

Pregão Eletrônico

| Dados do Processo | |
|---|--|
| Nº Processo 035/2024 | Responsável Prefeitura Municipal de Jaiba - MG |
| Objeto FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE CARNES E LEITES | |

| Dados Gerais | | | |
|--|---|--|---|
| Situação Aguardando Abertura | Início Envio Propostas 10/06/2024 - 08:00 | Fim Envio Propostas 25/06/2024 - 08:00 | Pregoeiro Israel Filho Canguçu Soares |
| Modo de Disputa Valor Unitário | Exibir Valor de Referência Sim | Amparo legal Lei 14.133/2021, Art. 28, I | |

| Listagem de Lotes/Itens | | | | | | |
|-------------------------|------|--|----|-----|----------------|-------------|
| Lote | Item | Descrição | Un | Qtd | Unitário (R\$) | Total (R\$) |
| 1 | 1 | CARNE BOVINA 1, LIMPA, SEM PELE, COM POUCA GORDURA: SEM PELANCA, DE ACORDO COM OS PADROES ESTABELECIDOS PELO DIAGRAMA DE CORTE, CONSISTENCIA FIRME, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS PODENDO SER: ALCATRA PICANHA FILE MIGNON PATINHO LAGARTO CONTRAFIILE COXAO MOLE MAMINHA BABY BEEF EMBALADA A VACUO EM SACOS PLASTICO ATOXICO DE 2,5 (DOIS E MEIO) KG A 03 (TRES) KG, LOTE, TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, VALIDADE DE NO MINIMO 03 MESES, NOME DO FRIGORIFICO OU ABATEDOURO E REGISTRO NO CIF, CISPOA, SIM OU SISBI. | KG | 860 | 43,99 | 37.831,40 |
| 2 | 2 | CARNE BOVINA 1 QUALIDADE TIPO BIFE (ALCATRA CHA DE DENTRO COXAO MOLE PATINHO) :: RESFRIADO LIMPO EMBALADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATOXICO LIMPO NAO VIOLADO RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATE O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICACAO PROCEDENCIA NUMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE QUANTIDADE DO PRODUTO NUMERO DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF DIPOA E CARIMBO DE INSPECAO DO SIF. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. | KG | 600 | 24,00 | 14.400,00 |
| | | CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA - CARNE MUSCULO, PALETA OU ACEM. : : PROVENIENTE DE GADO BOVINO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA PROCEDENTE DE QUARTO DIANTEIRO, MANIPULADA EM CONDICoes HIGIENICAS SATISFATORIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE MUSCULO, PALETA OU ACEM. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA, NO CORTE MUSCULO, PALETA OU ACEM DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. A CARNE BOVINA PICADA DEVERA CONTER NO MAXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MAXIMO 3% DE APONEVROSES. TODA MATERIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORACAO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERAO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SIF. PROCESSO: REFILE, EQUALIZACAO E CONGELAMENTO DA PECA. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO: PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. COR: PROPRIA DA ESPECIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PROPRIO. TIPO DE CORTE: CARACTERISTICO DA PECA CONFORME O PADRAO DESCRITO NA PORTARIA N 5 DE 8/11 /88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SECAO I. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: SERAO ADOTADOS OS CRITERIOS E PADROES ESTABELECIDOS NA RESOLUCAO RDC N. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SECAO I, EM 10/01 /01. PODERAO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINACOES (FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MICROSCOPICAS OU TOXICOLOGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|----|-------|-------|------------|
| 3 | 3 | <p>NECESSARIA A OBTENCAO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICO-SANITARIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRENCIA DE TOXINFECCOES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERAO POR CONTA DO FORNECEDOR. INFORMACOES NUTRICIONAIS: PACOTES 02 KG PROTEINA: MINIMO 20% GORDURA: MAXIMO 10% PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO, MINIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS. EMBALAGEM PRIMARIA: DEVERA SER EM SACOS PLASTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMARIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGENTE, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER: CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICIONES DE ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GOMADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. A CRITERIO DO SETOR DE ALIMENTACAO ESCOLAR, PODERAO SER ACEITAS EMBALAGENS COM PESO DIVERSO DO ESTABELECIDO, DESDE QUE A EMPRESA INFORME POR ESCRITO O SETOR DE ALIMENTACAO ESCOLAR DA PROGRAMACAO DE ENTREGA. SERA RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIORACAO, OU QUE NAO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO. ROTULAGEM: APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUCAO NORMATIVA N 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TECNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO, BRASIL). NOS ROTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMARIA E SECUNDARIA), DEVERAO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES: DENOMINACAO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) E OS DIZERES: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, TIPO DE CORTE. DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE CARIMBO DO SERVICIO DE INSPECAO FEDERAL OU INSPECAO ESTADUAL. