



PREFEITURA MUNICIPAL DE HERCULÂNDIA

RUA EUCLIDES DA CUNHA, 308

CNPJ: 44.568.277/0001-90

Lista de Produtos com Preço Médio

Página 1 de 4

Licitação: 000341/26 PREGÃO PRESENCIAL

| Item | Código | Descrição do Produto/Serviço | Unidade | Quantidade | Valor Médio | Valor Total |
|------|-------------|---|---------|------------|-------------|-------------|
| 1 | 004.002.915 | <p>CARNE BOVINA EM BIFE CONGELADA. ALCATRA. Carne bovina em bife resfriada. ALCATRA. Bifes com peso entre 100 e 120g, espessura de 1cm aproximadamente, com estreita faixa de gordura (de até 1,5cm). Pacote contendo 1Kg. Proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem antes do processo de corte dos bifes. Deverá estar isenta de sebo e aditivos. Poderá apresentar um índice de gordura de até 10%. Esta carne deverá ser cortada e embalada em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, resistente e termossoldado, contendo 1Kg, seguido de congelamento. Embalagem sem perfurações ou vazamentos. Deverá estar congelada a -18°C graus ou conforme a recomendação do frigorífico produtor. Cada pacote deve conter etiqueta de acordo com a legislação vigente, contendo SIF ou SISP ou SIM, nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, data de fabricação, validade e peso líquido. Encaminhar declaração do SIF ou SISP ou SIM. Embalagem secundária: caixa de papelão padronizada, reforçada, lacrada, em perfeito estado de conservação, limpa e seca, resistente ao impacto e às condições de estocagem, e que mantenha a integridade do produto, 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, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF ou SISP ou SIM. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. O transporte deverá ser em veículo próprio, devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto, bem como em temperatura de congelamento da mesma (-18°C). Rotulagem: deve seguir a legislação vigente.</p> | KG | 1.950 | 58,64 | 114.348,00 |
| 2 | 004.002.917 | <p>CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA. MÚSCULO. Carne bovina em cubos resfriada. MÚSCULO. Cubos DE APROXIMADAMENTE 4cm. Pacote contendo 1kg. Proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem antes do processo de corte dos cubos. Deverá estar isenta de sebo e aditivos. Poderá apresentar um índice de gordura de até 8%. Esta carne deverá ser cortada e embalada em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, resistente e termossoldado, contendo 1Kg, seguido de congelamento. Embalagem sem perfurações ou vazamentos. Deverá estar congelada a -18°C graus ou conforme a recomendação do frigorífico produtor. Cada pacote deve conter etiqueta de acordo com a legislação vigente, contendo SIF ou SISP ou SIM, nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, data de fabricação, validade e peso líquido. Encaminhar declaração do SIF ou SISP ou SIM. Embalagem secundária: caixa de papelão padronizada, reforçada, lacrada, em perfeito estado de conservação, limpa e seca, resistente ao impacto e às condições de estocagem, e que mantenha a integridade do produto, 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, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF ou SISP ou SIM. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. O transporte deverá ser em veículo próprio, devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto, bem como em temperatura de congelamento da mesma (-18°C). Rotulagem: deve seguir a legislação vigente.</p> | KG | 6.300 | 37,91 | 238.833,00 |
| 3 | 004.002.917 | <p>CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA. MÚSCULO. Carne bovina em cubos resfriada. MÚSCULO. Cubos DE APROXIMADAMENTE 4cm. Pacote contendo 1kg. Proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem antes do processo de corte dos cubos. Deverá estar isenta de sebo e aditivos. Poderá apresentar um índice de gordura de até 8%. Esta carne deverá ser cortada e embalada em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, resistente e termossoldado, contendo 1Kg, seguido de congelamento. Embalagem sem perfurações ou vazamentos. Deverá estar congelada a -18°C graus ou conforme a recomendação do frigorífico produtor. Cada pacote deve conter etiqueta de acordo com a legislação vigente, contendo SIF ou SISP ou SIM, nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, data de fabricação, validade e peso líquido. Encaminhar declaração do SIF ou SISP ou SIM. Embalagem secundária: caixa de papelão padronizada, reforçada, lacrada, em perfeito estado de conservação, limpa e seca, resistente ao impacto e às condições de estocagem, e que mantenha a integridade do produto, 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, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF ou SISP ou SIM. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. O transporte deverá ser em veículo próprio, devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto, bem como em temperatura de congelamento da mesma (-18°C). Rotulagem: deve seguir a legislação vigente.</p> | KG | 700 | 37,91 | 26.537,00 |
| 4 | 004.002.918 | <p>CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA. ACÉM. Carne bovina em cubos resfriada. ACÉM. Cubos DE APROXIMADAMENTE 4cm. Pacote contendo 1kg. Proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem antes do processo de corte dos cubos. Deverá estar isenta de sebo e aditivos. Poderá apresentar um índice de gordura de até 10%. Esta carne deverá ser cortada e embalada em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, resistente e termossoldado, contendo 1Kg, seguido de congelamento. Embalagem sem perfurações ou vazamentos. Deverá estar congelada a -18°C graus ou conforme a recomendação do frigorífico produtor. Cada pacote deve conter etiqueta de acordo com a legislação vigente, contendo SIF ou SISP ou SIM, nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, data de fabricação, validade e peso líquido. Encaminhar declaração do SIF ou SISP ou SIM. Embalagem secundária: caixa de papelão padronizada, reforçada, lacrada, em perfeito estado de conservação, limpa e seca, resistente ao impacto e às condições de estocagem, e que mantenha a integridade do produto, 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, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF ou SISP ou SIM. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. O transporte deverá ser em veículo próprio, devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto, bem como em temperatura de congelamento da mesma (-18°C). Rotulagem: deve seguir a legislação vigente.</p> | KG | 3.000 | 38,19 | 114.570,00 |
| 5 | 004.002.919 | <p>CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA. PALETA. Cubos DE APROXIMADAMENTE 4cm.</p> | KG | 3.000 | 39,22 | 117.660,00 |



