



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

## Lista de Produtos

Página 1 de 6

### Licitação: 000048/22 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	002.009.082	ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA ASSADAS E CONGELADAS ALMÔDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA Produto cárneo industrializado, moldado na forma arredondada, obtido a partir de carne bovina, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Não deve conter osso, nervos, tendões e aponevroses. Cada unidade de almôndega deve pesar 17 a 21g, Sem adição de carne mecanicamente separada, glutamato monossódico e pimenta. 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,. Prazo de validade Mínimo de 06 meses. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, laminado, atóxico apropriado para contato direto com alimentos, transparente com impressão, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte a ao armazenamento, peso líquido de aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem, padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, 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 (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária, o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).	KG	4.000
3	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	500
4	002.009.083	BATATA CONGELADA FORMATO PALITO Batata pré-frita, congelada, formato palito, livre de gorduras trans e colesterol, acondicionadas em sacos plásticos de 2 kg cada, com data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	KG	1.000
5	002.009.087	CAÇÃO EM PEDAÇOS (CUBOS) Peixe congelado, cação em pedaços (cubos sem pele), produto sem gorduras trans, manipulados em condições higiênicas adequadas provenientes de peixes sadios, obtidos sob inspeção veterinária; carne de cação em cubos uniformes, livres de peles, escamas, espinhas, parasitas, coágulos, queimaduras por congelamento, bolores e limos na superfície, com coloração normal e uniforme, cada cubo deverá pesar aproximadamente entre 25 a 35 gramas, a embalagem primária saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado resistente ao transporte, impresso e armazenamento, contendo aproximadamente 2 kg; embalagem secundária caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada por fita gomada; capacidade de aproximadamente 10kg. Validade mínima de 6 meses Rotulagem: deverá ser de acordo com o regulamento vigente Rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive marca; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Componente do produto (somente na embalagem primária) Instrução de uso (somente na embalagem primária);	KG	6.000



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

## Lista de Produtos

Página 2 de 6

### Licitação: 000048/22 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
6	002.009.060	<p>Condições de armazenamento, instruções de conservação e consumo; Número lote; Número do Registro do Produto no órgão competente; Carimbo SIF.</p> <p>CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	3.000
7	002.009.069	<p>CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>EMBALAGEM 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	15.000
8	002.009.070	<p>CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA</p> <p>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.</p> <p>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 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	10.000



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

## Lista de Produtos

Página 3 de 6

### Licitação: 000048/22 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
9	002.009.061	<p><b>CARNE SECA/CHARQUE</b> <b>CARNE SECA/CHARQUE</b> 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.</p> <p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 01 a 05 kg. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> 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.</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 frigoríficos ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -4°C não ultrapassando 10°C</p> <p><b>VALIDADE:</b> Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	6.000
10	002.009.062	<p><b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO, COM PELE</b> <b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO, C/ PELE E S/ OSSO.</b> 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</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:</b> 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.</p> <p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg.</p> <p><b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> 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.</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 frigoríficos 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 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	15.000
11	002.009.075	<p><b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA SEM PELE</b> <b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA SEM PELE</b> 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.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS:</b> 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 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.</p> <p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg.</p> <p><b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> 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.</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 frigoríficos 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 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	15.000
12	002.009.084	<p><b>EMPANADOS DE PEIXE (MERLUZA)</b> Pedaços temperados, empanados, assados e congelados de carne de peixe (merluza), pesando aproximadamente 30 g cada unidade, temperatura de recebimento e armazenamento -12º C ou mais frio, produto sem gorduras trans; empanados de carne moída de tilápia, temperado, pré-frito, e congelado, manipulados em condições higiênicas adequadas provenientes de peixes sadios, obtidos sob inspeção veterinária; os pedaços de peixe empanados deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de peles, escamas, espinhas, coágulos, queimaduras por congelamento, bolores e limos na superfície., com coloração normal e</p>	KG	1.000