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ORGAO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMARIA). APRESENTAR - FICHA TECNICA ASSINADA PELO RESPONSAVEL TECNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLOGICO.</p> | KG | 5.430 | 26,75 | 145.252,50 |
| 4 | 4 | <p>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA - CARNE MUSCULO, PALETA OU ACEM. : : PROVENIENTE DE GADO BOVINO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA PROCEDENTE DE QUARTO DIANTEIRO, MANIPULADA EM CONDICIONES HIGIENICAS SATISFATORIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE MUSCULO, PALETA OU ACEM. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA, NO CORTE MUSCULO, PALETA OU ACEM DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. A CARNE BOVINA PICADA DEVERA CONTER NO MAXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MAXIMO 3% DE APONEVROSES. TODA MATERIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORACAO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERAO SER PROVENIENTES DE ESTABELECEMENTO INSPECIONADO PELO SIF. PROCESSO: REFILE, EQUALIZACAO E CONGELAMENTO DA PECA. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO: PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. COR: PROPRIA DA ESPECIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODORE: PROPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERISTICO DA PECA CONFORME O PADRAO DESCRITO NA PORTARIA N 5 DE 8/11 /88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SECAO I. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: SERAO ADOTADOS OS CRITERIOS E PADROES ESTABELECIDOS NA RESOLUCAO RDC N. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SECAO I, EM 10/01 /01. PODERAO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINACOES (FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MICROSCOPICAS OU TOXICOLOGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSARIA A OBTENCAO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICO-SANITARIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRENCIA DE TOXINFECCOES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERAO POR CONTA DO FORNECEDOR. INFORMACOES NUTRICIONAIS: PACOTES 02 KG PROTEINA: MINIMO 20% GORDURA: MAXIMO 10% PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO, MINIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS. EMBALAGEM PRIMARIA: DEVERA SER EM SACOS PLASTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMARIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGENTE, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER: CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICIONES DE ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GOMADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. A CRITERIO DO</p> | KG | 1.810 | 26,75 | 48.417,50 |

| | | | | | | |
|---|---|--|----|-------|-------|-----------|
| | | <p>SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PODERÃO SER ACEITAS EMBALAGENS COM PESO DIVERSO DO ESTABELECIDO, DESDE QUE A EMPRESA INFORME POR ESCRITO O SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA PROGRAMAÇÃO DE ENTREGA. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO. ROTULAGEM: APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA N 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL). NOS ROTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZIVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES: DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) E OS DIZERES: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO. TIPO DE CORTE. DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU INSPEÇÃO ESTADUAL. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ORGÃO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA). APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.</p> | | | | |
