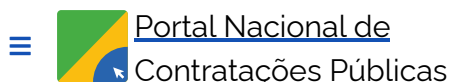


[Home](#) > [Editais](#)

Edital nº 035/2026

Última atualização 14/05/2026

[Acessar Contratação](#)**Local:** Ouvidor/GO **Órgão:** FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE**Unidade compradora:** 1 - FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE**Modalidade da contratação:** Pregão - Eletrônico **Amparo legal:** Lei 14.133/2021, Art. 28, I **Tipo:** Edital**Modo de disputa:** Aberto **Registro de preço:** Sim[Buscar no PNCP](#)[Entrar](#)**Data de início de recebimento de propostas:** 15/05/2026 00:00 (horário de Brasília)**Data fim de recebimento de propostas:** 29/05/2026 12:30 (horário de Brasília)**Id contratação PNCP:** 05169884000126-1-000033/2026 **Fonte:** BLL Compras**Objeto:**

Registro de preços para futura e eventual aquisição de proteínas e derivados para manutenção do Hospital Municipal Santo Antônio para os próximos 12 (doze) meses.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA COMPRA	VALOR TOTAL HOMOLOGADO DA COMPRA
R\$ 172.034,00	R\$ 0,00

[Itens](#)[Arquivos](#)[Atas de Registro de Preço](#)[Contratos/Empenhos](#)[Histórico](#)

Número ↕

Descrição ↕

Quantidade ↕

Valo

1	Carne Bovina (contra-filé ou alcatra): Corte para bife. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. Acondicionadas em embalagem intacta, polietileno, transparente, atóxica, devidamente vedada.	900	R\$ 4
2	Carne Bovina (Músculo): Moída ou corte picadinha em cubos (Como solicitar), com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionadas em embalagem intacta, polietileno, transparente, atóxica, devidamente vedada.	900	R\$ 3
3	Carne Bovina (Patinho ou acem): Moída ou corte picadinha em cubos (Como solicitar), com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionadas em embalagem intacta, polietileno, transparente, atóxica, devidamente vedada.	900	R\$ 3
4	Carne de frango tipo coxinha da asa: Congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. – Emb. de 1 kg com registro no SIF ou SISP. Com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	800	R\$ 1
5	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA: CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. – EMB. DE 1 KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP. COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	800	R\$ 1

Exibir:

1-5 de 8 itens

Página: [← Voltar](#)



Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e correteza das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

✉ <https://portaldeservicos.gestao.gov.br>

☎ [0800 978 9001](tel:08009789001)

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS



Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.