PREFEITURA MUNICIPAL DE HERCULÂNDIA

RUA EUCLIDES DA CUNHA, 308

CNPJ: 44.568.277/0001-90

Lista de Produtos com Preço Médio

Página 2 de 4

Licitação: 000341/26 PREGÃO PRESENCIAL

| Item | Código | Descrição do Produto/Serviço | Unidade | Quantidade | Valor Médio | Valor Total |
|------|-------------|---|---------|------------|-------------|-------------|
| | | <p>Pacote contendo 1Kg.</p> <p>Proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem antes do processo de corte dos cubos. Deverá estar isenta de sebo e aditivos. Poderá apresentar um índice de gordura de até 10%. Esta carne deverá ser cortada e embalada em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, resistente e termossoldado, contendo 1Kg, seguido de congelamento. Embalagem sem perfurações ou vazamentos. Deverá estar congelada a -18°C graus ou conforme a recomendação do frigorífico produtor. Cada pacote deve conter etiqueta de acordo com a legislação vigente, contendo SIF ou SISP ou SIM, nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, data de fabricação, validade e peso líquido. Encaminhar declaração do SIF ou SISP ou SIM. Embalagem secundária: caixa de papelão padronizada, reforçada, lacrada, em perfeito estado de conservação, limpa e seca, resistente ao impacto e às condições de estocagem, e que mantenha a integridade do produto, 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, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF ou SISP ou SIM. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. O transporte deverá ser em veículo próprio, devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto, bem como em temperatura de congelamento da mesma (-18°C). Rotulagem: deve seguir a legislação vigente.</p> | | | | |
| 6 | 004.002.924 | CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA. ACÉM, SEM OSSO | KG | 9.000 | 40,29 | 362.610,00 |
| | | <p>Pacote contendo 1Kg.</p> <p>Proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem antes do processo de moagem. Deverá estar isenta de sebo e aditivos. Poderá apresentar um índice de gordura de até 10%. Esta carne deverá ser moída e embalada em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, resistente e termossoldado, contendo 1Kg, seguido de congelamento. Embalagem sem perfurações ou vazamentos. Deverá estar congelada a -18°C graus ou conforme a recomendação do frigorífico produtor. Cada pacote deve conter etiqueta de acordo com a legislação vigente, contendo SIF ou SISP ou SIM, nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, data de fabricação, validade e peso líquido. Encaminhar declaração do SIF ou SISP ou SIM. Embalagem secundária: caixa de papelão padronizada, reforçada, lacrada, em perfeito estado de conservação, limpa e seca, resistente ao impacto e às condições de estocagem, e que mantenha a integridade do produto, 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, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF ou SISP ou SIM. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. O transporte deverá ser em veículo próprio, devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto, bem como em temperatura de congelamento da mesma (-18°C). Rotulagem: deve seguir a legislação vigente.</p> | | | | |
| 7 | 004.002.924 | CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA. ACÉM, SEM OSSO | KG | 1.000 | 40,29 | 40.290,00 |
