



MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 38/2021

Anexo - I

Lote Principal - 0001 - CARNE BOVINA DE SEGUNDA (A)

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
1	34500	KG	CARNE BOVINA DE SEGUNDA (ACEM) COM NO MÁXIMO 3% DE TEOR GORDUROSO (LIPÍDIOS), POR PORÇÃO DE 100g, CONGELADA -18°C, MOÍDA EMBALADA À VÁCUO-PACOTE COM 5 KGS, REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA.

Lote Reservado - 0002 - CARNE BOVINA DE SEGUNDA

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
2	11500	KG	CARNE BOVINA DE SEGUNDA (ACEM) COM NO MÁXIMO 3% DE TEOR GORDUROSO (LIPÍDIOS), POR PORÇÃO DE 100g, CONGELADA -18°C, MOÍDA EMBALADA À VÁCUO-PACOTE COM 5 KGS, REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA.

Lote Principal - 0003 - CARNE MOÍDA COZIDA E CONG

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
3	10800	KG	CARNE MOÍDA COZIDA E CONGELADA, o fabrico deste produto deverá atender as normas sanitárias vigentes, o produto deverá ser preparado efetivamente com 100% de recortes bovinos de primeira, a carne utilizada deverá ser moída em disco de 6mm e após ser processada termicamente e drenados, devendo ser congelado imediatamente a -18° C (congelamento tipo IQF em tunel). A embalagem primária deverá ser sacos de polietileno e conter o nome do produto, marca, peso líquido e bruto, o SIF do estabelecimento produtor e do produto, assim como o lote e validade e conter o peso mínimo de 2 quilos, a embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão ondulado com peso mínimo de 12 quilos.

Lote Reservado - 0004 - CARNE MOÍDA COZIDA E CON

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
4	3600	KG	CARNE MOÍDA COZIDA E CONGELADA, o fabrico deste produto deverá atender as normas sanitárias vigentes, o produto deverá ser preparado efetivamente com 100% de recortes bovinos de primeira, a carne utilizada deverá ser moída em disco de 6mm e após ser processada termicamente e drenados, devendo ser congelado imediatamente a -18° C (congelamento tipo IQF em tunel). A embalagem primária deverá ser sacos de polietileno e conter o nome do produto, marca, peso líquido e bruto, o SIF do estabelecimento produtor e do produto, assim como o lote e validade e conter o peso mínimo de 2 quilos, a embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão ondulado com peso mínimo de 12 quilos.

Lote Principal - 0005 - LINGUIÇA CALABRESA DEFUMA

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
5	4350	KG	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FATIADA, ESPECIFICAÇÕES: à base de carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separada (CMS), com o mínimo de 30% de cada componente, toucinho suíno (todos em perfeito estado de conservação), proteína de soja, condimentos e aditivos;. Aspecto característico, não apresentando superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas/ pútridas; cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; sabor e odor característicos. Embalagem à vácuo, contendo 3 Kg, refrigerado e válido por 1 mês – NTA 5.

Lote Reservado - 0006 - LINGUIÇA CALABRESA DEFU

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
6	1450	KG	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FATIADA, ESPECIFICAÇÕES: à base de carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separada (CMS), com o mínimo de 30% de cada componente, toucinho suíno (todos em perfeito estado de conservação), proteína de soja, condimentos e aditivos;. Aspecto característico, não apresentando superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas/ pútridas; cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; sabor e odor característicos. Embalagem à vácuo, contendo 3 Kg, refrigerado e válido por 1 mês – NTA 5.

Lote Principal - 0007 - FRANGO (FILEZINHO) MARINAD

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
7	9450	KG	FRANGO (FILEZINHO) MARINADO, ESPECIFICAÇÕES: COZIDO, CORTADO EM TIRAS 9,5 MM, CONGELAMENTO IQF MÍNIMO A -12°C. PRAZO DE VALIDADE 8 MESES, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LACRADA POR TERMOSOLDAGEM, CONTENDO 2 KG.

Lote Reservado - 0008 - FRANGO (FILEZINHO) MARINA

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
8	3150	KG	FRANGO (FILEZINHO) MARINADO, ESPECIFICAÇÕES: COZIDO, CORTADO EM TIRAS 9,5 MM, CONGELAMENTO IQF MÍNIMO A -12°C. PRAZO DE VALIDADE 8 MESES, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LACRADA POR TERMOSOLDAGEM, CONTENDO 2 KG.

