

Pregão Eletrônico

Dados do Processo	
Nº Processo 027/2025	Responsável Prefeitura Municipal de Jaiba - MG
Objeto Futura e Eventual aquisição de Carnes, Frios e outros.	

Dados Gerais			
Situação Aguardando Abertura	Início Envio Propostas 08/05/2025 - 08:00	Fim Envio Propostas 19/05/2028 - 08:00	Pregoeiro Jullyanne Ferreira Donato Almeida
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	Qty	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.	quilograma	946	47,34	44.783,64
2	2	CARNE BOVINA 2, LIMPA, CORTADA EM CUBOS: 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 EMBALADA A VACUO EM SACOS PLASTICO ATOXICO DE 2,5 (DOIS E MEIO) 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.	quilograma	594	48,55	28.838,70
3	3	CARNE BOVINA EM PEDACOS.: SEM OSSO TIPO MUSCULO, PALETA OU ACEM, SEM PELANCA, SEM GORDURA, CONGELADA, SEM SEBO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, EMBALADA EM EMBALAGEM PROPRIA, SEM SUJIDADES E ACAO DE MICROBIOS, COM NO MAXIMO 10% DE GORDURA, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 1 KG TRANSPARENTE E RESISTENTE. CERTIFICADO DE INSPECAO SANITARIA.	quilograma	2.475	29,68	73.458,00
4	4	CARNE BOVINA EM PEDACOS.: SEM OSSO TIPO MUSCULO, PALETA OU ACEM, SEM PELANCA, SEM GORDURA, CONGELADA, SEM SEBO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, EMBALADA EM EMBALAGEM PROPRIA, SEM SUJIDADES E ACAO DE MICROBIOS, COM NO MAXIMO 10% DE GORDURA, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 1 KG TRANSPARENTE E RESISTENTE. CERTIFICADO DE INSPECAO SANITARIA.	quilograma	825	29,68	24.486,00
		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				

5	5	<p>ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERAO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SIF. PROCESSO: REFILE, EQUALIZACAO E CONGELAMENTO DA PEÇA. 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 PEÇA 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 CONDICOES 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 SERVICO 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>	quilograma	5.973	33,92	202.604,16
		<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 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 PEÇA. 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 PEÇA 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</p>				

6	6	<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 CONDICOES 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 SERVICO 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>	quilograma	1.991	33,92	67.534,72
7	7	<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 ESTABELECEMENTOS 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. - ODOR: CARACTERISTICO. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: GORDURA TOTAL: MAXIMO DE 5% - TIPO DE</p>	quilograma	6.716	31,32	210.345,12

		<p>CORTE: CARACTERISTICO DA PEÇA 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 MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: 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 FUIROS. NAO 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 RESPONSÁVEL TECNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLOGICO.</p>				
8	8	<p>CARNE BOVINA MOIDA : : CARNE CONGELADA, CRUA, MOIDA, SEM SAL E TEMPEROS, PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, SÁDIOS, 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 AÇAO 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 SUÇO. - COR: PROPRIA DA ESPECIE, SEM MANCHAS AZULADAS OU ESVERDEADAS OU AINDA PARDACENTA. - ODOR: CARACTERISTICO. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: GORDURA TOTAL: MAXIMO DE 5% - TIPO DE</p>	quilograma	2.238	31,32	70.094,16

		<p>CORTE: CARACTERISTICO DA PEÇA 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 MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: 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 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 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 RESPONSÁVEL TECNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLOGICO.</p>				
9	9	<p>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.</p>	quilograma	1.153	40,04	46.166,12
10	10	<p>COXA E SOBRECÓXA : : MANIPULADA EM CONDICÓES 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 RESPONSÁVEL TECNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLOGICO.</p>	quilograma	4.696	14,87	69.829,52
11	11	<p>COXA E SOBRECÓXA : : MANIPULADA EM CONDICÓES 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</p>	quilograma	1.565	14,87	23.271,55

		PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.				
12	12	FILE DE PEITO DE FRANGO : : MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA DE 18C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERA TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATOXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERA SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL N 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.	quilograma	6.197	21,15	131.066,55
13	13	FRANGO CONGELADO::INTEIRO SEM CABECA, LIMPO, MAGRO, NÃO TEMPERADO, CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES SÁDIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, APRESENTANDO COR E ODORES CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODORES FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATOXICA, RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA.	quilograma	418	12,17	5.087,06
14	14	LINGUIÇA TIPO CALABRESA (DEFUMADA) : : PREPARADA COM CARNE MOIDA, SUINA, TRITURADA OU PICADA. PRODUZIDA OU EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. EMBALAGEM COM DIZERES EXIGIDOS PELA LEI, DESTACANDO O NOME DO PRODUTO, SELO DO SIF. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLEPTICAS, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES. NA ENTREGA DEVERA TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALADO A VÁCUO COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 A 3 KG. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.	quilograma	1.793	28,11	50.401,23
15	15	LINGUIÇA TOSCANA : : LINGUIÇA, FRESCA, TOSCANA, PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E SEM PIMENTA, COM ASPECTOS NORMAIS, FIRMES, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 5 KG, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE ROTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.	quilograma	1.815	30,02	54.486,30
		LOMBO SUÍNO : : DESOSSADO, CONGELADO, PEÇA INTEIRA DE APROXIMADAMENTE 1,0 KG, COM TEOR DE GORDURA ANIMAL MÁXIMO DE 10%. DEVERA APRESENTAR COR E ODORES CARACTERÍSTICOS E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF). DEVERA SER ENTREGUE CONGELADO EM PACOTES DE 1,0 KG. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERA CONSTAR NA EMBALAGEM CARIMBO				

16	16	DO SIF PRAZO DE VALIDADE: MINIMO DE 6 MESES. 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 PAPELAO 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 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.	quilograma	3.094	32,62	100.926,28
17	17	LOMBO SUINO: : DESOSSADO, CONGELADO, PECA INTEIRA DE APROXIMADAMENTE 1,0 KG. COM TEOR DE GORDURA ANIMAL MAXIMO DE 10%. DEVERA APRESENTAR COR E ODOR CARACTERISTICOS E REGISTRO NO MINISTERIO 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: MINIMO DE 6 MESES. 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 PAPELAO 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 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.	quilograma	1.031	32,62	33.631,22
18	18	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 ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPROPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS 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 MAXIMO. 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.	quilograma	242	21,50	5.203,00
19	19	PEITO DE FRANGO SEM OSSO: LIMPO, MAGRO, NAO TEMPERADO, CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPECAO VETERINARIA, APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERISTICOS. ISENTO DE: VESTIGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADAVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATOXICA, RESISTENTE, PESO LIQUIDO DE 1KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPECAO DO ORGAO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MINIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	quilograma	3.507	21,56	75.610,92
20	20	PEITO DE FRANGO SEM OSSO: LIMPO, MAGRO, NAO TEMPERADO, CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPECAO VETERINARIA, APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERISTICOS. ISENTO DE: VESTIGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADAVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATOXICA, RESISTENTE, PESO LIQUIDO DE 1KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO,	quilograma	1.168	21,56	25.182,08

		MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPECAO DO ORGAO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MINIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.				
21	21	PEIXE FILE DE MERLUZA::LIVRE DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPROPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FISICAS, QUIMICAS E ORGANOLEPTICAS). ENTREGAR PRODUTO RESFRIADO EM SACOS PLASTICOS PROPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE APRESENTAR REGISTRO DE INSPECAO SANITARIA E SER TRANSPORTADA EM VEICULO REFRIGERADO OU CAIXAS TERMICAS HIGIENIZADAS. ENTREGAR: CONFORME SOLICITACAO.	quilograma	370	39,61	14.655,70
22	22	PRESUNTO KG: PRESUNTO DE 1 QUALIDADE. INSENTO DE SUJIDADES E COM APARENCIA CARACTERISTICA DO ALIMENTO. NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR INFORMACOES DO FABRICANTE, ORIGEM DO PRODUTO, INGREDIENTES, INFORMACAO NUTRICIONAL, ALERGENICOS, LOTE, PESO, DATA DE FABRICACAO E VALIDADE. REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA - SERVICO DE INSPECAO FEDERAL (SIF) OU SERVICO DE INSPECAO ESTADUAL (SIE) OU (SIM) SERVICO DE INSPECAO MUNICIPAL. O PRODUTO DEVERA TER NA DATA DA ENTREGA, NO MINIMO 80% (OITENTA POR CENTO) DO SEU PRAZO DE VALIDADE AINDA POR VENCER	quilograma	330	39,61	13.071,30
23	23	SALSICHA TIPO HOT DOG :: COMPOSTA DE CARNE BOVINA FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS. COM INVOLUCRO INTEGRO NAO ESTUFADO. VALIDADE MINIMA DE 180 DIAS. EMBALAGEM EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLASTICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO MARCA DO FABRICANTE PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO DE ACORDO COM O MINISTERIO DA AGRICULTURA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	quilograma	110	16,67	1.833,70
24	24	SARDINHA EM LATA PESCADO EM CONSERVA, LATA COM ATÉ 130 G: DATA DE FABRICACAO E VALIDADE PRAZO MINIMO DE 4 ANOS, REGISTRO OBRIGATORIO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA	unidade	220	10,83	2.382,60