

**MUNICÍPIO DE PALHOÇA**Gerenciamento do Sistema
Consulta Cota Reservada

Pág 1 / 1

PAI:						
Item/Lote	Descrição	Unidade - Código	Unidade - Descrição	Valores - Quantidade	Valores - Unitário	Valores - Total
1	ALMÔNDEGA OU HAMBÚRGUER BOVINO COM AVEIA CONGELADO Características Técnicas: Almôndega ou hambúrguer de carne bovina moída (acém ou músculo), limpa e magra, sem mistura de outros cortes bovinos, outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos naturais, sal máximo de 1%. Não conter temperos artificiais, glutamato monossódico, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em formato de esferas ou discos congelados, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem primária: embalagem plástica em pacotes ou bandejas de 01kg (um quilograma), resistente, apresentando rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.	43	QUILOGRAMA	13.500	31,63	427.005,00
2	ALMÔNDEGA OU HAMBÚRGUER BOVINO COM AVEIA CONGELADO Características Técnicas: Almôndega ou hambúrguer de carne bovina moída (acém ou músculo), limpa e magra, sem mistura de outros cortes bovinos, outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos naturais, sal máximo de 1%. Não conter temperos artificiais, glutamato monossódico, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em formato de esferas ou discos congelados, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem primária: embalagem plástica em pacotes ou bandejas de 01kg (um quilograma), resistente, apresentando rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.	43	QUILOGRAMA	1.500	31,63	47.445,00
Total de Registros:						2

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 18/12/2025 11:19 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rp2400e9d60674f>