Lote Principal - 0009 - CARNE BOVINA MOÍDA AO MOL

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
9	8700	KG	CARNE BOVINA MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE COZIDA E CONGELADA: (PARTES DO TRASEIRO – CORTES DE PRIMEIRA). DE ACORDO COM A NTA 3 E 4. PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, AUSÊNCIA DE INSETOS E OUTROS ANIMAIS EM QUALQUER FASE DE DESENVOLVIMENTO, VIVOS OU MORTOS, INTEIROS OU EM PARTES, PARASITOS, SUJIDADES E OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS E / OU CORTANTES, CONTENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS: CARNE BOVINA (RECORTES DE PRIMEIRA), MOLHO DE TOMATE (ÁGUA, TOMATE CONCENTRADO,



MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 38/2021

Anexo - I

DEXTROSE, AMIDO DE MANDIOCA, SAL, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, AIPO EM PÓ, SALSA DESIDRATADA). NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN.
O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO;
VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO CONGELADO – MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES
EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE ALTA E BAIXA DENSIDADE, TERMOSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COLORAÇÃO AZUL, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 02 (DOIS) KG.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 08 (OITO) KG.

Lote Reservado - 0010 - CARNE BOVINA MOÍDA AO MO

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
10	2900	KG	CARNE BOVINA MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE COZIDA E CONGELADA: (PARTES DO TRASEIRO – CORTES DE PRIMEIRA). DE ACORDO COM A NTA 3 E 4. PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, AUSÊNCIA DE INSETOS E OUTROS ANIMAIS EM QUALQUER FASE DE DESENVOLVIMENTO, VIVOS OU MORTOS, INTEIROS OU EM PARTES, PARASITOS, SUJIDADES E OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS E / OU CORTANTES, CONTENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS: CARNE BOVINA (RECORTES DE PRIMEIRA), MOLHO DE TOMATE (ÁGUA, TOMATE CONCENTRADO, DEXTROSE, AMIDO DE MANDIOCA, SAL, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, AIPO EM PÓ, SALSA DESIDRATADA). NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN. O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO; VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO CONGELADO – MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE ALTA E BAIXA DENSIDADE, TERMOSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COLORAÇÃO AZUL, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 02 (DOIS) KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 08 (OITO) KG.

Lote Principal - 0011 - Almôndegas Cozidas congeladas,

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
11	15750	KG	Almôndegas Cozidas congeladas à base de carne bovina, água, especiarias, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, sal, e aditivos; formato arredondado; gramagem unitária mínima de 17 g. Congelamento IQF mínimo a -12°C, válido por 12 meses. Composição Nutricional (porção de 100g): valor energético entre 170 a 190 Kcal; carboidrato entre 2,0 a 6,5g; proteína entre 14,5 a 18,5g; gorduras totais entre 9,0 a 12,0g. Embalagem primária em sacos plásticos de polietileno, atóxicos, peso líquido de 6,0 Kg. Embalagem secundária em caixas de papelão ondulado e resistente com identificação e rotulagem conforme legislação vigente.

Lote Reservado - 0012 - Almôndegas Cozidas congelada

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
12	5250	KG	Almôndegas Cozidas congeladas à base de carne bovina, água, especiarias, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, sal, e aditivos; formato arredondado; gramagem unitária mínima de 17 g. Congelamento IQF mínimo a -12°C, válido por 12 meses. Composição Nutricional (porção de 100g): valor energético entre 170 a 190 Kcal; carboidrato entre 2,0 a 6,5g; proteína entre 14,5 a 18,5g; gorduras totais entre 9,0 a 12,0g. Embalagem primária em sacos plásticos de polietileno, atóxicos, peso líquido de 6,0 Kg. Embalagem secundária em caixas de papelão ondulado e resistente com identificação e rotulagem conforme legislação vigente.

