



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

## Lista de Produtos

Page 1 of 5

### Licitação: 000002/21 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
1	002.009.077	ACÉM MOIDO CONGELADO CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO ACÉM, CONGELADA À -18°C ACÉM MOIDO CONGELADO CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO ACÉM, CONGELADA À -18°C DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne bovina moída, de 1ª qualidade tipo acém, congelada, á -18° C ou mais frio pelo sistema IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com sabor e textura característicos. Os cortes e recortes de acém deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moídos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18°C ou mais frio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: poderá apresentar um índice De no máximo 8% de gordura e mínimo de 18% de Proteína, e não conter aditivos. 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: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. 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 -18°C ou mais frio. VALIDADE: prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	15.000
2	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	375
3	002.009.060	CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifes com 100 a 120 gramas aproximadamente, com no máximo 9% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 9% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA). 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: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitos embalagens descongeladas. 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	3.000
4	002.009.069	CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em cubos padronizados, com no máximo 7% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 7% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA). 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: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras,	KG	15.000



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

## Lista de Produtos

Page 2 of 5

### Licitação: 000002/21 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. 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.		
5	002.009.070	CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em iscas padronizados, com no máximo 7% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 7% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a 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: primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitos embalagens descongeladas. 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: 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 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	10.000
6	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 Higiênico-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 a 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, termossoldado, 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	4.500
7	002.009.062	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO, COM PELE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO, C/ PELE E S/ OSSO. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de frango crua e congelada com pele, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -15°C ou mais frio; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: o produto deverá apresentar por 100 grs máximo de 12% de gorduras totais. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a 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. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. 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	KG	11.250



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

## Lista de Produtos

Page 3 of 5

### Licitação: 000002/21 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		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.		
8	002.009.075	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA SEM PELE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA SEM PELE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de frango crua e congelada sem pele, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -15°C ou mais frio; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS: o produto deverá apresentar por 100grs (cem gramas) máximo de 12% de gorduras totais. 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. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de 10 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. 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	11.250
9	002.009.071	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI IQF CONGELADO A -15° C OU MAIS FRIO S/ FKG FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI IQF CONGELADO A -15° C OU MAIS FRIO S/ PELE E S/ OSSO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de frango crua e congelada em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes de filé de peito de frango), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Deverá apresentar no máximo 2% de gorduras totais, de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. 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, termossoldado, transparente, em pacotes com peso de 1kg (um quilo) ou 2kg (dois quilos). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de 10 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. 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: 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 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 contar da data de entrega.	KG	12.000
10	002.009.064	FILÉ DE PESCADA CONGELADA FILÉ DE PESCADA CONGELADA DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de pescada livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em tiras. Após descongelamento, devem apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, sujidades, larvas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Não deverá conter aditivos. A variação de peso após descongelamento deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-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, termossoldado, transparente, em pacotes com peso líquido entre 1 a 5 kg (descontado o congelamento e o peso da embalagem). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. 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 04 (quatro) meses a contar da data da entrega.	KG	4.500





# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

## Lista de Produtos

Page 4 of 5

### Licitação: 000002/21 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
11	002.009.065	LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADA A -15° C OU MAIS FRIO LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADA A -15° C OU MAIS FRIO DESCRIÇÃO DE PRODUTO: Produto cárneo industrializado e congelado, preparado com carne suína, gordura suína, condimentos e especiarias, sem pimenta, embutido em envoltório natural. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. 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. Deverá apresentar por 100 grs no máximo de 20% de gorduras totais e máximo de 640 mg de sódio). 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, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 2 a 5 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de até 15 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. 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 frigoríficos ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses contados da data da entrega.	KG	10.000
12	002.009.072	PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne crua e congelada extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA: Deverá apresentar no máximo 7% (sete por cento) de gordura, e não conter aditivos. 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, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 1 a 5 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de até 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. 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: 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 -15°C ou mais frio. VALIDADE: prazo mínimo de 04 meses a contar da data de entrega.	KG	8.000
13	002.009.073	PRESUNTO 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	750
14	002.009.067	QUEIJO MUÇARELA 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	1.500
15	002.009.079	SALSICHA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO. SALSICHA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO.	KG	7.500



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

## Lista de Produtos

Page 5 of 5

Licitação: 000002/21 PREGÃO PRESENCIAL

Item Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
-	<p><b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO:</b> 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.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:</b> 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:</p> <p>Proteína mínimo de 6,5 grs, carboidrato máximo de 2 gramas, gordura total máximo de 9,5 grs e sódio até 500mg.</p> <p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> 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</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.</p> <p><b>VALIDADE:</b> Prazo mínimo de 04 meses contados da entrega.</p>		