO NO 1DOC / EMPRESA / ETC.	NOME DA EMPRESA CONTRATADA OF. XXX/2025	PESO TOTAL:	3	CARIMBO DA INSTITUIÇÃO (Proibido carimbar no verso ou em outra área da nota)	
AUTORIZAÇÃO		RECEBIDO EM: ____/____/____			
Autorizo a remessa ou remanejamento dos alimentos acima especificados		Recebi os alimentos acima especificados, por cuja guarda, conservação e aplicação me responsabilizo. Responsável: _____			
Observações:					



MUNICÍPIO DE PIRAQUARA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 64.139/2025
ANEXO V – MODELO DE LISTA DE VERIFICAÇÃO (CHECK LIST)



Revisão: Junho de 2025

CHECK LIST DE RECEBIMENTO DE PRODUTOS PERECÍVEIS CARNES	
Empresa: _____	
Data prevista da entrega: ____/____/____	
Data da entrega: ____/____/____	
Horário de chegada: ____:____	
Nº da nota fiscal: _____	
1. Possui balança?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
2. Balança foi aferida?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
3. Balança apresentou problema?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
4. Pessoa da entrega está uniformizada?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
5. As embalagens estão em boas condições?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO*
6. Veículos e Produtos foram vistoriados?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
7. Veículos possui sistema de refrigeração (Thermo King)?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
8. Sistema de refrigeração (Thermo King) estava ligado?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
9. Veículo possui licença sanitária?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
10. Todos os itens foram verificados?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO*
11. O rótulo/etiqueta na embalagem indica claramente a espécie da carne (ex: bovino, suíno, frango, etc) e o corte especificado (cubo, tiras, file moidas, etc.)?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
12. As embalagens apresentam cor uniforme e sem sinais de alteração (ex.: sangue escuro, líquido excessivo)?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
13. As embalagens apresentam sinais de congelamento ou cristais de gelo excessivos?	<input type="checkbox"/> SIM* <input type="checkbox"/> NÃO
Temperatura do caminhão (°C): _____	Temperatura dos itens (°C): _____
Placa do veículo: _____	CMEI/ESCOLA: _____ CMEI <input type="checkbox"/> ESCOLA <input type="checkbox"/>
* incluir justificativa na observação	
OBSERVAÇÕES GERAIS: Ofício 4102/2024	

Nome e assinatura do
RESPONSÁVEL PELO PREENCHIMENTO



Revisão: Junho de 2025

REGISTRO DE INSPEÇÃO DE TESTE DE USO CARNES									
Item:	Marca:	Lote:	Foi Trocada Marca?	Data de fabricação	Data de validade	Nº do SIF/ DIPOA	Peso cong.	Peso descong.	Item foi aprovado?
ITEM LICITADO 01	MARCA		<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO	__/__/__	__/__/__				<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
ITEM LICITADO 02	MARCA		<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO	__/__/__	__/__/__				<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
ITEM LICITADO 03	MARCA		<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO	__/__/__	__/__/__				<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
ITEM LICITADO 04	MARCA		<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO	__/__/__	__/__/__				<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
ITEM LICITADO 05	MARCA		<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO	__/__/__	__/__/__				<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
14. Foi realizado teste de uso? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO									
Quem autorizou a troca de marca? Nome e assinatura						Qual marca?			
Horário de saída: _____									



OBSERVAÇÕES GERAIS:

Observações referente as paginas 2 e 3

Nome e assinatura do responsável que está
RECEBENDO A GUIA DE ENTREGA

Nome e assinatura do
RESPONSÁVEL PELO TESTE

Declaro ter plena ciência de que recebi e conferi todas as guias de entrega das instituições de ensino do Município de Piraquara, conforme constam na planilha de pedido.

Declaro que é de minha responsabilidade submeter e carimbar as guias nas respectivas instituições e Devolvê-las no mesmo dia para conferência.



Revisão: Junho de 2025

<p align="center">REGISTRO DE INSPEÇÃO DE RETORNO DAS GUIAS ASSINADAS CARNES</p>
Data de retorno das guias assinadas
15. Foram conferidas todas as guias? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
16. Houve problemas na entrega? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
<p align="center">OBSERVAÇÕES GERAIS:</p>

Nome e assinatura do responsável pelo
**RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA
DAS NOTAS**

Nome e assinatura do
RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Nome e assinatura do
FISCAL

Avenida Getúlio Vargas, 1990 – Centro – Piraquara – Paraná
Telefone: (41) 3590-3500 | www.piraquara.pr.gov.br

Página 4 de 4





MUNICÍPIO DE PIRAQUARA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 64.139/2025
ANEXO VI – REQUERIMENTO DE CERTIDÃO DE ANTECEDENTES CRIMINAIS



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

ILMO. SENHOR OFICIAL DO OFÍCIO DISTRIBUIDOR

REQUERIMENTO

Eu, _____
_____, portador(a) do RG nº _____
e CPF nº _____, residente e domiciliado(a) na _____

venho, por meio deste, **REQUERER** a expedição de certidão de antecedentes criminais para fins de cumprimento ao que exige o art. 59-A e parágrafo único, do Estatuto da Criança e do Adolescente, para fins de trabalho, de defesa de direitos e para esclarecimento de situação de interesse pessoal.

Declaro, sob as penas da lei, que as informações aqui prestadas são verdadeiras e que a certidão solicitada se destina ao fim acima mencionado, nos termos do art. 120, § 8º do Código de Normas do Foro Judicial.

Nestes termos,

Pede deferimento.