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

## Lista de Produtos

Página 4 de 6

### Licitação: 000048/22 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		uniforme a embalagem primária saco de polipropileno de baixa densidade, atóxico, lacrado resistente ao transporte, impresso e armazenamento, contendo aproximadamente 2,5 kg; embalagem secundária caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada por fita gomada; capacidade de aproximadamente 10kg. Validade mínima de 6 meses Rotulagem: deverá ser de acordo com o regulamento vigente Rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive marca; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Componente do produto (somente na embalagem primária) Instrução de uso (somente na embalagem primária); Condições de armazenamento, instruções de conservação e consumo; Número lote; Número do Registro do Produto no órgão competente; Carimbo SIF.		
13	002.009.071	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI IQF CONGELADO A -15° C OU MAIS FRIO S/ FKG 16.000</p> <p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI IQF CONGELADO A -15° C OU MAIS FRIO S/ PELE E S/ OSSO</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 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.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso de 1kg (um quilo) ou 2kg (dois quilos).</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.</p>		
14	002.009.086	HAMBURGUER DE CARNE BOVINO COZIDO	UN	20.000
		Hambúrguer de carne bovina, constituída de carne bovina magra moída, congelada; temperatura de recebimento e armazenamento -12° C ou mais frio, o produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária, a carne bovina deverá ser modelada e congelada, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante; os hambúrgueres deverão apresentar tamanho uniforme e ser livre de cartilagem, ossos quebrados, queimaduras por congelamento, bolores, limo na superfície, coloração normal, cada unidade deverá pesar aproximadamente 52 grs com prazo de validade mínimo de 6 meses, envelopados em saco de polietileno tubular liso e transparente, atóxico, lacrado resistente ao transporte e armazenamento; embalagem secundária caixa de papelão, ondulada, resistente às condições de estocagem, transporte e congelamento, reforçada, lacrada com fita adesiva, contendo o selo S.I.F. e número de registro do rótulo do produto no órgão competente.		
15	002.009.088	IOGURTE NATURAL	UN	4.800
		logurte Líquido sabores variados, acondicionados em garrafas plásticas ou saquinhos pesando aproximadamente de 1 a 1.250 kg, com data de validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive marca; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Componente do produto (somente na embalagem primária) Instrução de uso (somente na embalagem primária); Condições de armazenamento, instruções de conservação e consumo; Número lote; Número do Registro do Produto no órgão competente; Carimbo SIF.		
16	002.009.085	ISCAS DE TILÁPIA EMPANADAS	KG	3.000
		Filé de tilápia empanada (filé de tilápia em pedaços, temperados, empanados, pré- fritos, assados e congelados), produto sem gorduras trans, manipulados em condições higiênicas adequadas provenientes de peixes sadios, obtidos sob inspeção veterinária; os pedaços de peixe empanados deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de peles, escamas, espinhas, coágulos, queimaduras por congelamento, bolores e limos na superfície., com coloração normal e uniforme a embalagem primária saco de polipropileno de baixa densidade, atóxico, lacrado resistente ao transporte, impresso e armazenamento, contendo aproximadamente 2,5 kg; embalagem secundária caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada por fita gomada; capacidade de aproximadamente 10kg. Validade mínima de 6 meses Rotulagem: deverá ser de acordo com o regulamento vigente Rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações:		



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

## Lista de Produtos

Página 5 de 6

### Licitação: 000048/22 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Identificação do produto, inclusive marca; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Componente do produto (somente na embalagem primária) Instrução de uso (somente na embalagem primária); Condições de armazenamento, instruções de conservação e consumo; Número lote; Número do Registro do Produto no órgão competente; Carimbo SIF.		
17	002.009.065	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA A -15° C OU MAIS FRIO LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA A -15° C OU MAIS FRIO DESCRIÇÃO DO 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 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 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
18	002.009.028	PÃO DE QUEIJO CONGELADO PÃO DE QUEIJO CONGELADO Pão de queijo congelado, contendo: água, polvilho doce, ovo, margarina, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó, sal e aroma igual idêntico ao natural de queijo, não contendo glúten, peso unitário de 50grs, acondicionados em saco de polipropileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento pesando 1 kg, embalagem secundária caixa de papelão constituída de tampa e fundo, resistente ao transporte e ao armazenamento, pesando 9 kg.	KG	1.000
19	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 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 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
20	002.009.080	PRESUNTO FATIADO PRESUNTO FATIADO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Presunto fatiado magro sem capa de gordura, 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 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: pacote de 200G (duzentas gramas) a 1kg (um quilo); embalado em plástico inviolável. 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	1.000
21	002.009.081	QUEIJO MUÇARELA FATIADO	KG	2.000



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

## Lista de Produtos

Página 6 de 6

### Licitação: 000048/22 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		<b>QUEIJO MUÇARELA FATIADO</b> DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Queijo muçarela fatiado 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: Pacote pesando de 200g (duzentas gramas) a 1kg (um quilo); embalado em plástico inviolável. 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 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 contar da data de entrega.		
22	002.001.348	<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> REQUEIJÃO CREMOSO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: REQUEIJÃO CREMOSO ACONDICIONADO EM BALDES OU BISNAGAS, COM GOSTO E SABOR CARACTERÍSTICOS, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE VALIDADE: MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2.000
23	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 frigorificados 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	10.000