Lote Principal - 0013 - Atum ralado em conserva, em óleo

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
13	5550	KG	Atum ralado em conserva, em óleo vegetal, água, sal e caldo vegetal. Composição Nutricional (porção de 100g): valor energético entre 175 a 195 Kcal; carboidrato entre 0,7 a 0,9g; proteína entre 19,0 a 22,5g; gorduras totais entre 9,0 a 12,0g. Embalagem primária de peso líquido de 500GRS, constituída de material de alta barreira, para proteção contra luz, oxigênio e vapores, e ter sido processado termicamente a fim de atingir a condição de esterilidade comercial, dispensando o uso de refrigeração, durante seu período de validade. Embalagem secundária em caixas de papelão ondulado e resistente com identificação e rotulagem conforme legislação vigente.

Lote Reservado - 0014 - Atum ralado em conserva, em ól

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
14	1850	KG	Atum ralado em conserva, em óleo vegetal, água, sal e caldo vegetal. Composição Nutricional (porção de



MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 38/2021

Anexo - I

100g): valor energético entre 175 a 195 Kcal; carboidrato entre 0,7 a 0,9g; proteína entre 19,0 a 22,5g; gorduras totais entre 9,0 a 12,0g. Embalagem primária de peso líquido de 500GRS, constituída de material de alta barreira, para proteção contra luz, oxigênio e vapores, e ter sido processado termicamente a fim de atingir a condição de esterilidade comercial, dispensando o uso de refrigeração, durante seu período de validade. Embalagem secundária em caixas de papelão ondulado e resistente com identificação e rotulagem conforme legislação vigente.

Lote Principal - 0015 - CARNE BOVINA DE SEGUNDA(A

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
------	-------	-------	---------------

15	36000	KG	Carne bovina de segunda (acém) com no máximo 3% de teor gorduroso (lipídios) por porção de 100 g, congelada -18°C, cortada em iscas para strogonoff em tamanho uniforme de comprimento entre 5 a 6cm, largura até 1,5cm. Embaladas à vácuo com peso de 5 Kg, reembaladas em caixa de papelão ondulado.
----	-------	----	--

Lote Reservado - 0016 - CARNE BOVINA DE SEGUNDA

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
------	-------	-------	---------------

16	12000	KG	Carne bovina de segunda (acém) com no máximo 3% de teor gorduroso (lipídios) por porção de 100 g, congelada -18°C, cortada em iscas para strogonoff em tamanho uniforme de comprimento entre 5 a 6cm, largura até 1,5cm. Embaladas à vácuo com peso de 5 Kg, reembaladas em caixa de papelão ondulado.
----	-------	----	--

Lote Principal - 0017 - Charque bovino (Jerked Beef), tras

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
------	-------	-------	---------------

17	10875	KG	Charque bovino (Jerked Beef), traseiro, em embalagem constituída de material flexível, à vácuo, peso líquido de 5 Kg, reembalados em caixas de papelão ondulado reforçado contendo 6 x 5 Kg..
----	-------	----	---

Lote Reservado - 0018 - Charque bovino (Jerked Beef), tr

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
------	-------	-------	---------------

18	3625	KG	Charque bovino (Jerked Beef), traseiro, em embalagem constituída de material flexível, à vácuo, peso líquido de 5 Kg, reembalados em caixas de papelão ondulado reforçado contendo 6 x 5 Kg..
----	------	----	---

Lote Principal - 0019 - Hamburger Cozido e Congelado

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
------	-------	-------	---------------

19	10800	KG	Hamburger Cozido e Congelado de Bovino. Ingredientes: carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, maltodextrina, especiarias e aditivos. Peso médio da unidade de 50 g. Composição Nutricional (porção 100g): valor energético entre 180 a 220 Kcal; carboidratos entre 2,0 a 3,0g; proteína entre 18,0 a 24,0g; gordura totais entre 10,0 a 12,0g. Embalagem primária em sacos plásticos de polietileno, atóxicos, peso líquido de 6,0 Kg. Embalagem secundária em caixas de papelão ondulado e resistente com identificação e rotulagem conforme legislação vigente.
----	-------	----	--

Lote Reservado - 0020 - Hamburger Cozido e Congelad

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
------	-------	-------	---------------

20	3600	KG	Hamburger Cozido e Congelado de Bovino. Ingredientes: carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, maltodextrina, especiarias e aditivos. Peso médio da unidade de 50 g. Composição Nutricional (porção 100g): valor energético entre 180 a 220 Kcal; carboidratos entre 2,0 a 3,0g; proteína entre 18,0 a 24,0g; gordura totais entre 10,0 a 12,0g. Embalagem primária em sacos plásticos de polietileno, atóxicos, peso líquido de 6,0 Kg. Embalagem secundária em caixas de papelão ondulado e resistente com identificação e rotulagem conforme legislação vigente.
----	------	----	--

