



## PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE ALTO

Rua Dr. Raul da Rocha Medeiros, 1390 - Fone: (16) 3244-3113

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD	Preço Médio
1	BACON RESFRIADO, DEFUMADO, EM PEÇA: - Consistência do produto: resfriado; - Composição do produto: toucinho; preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, em manta; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 21/00, decreto 12.486/78, In 22/05; Resolução Rdc 12/01 (anvisa) e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced.admin. determinados pelo mapa e anvisa - Embalagem primária: acondicionado em embalagem cry-o-vac, de até 01kg. - Validade mínima de 72 dias na data da entrega.	KG	20	16,99
2	BISTECA DE PORCO, CORTADA EM BIFES CONGELADO; separadamente de 1ª qualidade. A carne suína deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e conter no máximo 3% de aponevroses. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária, e ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis.	KG	150	9,95
3	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA, CONGELADA: - Consistência do produto: congelada; - Composição do produto: Ingredientes: Ing: carne bovina, água, proteína de soja, sal, especiarias desidratadas, carboidratos, aromas naturais, estabilizante, realçador de sabor, antioxidante e acidulante. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Com peso médio unitário entre 15 e 19gramas - Embalagem primária: 02 - 05 kgs, adequada, resistente, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos, com a marca do fabricante do produto e dados do produto. - Embalagem secundária: papelão resistente, que garanta a integridade do produto durante o transporte. Devido ser transportada à temperatura de 12°C ou inferior e possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. - Validade mínima de 3 meses à partir da data de entrega. E data de fabricação máxima 30 dias. - Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma. (Enviar 02 amostras)	KG	5.880	13,20
4	CARNE BOVINA; COSTELA; EM TIRAS; CONGELADA; - Consistência do produto: congelada; - Composição do produto: Devido conter no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos; - Embalagem primária: Em saco transparente, atóxico, contendo a marca do fabricante do produto e suas especificações deverão estar de acordo com a rta-3(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97). Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária - Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma. (Enviar 02 amostras)	KG	6.250	13,22
5	CARNE DE FRANGO TEMPERADA, MOLDADA, CONGELADA, COM LEGUMES; - Consistência do produto: congelada; - Composição do produto: produto mecanicamente separado de frango e adicionado de legumes. Aproximadamente 25g cada. Apresentar na composição centesimal até 500 mg de sódio/100 g do produto. - Embalagem Primária: transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, com aproximadamente 2kg. - Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 12 meses Devido ser transportada à temperatura de 12°C ou inferior, e possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Aspecto e cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. - Validade mínima de 12 meses à partir da data de entrega. - Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma. (Enviar 02 amostras)	KG	6.625	15,30
6	CARNE SUÍNA PERNIL DESOSSADO EM PEÇAS, CONGELADO DE 1ª QUALIDADE; - Consistência do produto: congelado; - Composição do produto: A carne suína deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Embalagem primária: transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, com data de empacotamento e validade visíveis. Devido ser transportada à temperatura de 12°C ou inferior e possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária, - Validade mínima de 06 meses. - Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma. (Enviar 02 amostras)	KG	10.700	8,99
7	CARNE SUÍNA SEM SAL; COSTELA; CONGELADA EM PECAS SERRADAS; - Consistência do produto: congelada; - Composição do produto: carne suína, costelinha, de qualidade, sem sal, em peças serradas; - Embalagem primária: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; pesando aproximadamente entre 1kg a 5kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a rta-4(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); port.304 de 22/04/96.port.90,port.89 de 15/02/96; - Validade mínima de 06 meses. - Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma.	KG	150	15,49