| 5 | 5 | <p>CARNE BOVINA MOIDA : : CARNE CONGELADA, CRUA, MOIDA, SEM SAL E TEMPEROS, PROVENIENTE DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÕES VETERINÁRIAS, PROCEDENTES DE QUARTO DIANTEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATORIAS, PARTE DIANTEIRA SEM OSSO TIPO MÚSCULO, PALETA OU AÇEM, SEM PELANCA, SEM SEBO, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA, SEM SUJIDADES E AÇAO DE MICROBIOS, A CARNE BOVINA MOIDA DEVERA SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO ADEQUADO DEVENDO APRESENTAR-SE PORCIONADOS E CONGELADOS INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG TRANSPARENTE E RESISTENTE. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERA SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. A CARNE DEVERA SER CONGELADA E ARMAZENADA A TEMPERATURA DE NO MÍNIMO - 12C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A MATÉRIA-PRIMA A SER UTILIZADA DEVERA ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS GORDURA PARCIAL, TENDÕES, COAGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC, SENDO TOLERADO MÁXIMO DE 3% DE APONEVROSES. A CARNE BOVINA MOIDA DEVERA APRESENTAR NO MÁXIMO 5% DE GORDURA TOTAL, 15% DE PROTEÍNA, LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADE E LARVA E DE QUALQUER ESPÉCIE, ISENTO DE ADITIVOS, ISENTO DE SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 3%. TODA A CARNE DEVERA TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO PRESCRITOS NO RIISPOA - REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DECRETO N 30691, DE 29 /03/1952, ATUALIZADO EM 19 DE AGOSTO DE 2020. INGREDIENTE OBRIGATORIO: CARNE CONGELADA, CRUA DE BOVINO, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, ADITIVOS, OU COADJUVANTES. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: - ASPECTO: CARACTERÍSTICO - TEXTURA: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NÃO PEGAJOSA E SEM PERDA DE SUÇO. - COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS AZULADAS OU ESVERDEADAS OU AINDA PARDACENTA. - ODORE: CARACTERÍSTICO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA TOTAL: MÁXIMO DE 5% - TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D. O.U. DE 18/11/88, SECAO I. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N.12, DE 02 /01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SECAO I, EM 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO DEVERA TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERA SER EM SACOS DE POLIETILENO, ATOXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E TERMOSSOLDADA, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 1 KG (UM QUILO). DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM</p> | KG | 6.105 | 15,72 | 95.970,60 |

| | | | | | | |
|---|---|---|----|-------|-------|-----------|
| | | <p>AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUROS. NAO SERAO ACEITOS PRODUTOS EM EMBALAGENS TIPO TUBINHOS. A EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO DEVERA SER DE CAIXA DE PAPELAO ONDULADA E REFORCADA, LACRADAS COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E/OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERIODO DE VALIDADE. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUROS. APRESENTAR DE FORMA CLARA E LEGIVEL AS SEGUINTEES ESPECIFICACOES: NOME DO PRODUTO/ MARCA/ PESO LIQUIDO/ CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR/ LOTE E VALIDADE/ REGISTRO INTERNO DO PRODUTO/ QUANTIDADE DO PRODUTO E DEMAIS DADOS EXIGIDOS PELA LEGISLACAO EM VIGOR. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIORACAO, OU QUE NAO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM ESPECIAL INSTRUCAO NORMATIVA N 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005. APRESENTAR - FICHA TECNICA ASSINADA PELO RESPONSAVEL TECNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLOGICO.</p> | | | | |
| 6 | 6 | <p>CARNE BOVINA MOIDA : : CARNE CONGELADA, CRUA, MOIDA, SEM SAL E TEMPEROS, PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECOES VETERINARIAS, PROCEDENTES DE QUARTO DIANTEIRO, MANIPULADA EM CONDICOES HIGIENICAS SATISFATORIAS, PARTE DIANTEIRA SEM OSSO TIPO MUSCULO, PALETA OU ACEM, SEM PELANCA, SEM SEBO, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, EMBALADA EM EMBALAGEM PROPRIA, SEM SUJIDADES E ACAO DE MICROBIOS, A CARNE BOVINA MOIDA DEVERA SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO ADEQUADO DEVENDO APRESENTAR-SE PORCIONADOS E CONGELADOS INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLASTICA DE 1 KG TRANSPARENTE E RESISTENTE. CERTIFICADO DE INSPECAO SANITARIA. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. DEVERA SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TECNICO PARA CONDICOES HIGIENICO SANITARIAS E DE BOAS PRATICAS DE FABRICACAO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. A CARNE DEVERA SER CONGELADA E ARMAZENADA A TEMPERATURA DE NO MINIMO - 12C (DOZE GRAUS CENTIGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A MATERIA-PRIMA A SER UTILIZADA DEVERA ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS GORDURA PARCIAL, TENDONES, COAGULOS, NODOS LINFATICOS, ETC, SENDO TOLERADO MAXIMO DE 3% DE APONEVROSES. A CARNE BOVINA MOIDA DEVERA APRESENTAR NO MAXIMO 5% DE GORDURA TOTAL, 15% DE PROTEINA, LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADE E LARVA E DE QUALQUER ESPECIE, ISENTA DE ADITIVOS, ISENTA DE SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERACAO. A PERDA DE AGUA NO DESCONGELAMENTO NAO PODERA SER SUPERIOR A 3%. TODA A CARNE DEVERA TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPECAO PRESCRITOS NO RIISPOA - REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DECRETO N 30691, DE 29 /03/1952, ATUALIZADO EM 19 DE AGOSTO DE 2020. INGREDIENTE OBRIGATORIO: CARNE CONGELADA, CRUA DE BOVINO, SEM ADICAO DE AGUA, ADITIVOS, OU COADJUVANTES. CARACTERISTICAS SENSORIAIS: - ASPECTO: CARACTERISTICO - TEXTURA: PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA, NAO PEGAJOSA E SEM PERDA DE SUCO. - COR: PROPRIA DA ESPECIE, SEM MANCHAS AZULADAS OU ESVERDEADAS OU AINDA PARDACENTA. - ODORE: CARACTERISTICO. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: GORDURA TOTAL: MAXIMO DE 5% - TIPO DE CORTE: CARACTERISTICO DA PECA CONFORME O PADRAO DESCRITO NA PORTARIA N 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D. O.U. DE 18/11/88, SECAO I. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERAO ADOTADOS OS CRITERIOS E PADROES ESTABELECIDOS NA RESOLUCAO RDC N.12, DE 02 /01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SECAO I, EM 10/01/01. CARACTERISTICAS MACROSCOPICOS/MICROSCOPICOS: AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE MINIMA DE 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICACAO. PRAZO DE FABRICACAO: O PRODUTO NAO DEVERA TER DATA DE FABRICACAO ANTERIOR A 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER EM SACOS DE POLIETILENO, ATOXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E TERMOSSOLDADA, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 1 KG (UM QUILO). DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUROS. NAO</p> | KG | 2.035 | 15,72 | 31.990,20 |

| | | | | | | |
|----|----|---|----|-------|-------|-----------|
| | | SERAO ACEITOS PRODUTOS EM EMBALAGENS TIPO TUBINHOS. A EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO DEVERA SER DE CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA E REFORCADA, LACRADAS COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E/OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERIODO DE VALIDADE. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUIROS. APRESENTAR DE FORMA CLARA E LEGIVEL AS SEGUINTEES ESPECIFICACOES: NOME DO PRODUTO/ MARCA/ PESO LIQUIDO/ CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR/ LOTE E VALIDADE/ REGISTRO INTERNO DO PRODUTO/ QUANTIDADE DO PRODUTO E DEMAIS DADOS EXIGIDOS PELA LEGISLACAO EM VIGOR. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIORACAO, OU QUE NAO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM ESPECIAL INSTRUCAO NORMATIVA N 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005. APRESENTAR - FICHA TECNICA ASSINADA PELO RESPONSAVEL TECNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLOGICO. | | | | |
| 7 | 7 | CARNE SUINA DEFUMADA TIPO BACON, EM MANTA PROCESSADA COM TOUCINHO DE BARRIGA MAGRO COM CARNE, LEVEMENTE SALGADA E DEFUMADA, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, SEM RANCO, NAO PEGAJOSO E REGISTRADO NO SIF. EMBALADA A VACUO EM SACOS PLASTICO ATOXICO DE 2,5 (DOIS E MEIO) KG A 03(TRES) KG, LOTE, TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, VALIDADE DE NO MINIMO 03 MESES, NOME DO FRIGORIFICO OU ABATEDOURO E REGISTRO NO CIF, CISPOA, SIM OU SISBI. | KG | 240 | 32,35 | 7.764,00 |
| 8 | 8 | COXA E SOBRECAXA : : MANIPULADA EM CONDICOOES HIGIENICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA DE 18C (DEZOITO GRAUS CENTIGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERA ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA, FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE APROXIMADAMENTE 1 KG A 2KG. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. NO ROTULO DAS EMBALAGENS, DEVERAO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTEES INFORMACOES: 1) IDENTIFICACAO DO FABRICANTE E MARCA, 2) NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, 3) DATA DE VALIDADE OU PRAZO MAXIMO PARA CONSUMO, 4) DATA DE FABRICACAO DO PRODUTO, 5) PESO LIQUIDO, APRESENTAR - FICHA TECNICA ASSINADA PELO RESPONSAVEL TECNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLOGICO. | KG | 5.692 | 10,26 | 58.399,92 |