| | | <p>Pacote contendo 1Kg.</p> <p>Proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem antes do processo de moagem. Deverá estar isenta de sebo e aditivos. Poderá apresentar um índice de gordura de até 10%. Esta carne deverá ser moída e embalada em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, resistente e termossoldado, contendo 1Kg, seguido de congelamento. Embalagem sem perfurações ou vazamentos. Deverá estar congelada a -18°C graus ou conforme a recomendação do frigorífico produtor. Cada pacote deve conter etiqueta de acordo com a legislação vigente, contendo SIF ou SISP ou SIM, nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, data de fabricação, validade e peso líquido. Encaminhar declaração do SIF ou SISP ou SIM. Embalagem secundária: caixa de papelão padronizada, reforçada, lacrada, em perfeito estado de conservação, limpa e seca, resistente ao impacto e às condições de estocagem, e que mantenha a integridade do produto, 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, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF ou SISP ou SIM. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. O transporte deverá ser em veículo próprio, devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto, bem como em temperatura de congelamento da mesma (-18°C). Rotulagem: deve seguir a legislação vigente.</p> | | | | |
| 8 | 004.002.913 | CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA. PATINHO, SEM OSSO | KG | 9.000 | 48,71 | 438.390,00 |
| | | <p>Pacote contendo 1Kg.</p> <p>Proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem antes do processo de moagem. Deverá estar isenta de sebo e aditivos. Poderá apresentar um índice de gordura de até 8%. Esta carne deverá ser moída e embalada em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, resistente e termossoldado, contendo 1Kg, seguido de congelamento. Embalagem sem perfurações ou vazamentos. Deverá estar congelada a -18°C graus ou conforme a recomendação do frigorífico produtor. Cada pacote deve conter etiqueta de acordo com a legislação vigente, contendo SIF ou SISP ou SIM, nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, data de fabricação, validade e peso líquido. Encaminhar declaração do SIF ou SISP ou SIM. Embalagem secundária: caixa de papelão padronizada, reforçada, lacrada, em perfeito estado de conservação, limpa e seca, resistente ao impacto e às condições de estocagem, e que mantenha a integridade do produto, 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, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF ou SISP ou SIM. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. O transporte deverá ser em veículo próprio, devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto, bem como em temperatura de congelamento da mesma (-18°C). Rotulagem: deve seguir a legislação vigente.</p> | | | | |
| 9 | 004.002.913 | CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA. PATINHO, SEM OSSO | KG | 1.000 | 48,71 | 48.710,00 |
| | | <p>Pacote contendo 1Kg.</p> <p>Proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem antes do processo de moagem. Deverá estar isenta de sebo e aditivos. Poderá apresentar um índice de gordura de até 8%. Esta carne deverá ser moída e embalada em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, resistente e termossoldado, contendo 1Kg, seguido de congelamento. Embalagem sem perfurações ou vazamentos. Deverá estar congelada a -18°C graus ou conforme a recomendação do frigorífico produtor. Cada pacote deve conter etiqueta de acordo com a legislação vigente, contendo SIF ou SISP ou SIM, nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, data de fabricação, validade e peso</p> | | | | |



