

 ESTADO DO PARANÁ PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNÉLIO PROCÓPIO	PREGÃO ELETRÔNICO Nr.: 123/2023
	Processo Adm.: 220/2023 Data do Processo: 22/08/2023

CNPJ: 76.331.941/0001-70 **Telefone:** (43) 3520-8007
Endereço: Av. Minas Gerais, 301 - Centro
CEP: 86300-000 - Cornélio Procópio

RELAÇÃO DE VENCEDORES DA LICITAÇÃO

a) Nr. Processo: 220/2023
b) Nr. Licitação: 123/2023 - PE
c) Modalidade: Pregão eletrônico
d) Data de Homologação: 20/10/2023
e) Objeto da Licitação: *Aquisição de carne para atender as solicitações da Merenda Escolar e da Assistência Social,*

		Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
Participante: VILMAR DE SOUZA DIAS					
1	BANHA DE PORCO	1.000,0	KG	10,80	10.800,00
13	CARNE DE FRANGO PEITO DE FRANGO EM CUBOS IQF, filé de peito de frango, cortado em cubos e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até -12º C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.	3.800,0	KG	16,00	60.800,00
14	CARNE DE FRANGO PEITO DE FRANGO EM ISCAS IQF, filé de peito de frango, cortado em iscas e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a	3.500,0	KG	16,90	59.150,00

retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até -12º C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em parte flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento

Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor,

odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo

das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.

		Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
15	CARNE DE PESCADO FILE DE TILAPIA EM ISCAS IQF, Filé de tilápia, cortado em iscas e pelo sistema IQF(Individual Quick Frozen). A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até -12º C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.	3.000,0	KG	39,50	118.500,00
16	CARNE DE PESCADO FILE DE TILAPIA EM ISCAS IQF, Filé de tilápia, cortado em iscas e pelo sistema IQF(Individual Quick Frozen). A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à	1.000,0	KG	39,50	39.500,00

alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até -12ºC; não deve apresentar

superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições

Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor

característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar

obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.

		Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
20	CARNE SUINA LOMBO EM ISCAS IN NATURA CONGELADA - em iscas de 01 cm x 06 cm, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até -12ºC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	1.000,0	KG	15,80	15.800,00
22	CARNE SUÍNA - PERNIL EM ISCAS IQF carne suína em iscas, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Isentos de aponeuroses, cartilagens e ossos para ser processados. Percentual de gordura aceitável de 10%. Produto	1.500,0	KG	16,18	24.270,00

devera estar de acordo com a legislação vigente, resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18ºc com toletancia até -12ºc, não de ve apresentar superfície peajosa, liquido em partes flacidas ou de consistência anoral, com indícios de fermentação pútrida.O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento tecnico para conições higiênicos sanitárias e de boas praticas de fabircação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com preso padronizado de 2kg ou 3kg. Devem estar integras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 setembro de 2002, RDC 359 e 36 de 23 de setembro de 30002. No rotulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações indentificação da origem e do produto, dara de fabricação prazo de validade e prazo maximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso liquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente, o numero do registro no SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundaria: caixas de papelão padronizada com peso maximo de 20kg, lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.

		Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
23	LINGUIÇA TIPO CALABRESA, não defumada. Ingredientes: Carne suína, carne bovina, carne, mecanicamente separada de aves, toucinho, proteína texturizada de soja, sal, leite em pó, açúcar, pimentas, extrato de arroz fermentado, regulador de acidez lactado de sódio, estabilizante polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, nitrito de sódio, nitrato de sódio e corante natural carmin. Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 01Kg ou 05Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.	1.650,0	KG	12,65	20.872,50
25	MUÇARELA FATIADA - Muçarela fatiada , Muçarela. Ingredientes: leite pasteurizado integral, cloreto de sódio, cloreto de potássio, coagulante e fermento lácteo. EMBALAGEM PRIMÁRIA: bandeja de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 200g. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP,SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.	1.300,0	KG	35,90	46.670,00
26	PRESUNTO FATIADO - Presunto fatiado, Presunto cozido sem capa de gordura. Ingredientes: Pernil, suíno, açúcar, aromatizantes, condimentos, estabilizantes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: bandeja de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 200g. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de	800,000	KG	36,00	28.800,00

2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.