Lote Principal - 0021 - MORTADELA FATIADA TUBULAR

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
------	-------	-------	---------------

21	7200	KG	MORTADELA FATIADA TUBULAR: Preparado a partir de matérias primas sãs e limpas e de boa qualidade, isento de sujidades e outras substâncias estranhas a sua composição. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, pele suína, miúdos de suínos, água, amido (máx. 5%), proteína vegetal, sal, alho, açúcar, estabilizante, conservadores, corante, antioxidante, realçador de sabor, aromatizantes. Não deve conter glúten. Validade mínima: 03 (três) meses; Características: Obs: o produto deverá fornecer fatias de 25 gramas não esfareladas; Aparência: própria; Cor: rosada internamente; Odor: próprio; Sabor: próprio; Embalagem primária: saco plástico, atóxica, resistente, termossoldada, de alta barreira, sendo sua unidade de medida em quilos, peça única. As fatias deverão ser reembaladas em pacotes de 1 Kg, apresentando etiqueta com identificação original do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores devidamente lacradas. Suas condições deverão estar em cordo com a NTA – 5 (Decreto 12.486 de 20/10/1978).
----	------	----	--

Lote Reservado - 0022 - MORTADELA FATIADA TUBUL

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
------	-------	-------	---------------

22	2400	KG	MORTADELA FATIADA TUBULAR: Preparado a partir de matérias primas sãs e limpas e de boa qualidade, isento de sujidades e outras substâncias estranhas a sua composição. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, pele suína, miúdos de suínos, água, amido (máx. 5%), proteína vegetal, sal, alho, açúcar, estabilizante, conservadores, corante, antioxidante, realçador de sabor, aromatizantes. Não deve conter glúten. Validade mínima: 03 (três) meses; Características: Obs: o produto deverá fornecer fatias de 25 gramas não esfareladas; Aparência: própria; Cor: rosada internamente; Odor: próprio; Sabor: próprio; Embalagem primária: saco plástico, atóxica, resistente, termossoldada, de alta barreira, sendo sua unidade de medida em quilos, peça única. As fatias deverão ser
----	------	----	--



MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 38/2021

Anexo - I

reembaladas em pacotes de 1 Kg, apresentando etiqueta com identificação original do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores devidamente lacradas. Suas condições deverão estar em acordo com a NTA – 5 (Decreto 12.486 de 20/10/1978).

Lote Principal - 0023 - QUEIJO MUSSARELA FATIADO I

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
23	10800	KG	QUEIJO MUSSARELA FATIADO INTERFOLHADO EMBALADO À VÁCUO INGREDIENTES: Leite pasteurizado, cloreto de cálcio, coalho líquido, sal e fermento lácteo, não contendo glúten. Informação Nutricional mínima 30g: Valor energético 80 kcal, proteína 7g, gorduras totais 7g, cálcio 180mg. RENDIMENTO: 1 kg de queijo mussarela – rendimento aproximado 50 fatias (20 a 23 g cada) EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem plástico transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimento conforme legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: Embalagem com especificação da data de fatiamento e validade. Deve ser transportado à temperatura de até 10° C (dez graus centígrados).

Lote Reservado - 0024 - QUEIJO MUSSARELA FATIAD

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
24	3600	KG	QUEIJO MUSSARELA FATIADO INTERFOLHADO EMBALADO À VÁCUO INGREDIENTES: Leite pasteurizado, cloreto de cálcio, coalho líquido, sal e fermento lácteo, não contendo glúten. Informação Nutricional mínima 30g: Valor energético 80 kcal, proteína 7g, gorduras totais 7g, cálcio 180mg. RENDIMENTO: 1 kg de queijo mussarela – rendimento aproximado 50 fatias (20 a 23 g cada) EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem plástico transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimento conforme legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: Embalagem com especificação da data de fatiamento e validade. Deve ser transportado à temperatura de até 10° C (dez graus centígrados).