PREFEITURA MUNICIPAL DE HERCULÂNDIA

RUA EUCLIDES DA CUNHA, 308

CNPJ: 44.568.277/0001-90

Lista de Produtos com Preço Médio

Página 3 de 4

Licitação: 000341/26 PREGÃO PRESENCIAL

| Item | Código | Descrição do Produto/Serviço | Unidade | Quantidade | Valor Médio | Valor Total |
|------|-------------|---|---------|------------|-------------|-------------|
| | | <p>líquido. Encaminhar declaração do SIF ou SISP ou SIM. Embalagem secundária: caixa de papelão padronizada, reforçada, lacrada, em perfeito estado de conservação, limpa e seca, resistente ao impacto e às condições de estocagem, e que mantenha a integridade do produto, 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, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF ou SISP ou SIM. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. O transporte deverá ser em veículo próprio, devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto, bem como em temperatura de congelamento da mesma (-18°C). Rotulagem: deve seguir a legislação vigente.</p> | | | | |
| 10 | 004.002.593 | <p>CARNE BOVINA CONGELADA. COSTELA Fatias de 5 a 7cm com, no máximo, 20% do peso em ossos. Pacote contendo 1Kg. Proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem antes do processo de corte da costela. Deverá estar isenta de sebo e aditivos. Poderá apresentar um índice de gordura de até 10%. Esta carne deverá ser cortada e embalada em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, resistente e termossoldado, contendo 1Kg, seguido de congelamento. Embalagem sem perfurações ou vazamentos. Deverá estar congelada a -18°C graus ou conforme a recomendação do frigorífico produtor. Cada pacote deve conter etiqueta de acordo com a legislação vigente, contendo SIF ou SISP ou SIM, nome e endereço do abatedouro, identificação completa doproduto, data de fabricação, validade e peso líquido. Encaminhar declaração do SIF ou SISP ou SIM. Embalagem secundária: caixa de papelão padronizada, reforçada, lacrada, em perfeito estado de conservação, limpa e seca, resistente ao impacto e às condições de estocagem, e que mantenha a integridade do produto, 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, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF ou SISP ou SIM. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. O transporte deverá ser em veículo próprio, devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto, bem como em temperatura de congelamento da mesma (-18°C). Rotulagem: deve seguir a legislação vigente.</p> | KG | 300 | 30,61 | 9.183,00 |
| 11 | 004.002.920 | <p>CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA. PATINHO. COIKG Carne bovina em iscas resfriada. PATINHO. Cortes magros. Isclas com dimensões de 5x2x2cm. Pacote contendo 1Kg. Proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem antes do processo de corte das isclas. Deverá estar isenta de sebo e aditivos. Poderá apresentar um índice de gordura de até 8%. Esta carne deverá ser cortada e embalada em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, resistente e termossoldado, contendo 1Kg, seguido de congelamento. Embalagem sem perfurações ou vazamentos. Deverá estar congelada a -18°C graus ou conforme a recomendação do frigorífico produtor. Cada pacote deve conter etiqueta de acordo com a legislação vigente, contendo SIF ou SISP ou SIM, nome e endereço do abatedouro, identificação completa doproduto, data de fabricação, validade e peso líquido. Encaminhar declaração do SIF ou SISP ou SIM. Embalagem secundária: caixa de papelão padronizada, reforçada, lacrada, em perfeito estado de conservação, limpa e seca, resistente ao impacto e às condições de estocagem, e que mantenha a integridade do produto, 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, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF ou SISP ou SIM. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. O transporte deverá ser em veículo próprio, devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto, bem como em temperatura de congelamento da mesma (-18°C). Rotulagem: deve seguir a legislação vigente</p> | KG | 4.500 | 49,58 | 223.110,00 |
| 12 | 004.002.920 | <p>CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA. PATINHO. COIKG Carne bovina em isclas resfriada. PATINHO. Cortes magros. Isclas com dimensões de 5x2x2cm. Pacote contendo 1Kg. Proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem antes do processo de corte das isclas. Deverá estar isenta de sebo e aditivos. Poderá apresentar um índice de gordura de até 8%. Esta carne deverá ser cortada e embalada em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, resistente e termossoldado, contendo 1Kg, seguido de congelamento. Embalagem sem perfurações ou vazamentos. Deverá estar congelada a -18°C graus ou conforme a recomendação do frigorífico produtor. Cada pacote deve conter etiqueta de acordo com a legislação vigente, contendo SIF ou SISP ou SIM, nome e endereço do abatedouro, identificação completa doproduto, data de fabricação, validade e peso líquido. Encaminhar declaração do SIF ou SISP ou SIM. Embalagem secundária: caixa de papelão padronizada, reforçada, lacrada, em perfeito estado de conservação, limpa e seca, resistente ao impacto e às condições de estocagem, e que mantenha a integridade do produto, 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, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF ou SISP ou SIM. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. O transporte deverá ser em veículo próprio, devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto, bem como em temperatura de congelamento da mesma (-18°C). Rotulagem: deve seguir a legislação vigente</p> | KG | 500 | 49,58 | 24.790,00 |
| 13 | 004.002.927 | <p>CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA, EM FORMATO DE / KG Pacote contendo 1Kg. Almôndegas com 20g, congeladas individualmente. Manipuladas sob rígidas condições de higiene, seguido de congelamento. Ingrediente: carne bovina e poderá conter no máximo 3% de água conforme regulamento técnico de identidade e qualidade de carne moída de bovino segundo normativa 83 de 21 de novembro de 2003 do MAPA. Não poderá conter sal, pimenta, soja e corantes de quaisquer naturezas, amidos, féculas e espessantes. Os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: embalagem primária em sacos de polietileno de alta densidade, contendo internamente etiqueta de polietileno com as seguintes informações: marca, nome produto, datas fabricação e validade, horário de embalagem, lote e temperatura de armazenamento. A embalagem deve ser aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacote contendo 1kg, ou seja, 100 unidades de 20g. Embalagem secundária: embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu</p> | KG | 2.000 | 40,07 | 80.140,00 |