Total do Participante: 425.162,50

		Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
Participante: SEXTAK COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA					
9	CARNE BOVINA- PALETA MÓIDA IQF, Carne bovina palete moido iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até - 12ºC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	1.125,0	KG	19,79	22.263,75
10	CARNE BOVINA- PALETA MÓIDA IQF, Carne bovina palete moido iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até - 12ºC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem	3.375,0	KG	19,79	66.791,25

e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.

		Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
24	LINGUIÇA TOSCANA - Ingredientes: carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar condimentos naturais, fibra de colágeno, maltodextrina, reguladores de acidez: lactato de sódio ecitrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, antioxidante: ácido ascórbico, aroma natural de pimenta preta, aromatizante, corantes: carmim, caramelo e vermelho de beterraba, conservadores: nitrito e nitrato de sódio e realçador de sabor: glutamato monossódico. Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 01Kg ou 05Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.	2.800,0	KG	9,75	27.300,00

Total do Participante: 116.355,00

Participante: CRISTIANE NIETO ARANTES LTDA

2	CARNE BOVINA - COXÃO MOLE EM CUBOS IQF	2.888,0	KG	30,92	89.296,96
3	CARNE BOVINA - COXÃO MOLE EM CUBOS IQF	962,000	KG	30,92	29.745,04
4	CARNE BOVINA COXAO MOLE EM ISCAS IN NATURA CONGELADA	1.500,0	KG	30,92	46.380,00
5	CARNE BOVINA COXAO MOLE EM ISCAS IN NATURA CONGELADA	500,000	KG	30,92	15.460,00
6	CARNE BOVINA COXAO MOLE EM ISCAS IQF - Carne bovina coxao mole em iscas iqf arne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser cortado e congelado pela tecnologia IQF(Individually Quick Frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até -12º C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM	1.875,0	KG	30,94	58.012,50

		Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
	SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.				
7	CARNE BOVINA COXAO MOLE EM ISCAS IQF - Carne bovina coxao mole em iscas iqf arne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser cortado e congelado pela tecnologia IQF(Individually Quick Frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até -12ºC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	625,000	KG	30,94	19.337,50
8	CARNE BOVINA - PALETA EM ISCAS IQF- Carne bovina - paleta em iscas iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até - 12ºC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	2.000,0	KG	23,19	46.380,00

Qt.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
11	KG	30,47	36.564,00
<p>CARNE BOVINA PATINHO MOIDO IQF - Carne bovina patinho moido iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até - 12ºC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>			
12	KG	30,47	109.692,00
<p>CARNE BOVINA PATINHO MOIDO IQF - Carne bovina patinho moido iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até - 12ºC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>			
17	KG	15,29	16.436,75
<p>CARNE SUINA LOMBO EM CUBOS IN NATURA CONGELADA, Carne suína lombo em cubos in natura congelada, em cubos de 03 cm x 03 cm, abatidos sob lombo em cubos in natura congelada Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal.</p>			

Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até -12º C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, comindícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.

		Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
18	CARNE SUINA LOMBO EM CUBOS IN NATURA CONGELADA, Carne suína lombo em cubos in natura congelada, em cubos de 03 cm x 03 cm, abatidos sob lombo em cubos in natura congelada Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até -12º C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, comindícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	3.225,0	KG	15,29	49.310,25
19	CARNE SUINA LOMBO EM ISCAS IN NATURA CONGELADA - em iscas de 01 cm x 06 cm, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até -12º C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com	3.000,0	KG	15,29	45.870,00

fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20

Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.

	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
21	1.800,0	KG	15,97	28.746,00
<p>CARNE SUÍNA - PERNIL EM CUBOS IQF, carne suína em cubos, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Isentos de aponeuroses, cartilagens e ossos para ser processados. Percentual de gordura aceitável de 10%. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C, não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2kg ou 3kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 36 de 23 de setembro de 2002. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente, o número do registro no SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizada com peso máximo de 20kg, lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.</p>				

Total do Participante: 591.231,00

Total Geral: 1.132.748,50