

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE ALTO**

DEPARTAMENTO DE COMPRAS

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD	Preço Médio	Preço Médio Total
1	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 25gramas - 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. Devendo 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.	Kg	5.940	15,13	89.872,20
2	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	14	20,40	285,65
3	BISTECA DE PORCO, CORTADA EM BIFES CONGELADA; - Consistência do produto: congelada; - Composição do produto: Ingredientes: 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, - 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. - 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.	Kg	270	13,86	3.742,20
4	CARNE SUINA 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 nta-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	280	13,39	3.750,13

5	<p>CARNE BOVINA; COSTELA; EM TIRAS; CONGELADA;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consistência do produto: congelada; - Composição do produto: Devendo conter no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos; - Embalada primária: Em saco transparente, atóxico, contendo a marca do fabricante do produto e suas especificações deverão estar de acordo com a nta-3(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97). Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária - Validade mínima 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. 	Kg	4.330	17,57	76.063,67
6	<p>CARNE DE FRANGO TEMPERADA, EMPANADA, MOLDADA, CONGELADA, COM LEGUMES;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consistência do produto: congelada; - Composição do produto: produto mecanicamente separado de frango e adicionado de legumes, empanada e congelada. 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 Devendo 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 a 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. <p>(Enviar 02 amostras)</p>	kg	6.795	13,88	94.314,60
7	<p>CARNE SUÍNA PERNIL DESOSSADO EM PEÇAS, CONGELADO DE 1ª QUALIDADE;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Embalagem primária: transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, com data de empacotamento e validade visíveis. Devendo ser transportada à temperatura de 12°C ou inferior e possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária,</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	8.960	14,96	134.041,60
8	<p>CORTES CONGELADOS DE FRANGO – SOBRECORA;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consistência do produto: congelado; - 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: <ol style="list-style-type: none"> 1- Nome e endereço do abatedouro, Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária; 2- Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CORTES CONGELADOS DE FRANGO SOBRECORA; 3- Data da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de conservação; 4- Peso líquido. <ul style="list-style-type: none"> - Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície pagajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrica. Sem excessos de pele. - O produto a ser entregue não deverá ter validade inferior a 06 meses. - Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 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. 	kg	23.850	11,47	273.639,00

9	<p>COXÃO MOLE – RESFRIADO, EM PEÇAS DE 3 A 5KG, - Consistência do produto: resfriado; - Embalagem primária: de saco plástico de polietileno adequado e resistente, a vácuo, com a marca do fabricante do produto. - Validade e data de fabricação impressos. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária; - Validade mínima de 30 dias a 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.</p>	kg	32.850	24,73	812.380,50
10	<p>FRANGO – PEITO, TIPO SASSAMI, SEM OSSO, IQF; - Consistência do produto: congelado; - Composição do produto: com peso entre 1 e 3 kgs, com no máximo 10% de água; - Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno resistente, com a marca do fabricante do produto, Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária; - Validade mínima de 06 meses a 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.</p>	kg	16.910	13,99	236.627,27
11	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MISTA; - Consistência do produto: refrigerado; - 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; - 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. - Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, que garanta a integridade do produto. -Validade mínima de 03 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.</p>	kg	3.075	13,82	42.486,25
12	<p>LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA CONGELADA; - Consistência do produto: congelada; - Composição do produto: aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem grumos, mantida em temperatura e refrigeração adequada; - Embalagem primária - acondicionada em saco de polietileno com até 05kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-05(decreto 12.486 de 20/10/78). - Validade Mínima - 05 meses 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.</p>	Kg	3.875	16,21	62.826,67
13	<p>MORTEDELA; CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA E SUINA MISTURADAS E TRITURADAS; - Consistência do produto: refrigerada; - Composição do produto: composta de condimentos e outras substancias alimentares; apresentando no maximo 10% de cubos de toucinho e ate 25% de umidade; de primeira qualidade; isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, - Embalagem primária: acondicionado em saco plásticos, atóxicos , 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 n°20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced.administrativos determinados pela sec.agr. - Validade mínima de 20 dias a contar da 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.</p>	Kg	875	13,53	11.841,67
14	<p>PATINHO TRASEIRO, RESFRIADO, EM PEÇAS DE 3 A 5KG; - Consistência do produto: resfriado; - 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; - Validade mínima de 30 dias a 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.</p>	Kg	21.120	28,99	612.198,40

15	<p>PRESUNTO; MAGRO; COZIDO; RESFRIADO;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consistência do produto: resfriado; - Composição do produto: obtido de pernil de suino sadio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; - 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. - Validade mínima de 50 dias a contar da 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. 	kg	3.515	15,95	56.052,53
16	<p>PESCADO; SARDINHA; INTEIRA ABERTA, LIMPA E ESMERALDADA; CONGELADO;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consistência do produto: congelado; - Composição do produto: com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; - Embalagem primária: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1kg; embalado em caixa de papelão reforçado .com rótulo, carimbo de inspeção c/val.min.de 6meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-9(dec.12.486, de 20/10/78) e (ma.2244/97) e de c30691,de 29/03/52 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced.administrativos de terminados pela sec.agr; unidade de venda conferir se o produto esta conf.nota tecnica 19/09-dpdc,emb.deve constar peso liquido; (antes do congelamento) e peso bruto apos congelamento. - 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	170	11,05	1.877,93
17	<p>SALSICHA ESPECIAL RESFRIADA;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consistência do produto: resfriada; - 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. - Embalagem primária: plástica de polietileno, de até 5kg; - Validade mínima de 40 dias 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. 	kg	6.990	6,24	43.640,90
					R\$ 2.555.641,16

OBS: OS PREÇOS ESTIMADOS PODERÃO SOFRER ALTERAÇÃO ATÉ A DATA DA REALIZAÇÃO DO PREGÃO.