



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

## Lista de Produtos

Page 1 of 3

### Licitação: 000008/20 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
1	002.001.256	ADOÇANTE DIETÉTICO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Adoçante dietético, líquido; sacarina sódica e ciclamato de sódio; acondicionado em frasco de plástico com 100ml. VALIDADE: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.	FR	220
2	002.001.260	ARROZ INTEGRAL Arroz integral, tipo 1-1ª qualidade, grãos inteiros; isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo; EMBALAGEM: acondicionado em saco plástico contendo 01 quilo, VALIDADE: mínima de 05 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	25
3	002.001.327	AZEITE DE OLIVA EXTRTA VIRGEM AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Sabor e odor característicos EMBALAGEM: Acondicionado em frascos de vidro ou latas de 500 ml cada	UN	100
4	002.001.261	AZEITONA DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Azeitona verde, em conserva inteira sem caroço, preparada com os frutos curados, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem com 500 g devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dados conforme legislação vigente. VALIDADE: Prazo mínimo de 8 meses a partir da data de entrega do produto.	PO	100
5	002.009.059	BACON, INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE BACON, INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. EMBALAGEM: Acondicionado em embalagens plásticas pesando de 1 a 5 kg. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4°C não ultrapassando 10°C. VALIDADE: prazo mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	125
6	002.009.078	CARNE DE AVES MOÍDA, TEMPERADA EMPANADA, COZIDA E CONGELADA COM LEGUMES CARNE DE AVES MOÍDA, TEMPERADA EMPANADA, COZIDA E CONGELADA COM LEGUMES DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne de aves, obtido a partir de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada). O produto deve conter farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, com legumes. Cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente 25 a 30 gramas. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -15° C ou mais frio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (composição nutricional por porção mínima de 100 gramas): carboidratos totais máximo de 18%, proteínas mínimo de 5%, gorduras totais máxima de 10%, gorduras trans 0 gr (isento), fibras mínimo 0,5%, sem pimenta. EMBALAGEM PRIMÁRIA: devem ser confeccionadas em plástico de alta densidade, transparente, resistente e atóxica, compatível com o contato direto com o alimento, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas, com lacres por termosoldagem. Capacidade de acondicionamento de 02 kg a 05 kg. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente Resoluções RDC nº 359/03 e RDC 360/03. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverão ser em caixas de papelão reforçado, resistente a impactos e as condições de transporte, armazenamento e estocagem em sistema de congelamento, com capacidade de até 10 kg do produto. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega	KG	2.000
7	002.009.061	CARNE SECA/CHARQUE CARNE SECA/CHARQUE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, salgada, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termosoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 01 a 05 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -4°C não ultrapassando 10°C VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	1.500



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

## Lista de Produtos

Page 2 of 3

### Licitação: 000008/20 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
8	002.001.304	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> DESCRIÇÃO DO PRODUTO: feijão carioca, tipo 1, safra nova, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de até 15%, isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. EMBALAGEM: acondicionado em saco plástico, reembalados em fardos de até 30 kg. VALIDADE: prazo mínimo de 5 (cinco) meses a contar da data de entrega do produto.	KG	15.750
9	002.001.326	<b>GELATINA EM PÓ INCOLOR PCT 24 GRAMAS</b> GELATINA EM PÓ INCOLOR PCT 24 GRAMAS DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Gelatina em pó incolor, sem sabor, sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas; EMBALAGEM: Acondicionado em saco plástico, atóxico pesando 24 gramas casa VALIDADE: Prazo mínimo de 10 (dez) meses a contar da data de entrega do produto.	UN	50
10	002.001.276	<b>GRÃO DE BICO</b> DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Grão de Bico; safra nova; constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies; EMBALAGEM: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 500G. VALIDADE: mínima de 5 meses a contar da data da entrega do produto.	PT	60
11	002.001.280	<b>MANTEIGA COM E SEM SAL</b> Manteiga; com e sem sal; livre de gorduras trans, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; EMBALAGEM: em pote plástico ou lata de 500 g, atóxico; embalado em caixa de papelão reforçado. VALIDADE: mínima 5 meses a contar da data de entrega.	PO	300
12	002.009.073	<b>PRESUNTO</b> PRESUNTO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Presunto magro, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: peça pesando de 2 a 5 kg; embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e armazenamento TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4° C não ultrapassando 10° C. VALIDADE: prazo mínimo de 04(quatro) meses a contar da data de entrega.	KG	250
13	002.009.067	<b>QUEIJO MUÇARELA</b> QUEIJO MUÇARELA DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Queijo muçarela composto de: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, coalho, fermentação láctea, e cloreto de cálcio, sem glúten. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Peça pesando de 2kg (dois quilos) a 5kg (cinco quilos); embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. Nas embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente ao transporte e armazenamento. TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4° C não ultrapassando 10° C VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega	KG	500
14	002.009.079	<b>SALSICHA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO.</b> SALSICHA CONGELADA A -15°C ou MAIS FRIO. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Cada gomo de salsicha deverá pesar entre 40 e 50 gramas. A salsicha deverá ser preparada com carnes bovinas, suínas e de aves em perfeito estado de conservação, não sendo permitido o uso de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % do peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto não deverá apresentar matéria prejudicial à saúde humana, bem como não deverá conter em sua composição tecidos inferiores. A salsicha deverá apresentar por 50 grs: Proteína mínimo de 6,5 grs, carboidrato máximo de 2 gramas, gordura total máximo de 9,5 grs e sódio até 500mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico atóxico com até 3 kg, a vácuo, lacrado, padronizado, contendo impressos o peso líquido e o registro do SIF, SISP ou SIM, de acordo com a legislação em vigor TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: Prazo mínimo de 04 meses contados da entrega.	KG	2.500
15	002.001.301	<b>TRIGO PARA KIBE</b>	KG	15



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

## Lista de Produtos

Page 3 of 3

Licitação: **000008/20 PREGÃO PRESENCIAL**

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
------	--------	------------------------------	---------	------------

- Trigo para kibe; obtida do trigo moído, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos;

EMBALAGEM: de 500G acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.

VALIDADE: mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.