8	<p>CORTES CONGELADOS DE FRANGO – SOBRECORA;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistência do produto: congelado;</li> <li>- Composição do produto: Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas, o corte de frango sobrecoxa, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagens plásticas flexível, atóxica, e reembaladas em caixa de papelão reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 18 (dezoito) kg, rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</li> <li>1- Nome e endereço do abatedouro, Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária;</li> <li>2- Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CORTES CONGELADOS DE FRANGO SOBRECORA;</li> <li>3- Data da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de conservação;</li> <li>4- Peso líquido.</li> <li>- Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrica. Sem excessos de pele.</li> <li>- O produto a ser entregue não deverá ter validade inferior a 06 meses.</li> <li>- Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.</li> <li>- Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma.</li> </ul>	KG	22.750	8,74
9	<p>COXA MOLE – RESFRIADO, EM PEÇAS DE 3 A 5KG,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistência do produto: resfriado;</li> <li>- Embalagem primária: de saco plástico de polietileno adequado e resistente, a vácuo, com a marca do fabricante do produto,</li> <li>- Validade e data de fabricação impressos. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária;</li> <li>- Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.</li> <li>- Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma.</li> </ul>	KG	25.440	17,95
10	<p>FRANGO – PEITO, TIPO SASSAMI, SEM OSSO, IQF;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistência do produto: congelado;</li> <li>- Composição do produto: com peso entre 1 e 3 kgs, com no máximo 10% de água;</li> <li>- Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno resistente, com a marca do fabricante do produto, Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária;</li> <li>- Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</li> <li>- Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma.</li> </ul>	KG	16.500	14,82
11	<p>LINGUIÇA FRESCAL SUINA CONGELADA;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistência do produto: congelada;</li> <li>- Composição do produto: aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem grumos, mantida em temperatura e refrigeração adequada;</li> <li>- Embalagem primária - acondicionada em saco de polietileno com até 05kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a rta-05(decreto 12.486 de 20/10/78).</li> <li>- Validade Mínima - 05 meses da data de entrega.</li> <li>- Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma. (Enviar 02 amostras)</li> </ul>	KG	3.700	13,56
12	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MISTA;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistência do produto: refrigerado;</li> <li>- Composição do produto: Carne bovina, suína e de aves. O produto deverá conter no máximo 34g de Gorduras totais em 100 g de alimento. Pacote de 2 a 3kg;</li> <li>- Embalagem primária: embalada em plástico apropriado e resistente, à vácuo, Contendo a tabela nutricional, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do Ministério da Agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor.</li> <li>- Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, que garanta a integridade do produto.</li> <li>-Validade mínima de 03 meses.</li> <li>- Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma. (Enviar 02 amostras)</li> </ul>	KG	2.940	12,62
13	<p>PATINHO TRASEIRO, RESFRIADO, EM PEÇAS DE 3 A 5KG;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistência do produto: resfriado;</li> <li>- Embalagem primária: saco plástico de polietileno adequado e resistente, a vácuo, com a marca do fabricante do produto, Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária;</li> <li>- Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.</li> <li>- Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma.</li> </ul>	KG	14.775	19,16
14	<p>PESCADO: SARDINHA; INTEIRA ABERTA, LIMPA E ESVICERADA; CONGELADO;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>com cor,cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plastico transparente,atoxico, pesando 1kg; embalado em caixa de papelao reforc./rotulo,carimbo de inspecao c/val.min.de 6meses a contar da data da entrega; e suas condicoes de verao estar de acordo com a rta-9(dec.12.486, de 20/10/78) e (ma.2244/97)e de c30691,de 29/03/52 e suas posteriores alteracoes; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced.administrativos de terminados pela sec.agr; unidade de vera conferir se o produto esta conf.nota tecnica 19/09-dpdc,emb.deve constar peso liquido; (antes do congelamento) e peso bruto apos congelamentoValidade mínima de 06 meses.</li> </ul>	KG	100	12,89

15	<p>SALSICHA ESPECIAL LONGUETE RESFRIADA;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistência do produto: resfriada;</li> <li>- Composição do produto: contendo nitrito e nitrato de sódio como conservantes, ácido ascórbico como antioxidante, polifosfatos como estabilizantes e condimentos flavonizantes. Lactato de sódio como umectantes e corante natural de urucum. Possuir registro nos órgãos de inspeção sanitária.</li> <li>- Embalagem primária: plástica de polietileno, de até 5kg;</li> <li>- Validade mínima de 40 dias da data de entrega.</li> <li>- Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma. (Enviar 02 amostras)</li> </ul>	KG	6.890	8,65
16	<p>CARNE BOVINA (COXÃO MOLE) EM TIRAS CONGELADA IQF;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistência do produto: congelada IQF;</li> <li>- Composição do produto: Carne bovina - COXÃO MOLE, em tiras de aproximadamente 4x1cm, congelada individualmente, com temperatura de -18°C IQF. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie.</li> <li>- Embalagem: pacotes de 1kg à 2kgs embalados em sacos de polietileno, embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro do ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil.</li> <li>- Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma. (Enviar 02 amostras)</li> </ul>	KG	5.000	19,25
17	<p>CARNE BOVINA EM CUBOS – PATINHO – CONGELADA IQF;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistência do produto: congelada IQF;</li> <li>- Composição do produto: Carne bovina congelada individualmente, PATINHO, em cubos de aproximadamente 3x3 cm, embalagem de 2kg. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie.</li> <li>- Embalagem: pacotes de 01 a 02kg embalados em sacos de polietileno, embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem ser íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº de registro no ministério da agricultura SIF/SISP/SIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil.</li> <li>- Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma. (Enviar 02 amostras)</li> </ul>	KG	5.000	16,86
18	<p>CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE EM CUBOS NO IQF;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistência: congelada IQF;</li> <li>- Composição do produto: Pernil suíno em cubos de tamanho 2x2cm, sem osso. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie.</li> <li>- Embalagem: pacotes de 01 a 02kgs embalados em sacos de polietileno atóxicos. Embalagem secundária de papelão devidamente identificada com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no Ministério da agricultura SIF/SISP/SIPOA, e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. (Enviar 02 amostras)</li> </ul>	KG	3.500	14,52
19	<p>MORTADELA; CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA E SUÍNA MISTURADAS E TRITURADAS;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistência do produto: refrigerada;</li> <li>- Composição do produto: composta de condimentos e outras substâncias alimentares; apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade; de primeira qualidade; isento de sujidades e outras substâncias estranhas a sua composição;</li> <li>- Embalagem primária: acondicionado em saco plástico, atóxico, pesando em média 2,5kgs, peça única; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-5(decreto 12.486 de 20/10/78); instrução normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced.administrativos determinados pela sec.agr.</li> <li>- Validade mínima de 20 dias a contar da entrega.</li> <li>- Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma.</li> </ul>	KG	865	15,08
20	<p>PRESUNTO; MAGRO; COZIDO; RESFRIADO;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistência do produto: resfriado;</li> <li>- Composição do produto: obtido de pernil de suíno sadio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas;</li> <li>- Embalagem primária - acondicionado em embalagem de polietileno resistente transparente, atóxico; pesando de 2 a 4kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-8(decreto 12.486 de 20/10/78); instrução normativa nº20 de 31 de julho de 2000 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela sec.agr.</li> <li>- Validade mínima de 50 dias a contar da entrega.</li> <li>- Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma.</li> </ul>	KG	3.485	16,29

