



*Estado do Rio de Janeiro*  
*Prefeitura Municipal de Natividade - RJ*  
*SMA - Comissão Permanente de Licitações*

## ANEXO I

### PROPOSTA DE PREÇO

**Pregão Presencial nº 018/2023 – PMN**  
**Processo nº 2465/2023**  
**Data de abertura: 04/08/2023 as 09:00 horas**

“Registro de preço para futura e eventual Aquisição de **Produtos de Açougue**, em atendimento as Secretarias Municipais de Assistência Social, Educação, Turismo e Saúde, nos termos estabelecidos neste Edital e seus Anexos.”

<b>Nome da Proponente:</b> <b>CNPJ:</b> <b>Banco:</b> <b>Agencia:</b> <b>C/C nº:</b> <b>Endereço:</b> <b>E-mail:</b> <b>Telefone:</b>						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
<b>GRUPO 01 - EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE. SENDO DO ITEM 01 AO 14.</b>						
1	<b>CARNE BOVINA ALCATRA:</b> Com cor, cheiro e sabor próprios, não deverá apresentar superfície amolecida nem pegajosa, partes flácidas ou		KG	350		



*Estado do Rio de Janeiro*  
*Prefeitura Municipal de Natividade - RJ*  
*SMA - Comissão Permanente de Licitações*

	consistência anormal, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de 1kg, intacta contendo data de fabricação e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal.					
2	<b>CARNE BOVINA CHÃ DE DENTRO:</b> Com cor, cheiro e sabor próprios, não deverá apresentar superfície amolecida nem pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de 1kg, intacta contendo data de fabricação e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal.		KG	400		
3	<b>CARNE BOVINA CONTRA FILÉ:</b> Com cor, cheiro e sabor próprios, não deverá apresentar superfície amolecida nem pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de 1kg, intacta contendo data de fabricação e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		KG	200		



*Estado do Rio de Janeiro*  
*Prefeitura Municipal de Natividade - RJ*  
*SMA - Comissão Permanente de Licitações*

	Apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal.					
4	<b>CARNE SECA:</b> Carne bovina salgada curada. Embalagem a vácuo em pacote de 500g. Deve ser mantido armazenado em local seco e frio.		KG	120		
5	<b>CARNE SUINA PERNIL:</b> Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cortes: Pernil. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		KG	80		
6	<b>CONTRA COXA DE FRANGO SEM OSSO:</b> Contra coxa de frango sem osso, aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a		KG	80		



*Estado do Rio de Janeiro*  
*Prefeitura Municipal de Natividade - RJ*  
*SMA - Comissão Permanente de Licitações*

	legislação. Embalagem íntegra de 1kg contendo corte de carne, nome da empresa data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.					
7	<b>COXA/SOBRECOXA DE FRANGO:</b> Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte de carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado, “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		KG	1.600		
8	<b>COXINHA DA ASA DE FRANGO:</b> Coxinha de asa de frango, aspecto próprio, não amolecida e nem		KG	240		



*Estado do Rio de Janeiro*  
*Prefeitura Municipal de Natividade - RJ*  
*SMA - Comissão Permanente de Licitações*

	pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte de carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado, “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.					
9	<b>FÍGADO BOVINO:</b> Fígado de boi, provenientes de animais abatidos sob inspeção sanitária. Embalados em sacos polietileno resistentes e limpos, com peso de 500g cada, contendo o selo de inspeção estadual ou federal, SIE ou SIF, com validade mínima de 03 meses. No momento da entrega, o produto deve estar com temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”.		KG	100		
10	<b>FÍGADO DE GALINHA:</b> Fígado de galinha, provenientes de animais abatidos sob inspeção sanitária. Embalados em sacos polietileno resistentes e limpos, com peso de 500g cada, contendo o selo de		KG	600		



*Estado do Rio de Janeiro*  
*Prefeitura Municipal de Natividade - RJ*  
*SMA - Comissão Permanente de Licitações*

	inspeção estadual ou federal, SIE ou SIF, com validade mínima de 03 meses. No momento da entrega, o produto deve estar com temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”.					
11	<b>LINGUIÇA DE CHURRASCO:</b> Linguiça suína, pernil, temperada, confeccionada com carnes provenientes de animais abatidos sob inspeção sanitária. Acondicionada em sacos plásticos polietilenos com 1 kg cada. No momento da entrega o produto deve estar com temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses na data de entrega.		KG	80		
12	<b>LINGUIÇA FINA DEFUMADA:</b> Carne suína, mecanicamente separada de ave, toucinho, proteína vegetal, sal, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato, monossódico, conservador nitrito e nitrato de sódio, antioxidante aritorbato de sódio, corante natural. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data da entrega. Apresentar selo de inspeção municipal, estadual e federal.		KG	350		
13	<b>LINGUIÇA SUÍNA:</b> Linguiça Suína, temperada, confeccionada com carnes provenientes de animais abatidos sob a inspeção sanitária. Acondicionada em		KG	660		