Lote Principal - 0025 - COXINHA DA ASA: DE FRANGO:

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
25	21990	KG	COXINHA DA ASA: DE FRANGO: CARNE TEMPERADA COZIDA CONGELADA DE FRANGO, COM PESO MÁXIMO DE 50G POR PORÇÃO.O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, ATÓXICO, EM PACOTES A PARTIR DE 2KG, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADA REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM.

Lote Reservado - 0026 - COXINHA DA ASA: DE FRANG

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
26	7330	KG	COXINHA DA ASA: DE FRANGO: CARNE TEMPERADA COZIDA CONGELADA DE FRANGO, COM PESO MÁXIMO DE 50G POR PORÇÃO.O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, ATÓXICO, EM PACOTES A PARTIR DE 2KG, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADA REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM.

Lote Principal - 0027 - CORTES DE FRANGO TEMPERA

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
27	9450	KG	CORTES DE FRANGO TEMPERADOS, ASSADOS, CONGELADO (COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE), CORTADO EM CUBOS 25MM, CONGELAMENTO IQF A - 12°C. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LACRADA POR TERMO SOLDAGEM, CONTENDO 2,5 KG.

Lote Reservado - 0028 - CORTES DE FRANGO TEMPE

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
28	3150	KG	CORTES DE FRANGO TEMPERADOS, ASSADOS, CONGELADO (COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE), CORTADO EM CUBOS 25MM, CONGELAMENTO IQF A - 12°C. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LACRADA POR TERMO SOLDAGEM, CONTENDO 2,5 KG.

Lote Principal - 0029 - COXA E SOBRECOXA DE FRAN

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
29	36000	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA, SEM PELE E NÃO PODENDO APRESENTAR CARTILAGEM: IN NATURA, CONGELADA. APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME NÃO AMOLECIDA, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, COR AMARELO-ROSADO. NÃO DEVE APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE, COM ROTULAGEM CONSTANDO DADOS COMO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, NÚMERO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM E DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ONDULADA LACRADA, DEVIDAMENTE ROTULADA. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO DO PRODUTO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA: 2KG. O PRODUTO DEVERÁ RESPEITAR O LIMITE DE PERCENTUAL DE ÁGUA ESTABELECIDO PELO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE FECHADO REFRIGERADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA, SEM PELE E NÃO PODENDO APRESENTAR CARTILAGEM: IN NATURA, CONGELADA. APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME NÃO AMOLECIDA, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, COR AMARELO-ROSADO. NÃO DEVE APRESENTAR



MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 38/2021

Anexo - I

FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE, COM ROTULAGEM CONSTANDO DADOS COMO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, NÚMERO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM E DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ONDULADA LACRADA, DEVIDAMENTE ROTULADA. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO DO PRODUTO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA: 2KG. O PRODUTO DEVERÁ RESPEITAR O LIMITE DE PERCENTUAL DE ÁGUA ESTABELECIDO PELO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE FECHADO REFRIGERADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.

Lote Reservado - 0030 - COXA E SOBRECOXA DE FRA

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
30	12000	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA, SEM PELE E NÃO PODENDO APRESENTAR CARTILAGEM: IN NATURA, CONGELADA. APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME NÃO AMOLECIDA, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, COR AMARELO-ROSADO. NÃO DEVE APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE, COM ROTULAGEM CONSTANDO DADOS COMO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, NÚMERO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM E DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ONDULADA LACRADA, DEVIDAMENTE ROTULADA. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO DO PRODUTO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA: 2KG. O PRODUTO DEVERÁ RESPEITAR O LIMITE DE PERCENTUAL DE ÁGUA ESTABELECIDO PELO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE FECHADO REFRIGERADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA, SEM PELE E NÃO PODENDO APRESENTAR CARTILAGEM: IN NATURA, CONGELADA. APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME NÃO AMOLECIDA, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, COR AMARELO-ROSADO. NÃO DEVE APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE, COM ROTULAGEM CONSTANDO DADOS COMO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, NÚMERO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM E DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ONDULADA LACRADA, DEVIDAMENTE ROTULADA. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO DO PRODUTO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA: 2KG. O PRODUTO DEVERÁ RESPEITAR O LIMITE DE PERCENTUAL DE ÁGUA ESTABELECIDO PELO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE FECHADO REFRIGERADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.