_____, ____/____/____.

Assinatura

Nome completo:



MUNICÍPIO DE PIRAQUARA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 64.139/2025.
ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO ART. 116, DA LEI FEDERAL
Nº 14.133/2021

_____, INSCRITO NO CNPJ nº _____,
POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O (A) SR
(A) _____, PORTADOR(A) DA CARTEIRA DE
IDENTIDADE Nº E DO CPF Nº, **DECLARA**, PARA FINS DO
DISPOSTO NO ARTIGO 116 DA LEI FEDERAL 14.133/2021, QUE DURANTE A
EXECUÇÃO DO CONTRATO, CUMPRIRÁ A RESERVA DE CARGOS PREVISTA EM
LEI PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA, PARA REABILITADO DA PREVIDENCIA
SOCIAL OU PARA APRENDIZ, BEM COMO RESERVA DE CARGOS PREVISTAS EM
OUTRAS NORMAS ESPECIFICAS.

LOCAL, XXX DE XXXXXX DE 2026





MUNICÍPIO DE PIRAQUARA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 64.139/2025.
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº XX/2026

O MUNICÍPIO DE PIRAQUARA, sediado na Avenida Getúlio Vargas, nº 1990, Centro, Piraquara, Paraná, 83301-010, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.105.675/0001-67, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr., considerando a licitação na modalidade pregão sob nº XX/2026, na forma eletrônica, processo administrativo sob nº 64.139/2025, para REGISTRO DE PREÇOS, cujo resultado foi publicado no de/...../202....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 11.001/2023, no termo de referência, edital e nas demais legislações aplicáveis, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente ata tem por objeto a escolha da proposta mais vantajosa para registro de preços para a Aquisição de carnes (aves, peixes, bovina e suína) embutidos e queijo com entrega ponto a ponto para suprir as necessidades das secretarias municipais de Piraquara, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo do edital de pregão nº XX/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, adjudicatário(s) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Adjudicatário razão social, CNPJ/MF, endereço, contato, neste ato representado (a) por (nome, qualificação e função), e-mail do responsável direto, telefone celular (com indicação de contato via aplicativo de mensagens) conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos.							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Un.	Quant.	Valor Un.	Valor Total	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

2.2.1. Para fins da ordem de classificação, os licitantes que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.



3. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA(S) CONTRATAÇÃO(ÕES) E CADASTRO RESERVA

3.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil após a data da última assinatura inserta neste documento, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do adjudicatário, desde que comprovado o preço vantajoso e formalizada dentro do prazo de vigência da ata.

3.1.1. Em caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, poderão ser utilizadas as quantidades remanescentes ainda não consumidas, observados os limites originalmente registrados.

3.1.1.1. A intenção de prorrogação e a manutenção ou redução do quantitativo deverão ser previamente e expressamente formalizadas no processo pelo(s) gestor(es) devidamente nomeado(s), e será, sequencialmente, repassada ao adjudicatário para a respectiva avaliação e anuência e/ou recusa.

3.1.2. O ato de prorrogação da vigência da ata indicará expressamente o prazo de prorrogação, vedada a renovação de quantitativos além daqueles originalmente registrados, admitindo-se apenas a utilização dos saldos remanescentes.

3.2. A(s) contratação(ões) com o(s) beneficiário(s) da ata será(ão) formalizada(s) por intermédio de instrumento contratual, e/ou emissão de nota de empenho de despesa, e/ou autorização de compra ou ordem de execução de serviço, ou outro instrumento hábil, seguindo-se as determinações do art. 95 da Lei nº 14.133/2021 e art. 70, §1º do Decreto Municipal nº 11.001/2023, e conforme as correlatas regulamentações e prazos previstos no termo de referência.

3.2.1. O instrumento contratual será assinado, bem como os instrumentos equivalentes formalizados, no prazo de validade da ata de registro de preços.

4. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

4.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

4.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do *caput* do art. 124 da Lei nº 14.133/2021;

4.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais, ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

4.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

4.1.4. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.



- 4.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o adjudicatário não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, deverá requerer a alteração do preço registrado, mediante comprovação do fato superveniente que alega como causa da impossibilidade de cumprir o compromisso.
- 4.2.1. O adjudicatário deverá encaminhar, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória e a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- 4.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido e o adjudicatário deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas aplicáveis.
- 4.2.2.1. Na hipótese de cancelamento do registro nos termos do item anterior, serão convocados os participantes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.
- 4.2.2.2. Se não houver êxito nas negociações serão adotadas as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 4.2.3. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, este será atualizado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- 4.3. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o adjudicatário será convocado para negociar a redução do preço registrado.
- 4.3.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o adjudicatário será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 4.3.2. Na hipótese de cancelamento do registro nos termos do item anterior, serão convocados os participantes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.
- 4.3.3. Se não houver êxito nas negociações serão adotadas as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

5. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

- 5.1. O registro de preços será cancelado quando o adjudicatário:
- 5.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 5.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 5.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 75, § 2º, do Decreto Municipal nº 11.001/2023; ou
- 5.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.
- 5.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item anterior será formalizado por despacho da autoridade máxima municipal, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.



- 5.3. Na hipótese de cancelamento do registro de preço, serão convocados os participantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 5.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 5.4.1. Por razão de interesse público;
 - 5.4.2. A pedido do adjudicatário, decorrente de caso fortuito ou força maior;
 - 5.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 74, §1º e 75, §3º, ambos do Decreto Municipal nº 11.001/2023.

6. DAS PENALIDADES

- 6.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
- 6.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, após terem assinado a ata.

7. CONDIÇÕES GERAIS

- 7.1. Declara, para fins do disposto no artigo 116 da lei federal 14.133/2021, que durante a execução do contrato, cumprirá a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da previdência social ou para aprendiz, bem como reserva de cargos previstas em outras normas específicas.
- 7.2. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega/execução e recebimento, as obrigações da Administração e do adjudicatário, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência.
- 7.3. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em.... (....)vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