PREFEITURA MUNICIPAL DE HERCULÂNDIA

RUA EUCLIDES DA CUNHA, 308

CNPJ: 44.568.277/0001-90

Lista de Produtos com Preço Médio

Página 4 de 4

Licitação: 000341/26 PREGÃO PRESENCIAL

| Item | Código | Descrição do Produto/Serviço | Unidade | Quantidade | Valor Médio | Valor Total |
|------|-------------|---|---------|------------|---------------|---------------------|
| | | período validade. O transporte deverá ser em temperatura de -18°C graus Celsius ou conforme recomendação do fabricante. Rotulagem: deve seguir a legislação vigente | | | | |
| 14 | 004.002.921 | CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA, EM FORMATO DE I KG Carne bovina moída in natura, em formato de almôndega, 100% carne bovina. Peças com 18g, congelados individualmente - IQF. Manipuladas sob rígidas condições de higiene, congelada por meio de túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF ("individually quick frozen"). Ingrediente: carne bovina e poderá conter no máximo 3% de água conforme regulamento técnico de identidade e qualidade de carne moída de bovino segundo normativa 83 de 21 de novembro de 2003 do MAPA. Não poderá conter sal, pimenta, soja e corantes de quaisquer naturezas, amidos, féculas e espessantes. Os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal (SIF). Embalagem primária: embalagem primária em sacos de polietileno de alta densidade, contendo internamente etiqueta de polietileno com as seguintes informações: marca, nome produto, datas fabricação e validade, horário de embalagem, lote e temperatura de armazenamento. A embalagem deve ser aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacote contendo 2kg ou 112 unidades de 18g. Embalagem secundária: embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período validade. O transporte deverá ser em temperatura de -18°C graus Celsius ou conforme recomendação do fabricante. Rotulagem: deve seguir a legislação vigente. | | 2.000 | 41,00 | 82.000,00 |
| 15 | 004.002.922 | CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA, EM FORMATO DE I KG Carne bovina moída in natura, em formato de hambúrguer, 100% carne bovina. Carne bovina processada, homogeneizada, com formato de hambúrguer (redonda). Com aproximadamente 70g. Congelado. Não poderá conter sal, pimenta, soja e corantes de quaisquer naturezas, amidos, féculas e espessantes. A carne utilizada deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal (SIF). Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, termos soldado a vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes com aproximadamente 2Kg. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte o armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado. O transporte deverá ser em temperatura de -18°C graus Celsius ou conforme recomendação do fabricante. Rotulagem: deve seguir a legislação vigente. | | 2.000 | 34,76 | 69.520,00 |
| 16 | 004.002.923 | CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA, EM FORMATO DE I KG Carne bovina moída in natura, em formato de hambúrguer, 100% carne bovina. Carne bovina processada, homogeneizada, com formato de hambúrguer (redonda). Com aproximadamente 100g. Congelado. Não poderá conter sal, pimenta, soja e corantes de quaisquer naturezas, amidos, féculas e espessantes. A carne utilizada deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal (SIF). Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, termos soldado a vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes com aproximadamente 2Kg. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte o armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado. O transporte deverá ser em temperatura de -18°C graus Celsius ou conforme recomendação do fabricante. Rotulagem: deve seguir a legislação vigente. | | 2.000 | 46,06 | 92.120,00 |
| 17 | 004.005.283 | CARNE SUINA CONGELADA: COPA LOMBO (SOBRE - P | KG | 9.300 | 28,26 | 262.818,00 |
| 18 | 004.005.251 | EMPANADO PARA FORNO, DE 100% CARNE DE PEITO | PCT | 500 | 30,20 | 15.100,00 |
| | | Total -> | | | 739,99 | 2.360.729,00 |