| 9 | 9 | FILE DE PEITO DE FRANGO : : MANIPULADA EM CONDICOOES HIGIENICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA DE 18C (DEZOITO GRAUS CENTIGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERA TER DATA MINIMA DE 30 DIAS. EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VACUO E EM EMBALAGEM PLASTICA, ATOXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG, A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. TRANSPORTE: VEICULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTERMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITARIA, ARTIGO 453, DO PARAGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL N 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILANCIA SANITARIA) E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO EM CONDICOOES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS. NAO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. APRESENTAR - FICHA TECNICA ASSINADA PELO RESPONSAVEL TECNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLOGICO. | KG | 5.634 | 13,61 | 76.678,74 |
| 10 | 10 | FRANGO CONGELADO::INTEIRO SEM CABECA, LIMPO, MAGRO, NAO TEMPERADO, CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPECAO VETERINARIA, APRESENTANDO COR E ODOOR CARACTERISTICOS. ISENTO DE: VESTIGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODOOR FORTE E DESAGRADAVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATOXICA, RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A | KG | 380 | 8,33 | 3.165,40 |

| | | | | | | |
|----|----|--|-------|--------|--------|------------|
| | | IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPECAO SANITARIA DO ORGAO COMPETENTE. VALIDADE MINIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA. | | | | |
| 11 | 11 | LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO : : LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS A E D, COM TEOR DE MATERIA GORDA MINIMO DE 26%. ENVASADO EM SACO HERMETICAMENTE FECHADO. EMBALAGEM PLASTICA DE 400 G. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES E DEVERA TER NO ATO DA ENTREGA UM MINIMO DE 90% DE SUA VALIDADE. OBS: NAO SERAO ACEITOS COMPOSTO LACTEO. APRESENTAR - FICHA TECNICA | PCT | 7.913 | 16,18 | 128.032,34 |
| 12 | 12 | LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO : : LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS A E D, COM TEOR DE MATERIA GORDA MINIMO DE 26%. ENVASADO EM SACO HERMETICAMENTE FECHADO. EMBALAGEM PLASTICA DE 400 G. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES E DEVERA TER NO ATO DA ENTREGA UM MINIMO DE 90% DE SUA VALIDADE. OBS: NAO SERAO ACEITOS COMPOSTO LACTEO. APRESENTAR - FICHA TECNICA | PCT | 2.637 | 16,18 | 42.666,66 |
| 13 | 13 | LEITE EM PO SEM LACTOSE, SEM ACUCAR: : LEITE INDICADO PARA PESSOAS QUE SOFREM DE INTOLERANCIA A LACTOSE, PERMITINDO UMA ALIMENTACAO BALANCEADA, COM TODOS OS BENEFICIOS DO LEITE, SEM PREJUDICAR O SEU ORGANISMO. EMBALAGEM DE 400G: A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMACOES QUANTO A: QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ORGAO COMPETENTE (SIF), COMPOSICAO NUTRICIONAL, MODO DE PREPARO. CARACTERISTICAS FISICAS E DE EMBALAGEM INALTERADAS. INGREDIENTES LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE. APRESENTAR - FICHA TECNICA | PCT | 650 | 23,55 | 15.307,50 |
| 14 | 14 | LEITE LONGA VIDA UHT/UAT, INTEGRAL: : TEOR DE MATERIA GORDA MINIMO DE 3%, EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 370/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA, COM VALIDADE NA DATA DE FABRICACAO DE 120 DIAS E VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 1 LITRO APRESENTAR - FICHA TECNICA | Litro | 17.679 | 6,05 | 106.957,95 |
| 15 | 15 | LEITE LONGA VIDA UHT/UAT, INTEGRAL: : TEOR DE MATERIA GORDA MINIMO DE 3%, EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 370/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA, COM VALIDADE NA DATA DE FABRICACAO DE 120 DIAS E VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 1 LITRO APRESENTAR - FICHA TECNICA | Litro | 5.893 | 6,05 | 35.652,65 |
| 16 | 16 | LEITE PO INTEGRAL, SEM ADICAO DE ACUCAR E SORO: PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAAO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APT O PARA A ALIMENTACAO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLOGICAMENT E ADEQUADOS. NA INFORMACAO NUTRICIONAL O PRODUTO DEVE CONTER CARBOIDRATOS, PROTEINAS, GORDURAS TOTAIS E SATURADAS, SODIO E CALCIO. EMBALAGEM: CAIXA CONTENDO 25 PACOTES EMBALADOS EM PAPEL METALIZADO, PESO LIQUIDO DE 400. APRESENTAR - FICHA TECNICA. | CX | 12 | 349,66 | 4.195,92 |