Lote Principal - 0031 - CARNE MOÍDA DE FRANGO CO

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
31	11700	KG	CARNE MOÍDA DE FRANGO COM TEMPEROS CONTENDO NO MÍNIMO 50% DE PEITO DE FRANGO MOÍDO E 50% DE SOBRECOXA, ALECRIM, CÚRCUMA EM PÓ, LARANJA EM PÓ, MOSTARDA EM PÓ E ORÉGANO, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, COLÁGENO HIDROLISADO, CENOURA EM PÓ, AIPO MARROM PÓ, SALSA, CEBOLINHA E TOMILHO EM FLOCOS. ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO, MOAGEM EM DISCO DE 6MM, SEM OSSO, SEM PELE, SEM CARTILAGEM, SEM PENA, SEM APONEVROSE E SEM GORDURA. PRODUTO CONGELADO EM IQF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, SIF/SISP, MARCA E CNPJ DA EMPRESA, CONTENDO 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICO RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 14KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 21, GORDURAS TOTAIS (MAX): 4, SÓDIO (MAX) 60MG.

Lote Reservado - 0032 - CARNE MOÍDA DE FRANGO C

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
32	3900	KG	CARNE MOÍDA DE FRANGO COM TEMPEROS CONTENDO NO MÍNIMO 50% DE PEITO DE FRANGO MOÍDO E 50% DE SOBRECOXA, ALECRIM, CÚRCUMA EM PÓ, LARANJA EM PÓ, MOSTARDA EM PÓ E ORÉGANO, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, COLÁGENO HIDROLISADO, CENOURA EM PÓ, AIPO MARROM PÓ, SALSA, CEBOLINHA E TOMILHO EM FLOCOS. ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO, MOAGEM EM DISCO DE 6MM, SEM OSSO, SEM PELE, SEM CARTILAGEM, SEM PENA, SEM APONEVROSE E SEM GORDURA. PRODUTO CONGELADO EM IQF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, SIF/SISP, MARCA E CNPJ DA EMPRESA, CONTENDO 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICO RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 14KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 21, GORDURAS TOTAIS (MAX): 4, SÓDIO (MAX) 60MG.