*Estado do Rio de Janeiro*  
*Prefeitura Municipal de Natividade - RJ*  
*SMA - Comissão Permanente de Licitações*

	sacos plásticos polietilenos com 1 kg cada. No momento da entrega o produto deve estar com temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses na data de entrega.					
14	<b>PALETA BOVINA:</b> Carne bovina cortada em cubos (isenta de ossos, cartilagem e aponevroses) – cortes: paleta, com aproximadamente 30g – de 2ª embalada a vácuo. Coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.		KG	240		
<b>GRUPO 02 – COTA RESERVADA EM 25% PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE. SENDO DO ITEM 15 AO 19.</b>						
15	<b>CARNE BOVINA CORTADA EM CUBOS:</b> Isenta de ossos, cartilagens e aponevroses – cortes: acém (com aproximadamente 30g) de 2ª, embalada a vácuo, coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas.		KG	1.445		



*Estado do Rio de Janeiro*  
*Prefeitura Municipal de Natividade - RJ*  
*SMA - Comissão Permanente de Licitações*

	Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data da fabricação e data da validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.					
16	<b>CARNE BOVINA MOÍDA:</b> Isenta de osso, cartilagens e aponevroses. Cortes: Acém de 2ª embalada a vácuo, coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte de carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.		KG	1.570		
17	<b>FRANGO – CORTE PEITO:</b> Com cor, cheiro e sabor próprios, não deverá apresentar superfície amolecida nem pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem		KG	1.620		





*Estado do Rio de Janeiro*  
*Prefeitura Municipal de Natividade - RJ*  
*SMA - Comissão Permanente de Licitações*

	de 1kg, intacta contendo data de fabricação e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal.					
18	<b>TILÁPIA – PESCADO, EM FILÉ ISENTO DE ESPINHOS:</b> Tilápia em filé isenta de espinhos; congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxicos, contendo 1 kg, com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender a Instrução Normativa MAPA nº 22 de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.		KG	700		
19	<b>CARNE SUINA EM CUBOS:</b> CARNE SUINA: Aproximadamente 30g. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes		KG	1.365		



*Estado do Rio de Janeiro*  
*Prefeitura Municipal de Natividade - RJ*  
*SMA - Comissão Permanente de Licitações*

	esverdeadas. Cortes: Pernil. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.					
<b>GRUPO 03 - COTA PRINCIPAL, PARA AMPLA CONCORRÊNCIA A TODAS AS EMPRESAS INTERESSADAS QUE CUMPRAM OS REQUISITOS DESTE EDITAL. SENDO DO ITEM 20 AO 24.</b>						
20	<b>CARNE BOVINA CORTADA EM CUBOS:</b> Isenta de ossos, cartilagens e aponevroses – cortes: acém (com aproximadamente 30g) de 2ª, embalada a vácuo, coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data da fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega,			KG	4.335	



*Estado do Rio de Janeiro*  
*Prefeitura Municipal de Natividade - RJ*  
*SMA - Comissão Permanente de Licitações*

	apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.					
21	<b>CARNE BOVINA MOÍDA:</b> Isenta de osso, cartilagens e aponevroses. Cortes: Acém de 2ª embalada a vácuo, coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte de carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.		KG	4.710		
22	<b>FRANGO – CORTE PEITO:</b> Com cor, cheiro e sabor próprios, não deverá apresentar superfície amolecida nem pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de 1kg, intacta contendo data de fabricação e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal.		KG	4.860		
23	<b>TILÁPIA – PESCADO, EM FILÉ ISENTO DE</b>		KG	2.100		



*Estado do Rio de Janeiro*  
*Prefeitura Municipal de Natividade - RJ*  
*SMA - Comissão Permanente de Licitações*

	<p>ESPINHOS: Tilápia em filé isenta de espinhos; congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxicos, contendo 1 kg, com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender a Instrução Normativa MAPA nº 22 de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p>					
24	<p><b>CARNE SUINA EM CUBOS:</b> CARNE SUINA: Aproximadamente 30g. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cortes: Pernil. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a</p>		KG	4.095		



*Estado do Rio de Janeiro*  
*Prefeitura Municipal de Natividade - RJ*  
*SMA - Comissão Permanente de Licitações*

	contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.					
<b>VALOR TOTAL GERAL:</b>						
<b>VALOR TOTAL POR EXTENSO:</b>						

**PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.**

**ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA:**