

# Relatório de Itens Cadastrados

## Processo

Número: 121/2022  
Modalidade: Pregão Eletrônico  
Órgão: Prefeitura Municipal de Capitão Enéas  
Processo interno: Pregão Eletrônico 02/2022  
Abertura: 27/10/2022 - 09:01  
Município: Capitão Enéas

Código	Produto	Quantidade	Valor de Referência	Valor Total	Critério Participação	Situação
0001	Bacon defumado. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios.	240 KG	31,96	7.670,40	Exclusivo	Fechado
0002	Carne bovina de 2ª, moída em espessura mediana, tipo acém ou similar, congelada, sem pele, sem osso, sem sebo, no máximo 10% de gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Embalagem plástica, transparente, resistente, atóxica, contendo em seu rotulo: espécie do prod., embalagem, validade e peso devendo ser regist. junto ao IMA ou SIF.	7.328 KG	33,76	247.393,28	Ampla concorrência	Fechado
0003	Carne bovina de 2ª, moída em espessura mediana, tipo acém ou similar, congelada, sem pele, sem osso, sem sebo, no máximo 10% de gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Embalagem plástica, transparente, resistente, atóxica, contendo em seu rotulo: espécie do prod., embalagem, validade e peso devendo ser regist. junto ao IMA ou SIF.	2.442 KG	33,76	82.441,92	Exclusivo	Fechado
0004	Carne bovina de 2ª, picada em cubos e congelada, tipo acém ou similar, limpa, sem osso, sem pele, 05sem, sebo, sem gordura (no máximo 10% de gordura), isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Embalagem plástica, transparente, resistente, atóxica, contendo em seu rotulo: espécie do prod., embalagem, validade e peso devendo ser regist. junto ao IMA ou SIF.	7.470 KG	37,61	280.946,70	Ampla concorrência	Fechado
0005	Carne bovina de 2ª, picada em cubos e congelada, tipo acém ou similar, limpa, sem osso, sem pele, 05sem, sebo, sem gordura (no máximo 10% de gordura), isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Embalagem plástica, transparente, resistente, atóxica, contendo em seu rotulo: espécie do prod., embalagem, validade e peso devendo ser regist. junto ao IMA ou SIF.	2.490 KG	37,61	93.648,90	Exclusivo	Fechado
0006	Carne bovina de sol. Tipo coxão mole, congelada, picada em cubos, isenta de gordura aparente, sebo e similares. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da val., contado a partir da data de fabr.	4.959 KG	42,27	209.616,93	Ampla concorrência	Fechado



0007	Carne bovina de sol. Tipo coxão mole, congelada, picada em cubos, isenta de gordura aparente, sebo e similares. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da val., contado a partir da data de fabr.	1.651 KG	42,27	69.787,77	Exclusivo	Fechado
0008	Carne congelada de suíno sem osso- pernil, peça inteira, acondicionada em embalagem primária fechada hermeticamente, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com carimbo ou selo de inspeção concedido pelo órgão na esfera Municipal (S.I.M), Estadual (S.I.E) ou ferederal (SIF) e emb. secund. em caixa de papelão lacrada e em perfeito estado de conservação.	3.458 KG	18,44	63.765,52	Ampla concorrência	Fechado
0009	Carne congelada de suíno sem osso- pernil, peça inteira, acondicionada em embalagem primária fechada hermeticamente, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com carimbo ou selo de inspeção concedido pelo órgão na esfera Municipal (S.I.M), Estadual (S.I.E) ou ferederal (SIF) e emb. secund. em caixa de papelão lacrada e em perfeito estado de conservação.	1.152 KG	18,44	21.242,88	Exclusivo	Fechado
0010	Carne suína congelada, tipo lombo, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado data de fabricação. EMBALAGEM DE 01 KG	5.018 KG	21,94	110.094,92	Ampla concorrência	Fechado
0011	Carne suína congelada, tipo lombo, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado data de fabricação. EMBALAGEM DE 01 KG	1.672 KG	21,94	36.683,68	Exclusivo	Fechado
0012	Corte congelado de frango- coxinha e meio da asa, de primeira qualidade, tamanho padronizado, acondicionada em embalagem primária fechada hermeticamente. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, EMBAL. DE 01 KG COM REG. NO SIF.	3.365 KG	19,25	64.776,25	Exclusivo	Fechado
0013	Coxa e sobre-coxa de frango, congelada, sem tempero, deve ser registrada junto ao IMA ou SIF, limpa (sem excesso de gordura e pele), acondicionada em emb. plástica tóxica, contendo em seu rotulo: espécie do produto, data da emb., validade e peso	4.870 KG	14,54	70.809,80	Exclusivo	Fechado
0014	Kit feijoada. Contendo pé e orelha suíno salgado, lingüiça tipo calabresa cozida e defumada, toucinho, carne bovina, bacon e pele suína salgada. Emb. vácuo. Rótulo deve conter inform. de identificação, procedência, data de fabric. e validade	340 KG	24,61	8.367,40	Exclusivo	Fechado



0015	Lingüiça calabresa, produto preparado exclusivamente com carne picada de suíno, toucinho e condimentos (exceto pimenta), sem excesso de gordura e pele. Ser de qualidade. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação	1.295 KG	25,66	33.229,70	Exclusivo	Fechado
0016	Peito de frango com osso, congelado, sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da valid., contado a partir da data de fabricação	3.893 KG	17,68	68.828,24	Ampla concorrência	Fechado
0017	Peito de frango com osso, congelado, sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da valid., contado a partir da data de fabricação	1.297 KG	17,68	22.930,96	Exclusivo	Fechado
0018	Presunto cozido s/ gordura, fatiado com características próprias. Embal. devidamente lacrada, identificada, validade e peso	530 KG	27,42	14.532,60	Exclusivo	Fechado
0019	Salsicha tipo HOT DOG, preparada com carnes bovina/suína de qualidade. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da valid., contado a partir da data de fabricação	756 KG	13,17	9.956,52	Exclusivo	Fechado
0020	Toucinho. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou sup. a 80% do prazo total da valid., contado a partir da data de fabricação	445 KG	14,87	6.617,15	Exclusivo	Fechado
0021	CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO, CARNE DE DE PRIMEIRA QUALIDADE, PEÇA INTEIRA, LIMPA. Rotulagem: o rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 2ª CATEGORIA (acém); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.	925 KG	38,02	35.168,50	Exclusivo	Fechado



0022	FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio;sabor próprio.	7.575 KG	23,18	175.588,50	Ampla concorrência	Fechado
0023	FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio;sabor próprio.	2.524 KG	23,18	58.506,32	Exclusivo	Fechado
0024	MORTADELA FATIADA 1.DESCRICÃO: Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mortadela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser refrigerado transportada à temperatura de 6° C a 10° C ou congelado 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas;cheiro próprio;sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.	545 KG	13,71	7.471,95	Exclusivo	Fechado
0025	MUSSARELA FATIADA 1.DESCRICÃO: Produzida a partir de leite pasteurizado, cloreto de cálcio,fermento láctico,coalho bovino e cloreto de sódio (sal). Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mussarela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerada e transportada à temperatura de 6° C a 10° C ou congelada. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso;cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas;cheiro próprio;sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos.Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.	530 KG	51,19	27.130,70	Exclusivo	Fechado
VALOR TOTAL:				R\$ 1.827.207,49		