| 17 | 17 | LINGUICA TIPO CALABRESA (DEFUMADA) : : PREPARADA COM CARNE MOIDA, SUINA, TRITURADA OU PICADA. PRODUZIDA OU EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLACAO CORRESPONDENTE. EMBALAGEM COM DIZERES EXIGIDOS PELA LEI, DESTACANDO O NOME DO PRODUTO, SELO DO SIF. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS E ORGANOLEPTICAS, CONFORME DETERMINA A LEGISLACAO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 5 MESES. NA ENTREGA DEVERA TER DATA MINIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALADO A VACUO COM PESO LIQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 A 3 KG. APRESENTAR - FICHA TECNICA ASSINADA PELO RESPONSAVEL TECNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLOGICO. | KG | 1.630 | 19,59 | 31.931,70 |
| | | LINGUICA TOSCANA : : LINGUICA, FRESCA, TOSCANA, PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCINHO E SEM PIMENTA, COM ASPECTOS NORMAIS, FIRMES, SEM UMIDADE, NAO PEGAJOSOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E | | | | |

| | | | | | | |
|----|----|--|------|-------|-------|-----------|
| 18 | 18 | REFRIGERACAO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO COM EMBALAGEM PRIMARIA DE APROXIMADAMENTE 5 KG, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRICOLA. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDICoes QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NAO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. APRESENTAR - FICHA TECNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO. | KG | 1.650 | 12,67 | 20.905,50 |
| 19 | 19 | LOMBO SUINO: : DESOSSADO, CONGELADO, PEÇA INTEIRA DE APROXIMADAMENTE 1,0 KG, COM TEOR DE GORDURA ANIMAL MÁXIMO DE 10%. DEVERA APRESENTAR COR E ODOOR CARACTERÍSTICOS E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF). DEVERA SER ENTREGUE CONGELADO EM PACOTES DE 1,0 KG. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE, COM A IDENTIFICACAO DO CORTE UTILIZADO. DEVERA CONSTAR NA EMBALAGEM CARIMBO DO SIF PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERA ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE APROXIMADAMENTE 1 KG A 2KG. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. NO ROTULO DAS EMBALAGENS, DEVERAO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTEs INFORMACOES: 1) IDENTIFICACAO DO FABRICANTE E MARCA, 2) NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, 3) DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, 4) DATA DE FABRICACAO DO PRODUTO, 5) PESO LÍQUIDO, APRESENTAR - FICHA TECNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO. | KG | 3.750 | 19,17 | 71.887,50 |
| 20 | 20 | MORTADELA EM FATIAS:: COMPOSICAO: CARNE SUINA, CARNE BOVINA, TOUCINHO, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, AMIDO, PROTEINA VEGETAL, GLICOSE, SAL, LACTOSE, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SODIO, CONSERVADORES: NITRATOS E NITRITOS DE SODIO, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS, REALCADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO, ESPECIARIAS, ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SODIO, TEXTURA COM ASPECTO PROPRIO (NAO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PROPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPROPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERA SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATOXICO, LIMPO, NAO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATE O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO. SERA REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA AS UNIDADES DEVERA OCORRER EM CARRO REFRIGERADO OBSERVANDO AS ORIENTACOES DA LEGISLACAO SANITARIA VIGENTE. O PRODUTO NAO PODE SER ENTREGUE CONGELADO. | KG | 230 | 11,16 | 2.566,80 |
| 21 | 21 | PEIXE FILE DE MERLUZA::LIVRE DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPROPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLEPTICAS). ENTREGAR PRODUTO RESFRIADO EM SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE APRESENTAR REGISTRO DE INSPECCAO SANITARIA E SER TRANSPORTADA EM VEICULO REFRIGERADO OU CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. ENTREGAR: CONFORME SOLICITACAO. | KG | 340 | 30,32 | 10.308,80 |
| 22 | 22 | SALSICHA TIPO HOT DOG :: COMPOSTA DE CARNE BOVINA FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS. COM INVOLUCRO INTEGRO NAO ESTUFADO. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS. EMBALAGEM EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO MARCA DO FABRICANTE PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE ACORDO COM O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. UNIDADE DE COMPRA: KG. | KG | 100 | 7,85 | 785,00 |
| 23 | 23 | SARDINHA EM LATA PESCADO EM CONSERVA, LATA COM 130 G:DATA DE FABRICACAO E VALIDADE PRAZO MÍNIMO DE 4 ANOS, REGISTRO OBRIGATORIO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA | UNID | 200 | 8,82 | 1.764,00 |