Lote Principal - 0033 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM



MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 38/2021

Anexo - I

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
33	29250	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM TEMPEROS: DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, COLÁGENO HIDROLISADO, MOSTARDA EM PÓ, CÚRCUMA EM PÓ, LARANJA EM PÓ, CENOURA EM PÓ E AIPO MARROM PÓ, SALSA, CEBOLINHA, ALECRIM, ORÉGANO E TOMILHO EM FLOCOS. ISENTO EM GLUTAMATO MONOSSÓDICO. CUBOS DE APROXIMADAMENTE DE 2 A 4CM. AUSÊNCIA DE APONEVROSE, CARTILAGENS, OSSOS, TENDÕES, COÁGULOS, GORDURA APARENTE, TECIDO LINFÁTICO E PENAS. PRODUTO CONGELADO EM IQF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, SIF/SISP, MARCA E CNPJ DA EMPRESA, CONTENDO NO MÍNIMO 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICOS RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 14KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 22, GORDURAS TOTAIS (MAX): 5, SÓDIO (MAX) 60MG.
Lote Reservado - 0034 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO E			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
34	9750	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM TEMPEROS: DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, COLÁGENO HIDROLISADO, MOSTARDA EM PÓ, CÚRCUMA EM PÓ, LARANJA EM PÓ, CENOURA EM PÓ E AIPO MARROM PÓ, SALSA, CEBOLINHA, ALECRIM, ORÉGANO E TOMILHO EM FLOCOS. ISENTO EM GLUTAMATO MONOSSÓDICO. CUBOS DE APROXIMADAMENTE DE 2 A 4CM. AUSÊNCIA DE APONEVROSE, CARTILAGENS, OSSOS, TENDÕES, COÁGULOS, GORDURA APARENTE, TECIDO LINFÁTICO E PENAS. PRODUTO CONGELADO EM IQF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, SIF/SISP, MARCA E CNPJ DA EMPRESA, CONTENDO NO MÍNIMO 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICOS RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 14KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 22, GORDURAS TOTAIS (MAX): 5, SÓDIO (MAX) 60MG.
Lote Principal - 0035 - COXÃO MOLE EM TIRAS COM T			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
35	28500	KG	COXÃO MOLE EM TIRAS COM TEMPEROS DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO COXÃO MOLE EM TIRAS, PÁPRICA DOCE PÓ, AIPO MARROM PÓ, COLÁGENO HIDROLISADO, TOMATE PÓ, CEBOLA PÓ, SALSA, CEBOLINHA, ALECRIM, ORÉGANO, TOMILHO EM FLOCOS. ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO. TIRAS DE APROXIMADAMENTE 5 A 6CM E 1,5 DE LARGURA. AUSÊNCIA DE APONEVROSE, CARTILAGENS, OSSOS, TENDÕES, COÁGULOS, GORDURA APARENTE, TECIDO LINFÁTICO. PRODUTO CONGELADO EM IQF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, SIF/SISP, MARCA E CNPJ DA EMPRESA, CONTENDO 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICOS RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 14KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 18, GORDURAS TOTAIS (MAX): 9, SÓDIO (MAX) 80MG.
Lote Reservado - 0036 - COXÃO MOLE EM TIRAS COM			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
36	9500	KG	COXÃO MOLE EM TIRAS COM TEMPEROS DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO COXÃO MOLE EM TIRAS, PÁPRICA DOCE PÓ, AIPO MARROM PÓ, COLÁGENO HIDROLISADO, TOMATE PÓ, CEBOLA PÓ, SALSA, CEBOLINHA, ALECRIM, ORÉGANO, TOMILHO EM FLOCOS. ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO. TIRAS DE APROXIMADAMENTE 5 A 6CM E 1,5 DE LARGURA. AUSÊNCIA DE APONEVROSE, CARTILAGENS, OSSOS, TENDÕES, COÁGULOS, GORDURA APARENTE, TECIDO LINFÁTICO. PRODUTO CONGELADO EM IQF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, SIF/SISP, MARCA E CNPJ DA EMPRESA, CONTENDO 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICOS RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 14KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 18, GORDURAS TOTAIS (MAX): 9, SÓDIO (MAX) 80MG.
Lote Principal - 0037 - COXÃO MOLE EM CUBOS COM			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
37	11700	KG	COXÃO MOLE EM CUBOS COM TEMPEROS DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO COXÃO MOLE EM CUBOS, PÁPRICA DOCE EM PÓ, AIPO MARROM PÓ, COLÁGENO HIDROLISADO, TOMATE PÓ, CEBOLA PÓ, SALSA, CEBOLINHA, ALECRIM, ORÉGANO, E TOMILHO EM FLOCOS. ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO. CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2 A 4CM. AUSÊNCIA DE APONEVROSE, CARTILAGENS, OSSOS, TENDÕES, COÁGULOS, GORDURA APARENTE, TECIDO LINFÁTICO. PRODUTO CONGELADO EM IQF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, SIF/SISP, MARCA E CNPJ DA EMPRESA, CONTENDO 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICOS RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 14KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 20G, GORDURAS TOTAIS (MAX): 6, SÓDIO (MAX) 60MG.
Lote Reservado - 0038 - COXÃO MOLE EM CUBOS CO			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
38	3900	KG	COXÃO MOLE EM CUBOS COM TEMPEROS DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO COXÃO MOLE EM CUBOS, PÁPRICA DOCE EM PÓ, AIPO MARROM PÓ, COLÁGENO HIDROLISADO, TOMATE PÓ, CEBOLA PÓ, SALSA, CEBOLINHA, ALECRIM, ORÉGANO, E TOMILHO EM FLOCOS. ISENTO DE GLUTAMATO



MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 38/2021

Anexo - I

MONOSSÓDICO. CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2 A 4CM. AUSÊNCIA DE APONEVROSE, CARTILAGENS, OSSOS, TENDÕES, COÁGULOS, GORDURA APARENTE, TECIDO LINFÁTICO. PRODUTO CONGELADO EM IQF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, SIF/SISP, MARCA E CNPJ DA EMPRESA, CONTENDO 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICOS RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 14KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 20G, GORDURAS TOTAIS (MAX): 6, SÓDIO (MAX) 60MG.

Lote Principal - 0039 - QUIBE BOVINO: CARNE BOVINA,

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
------	-------	-------	---------------

39	5400	KG	QUIBE BOVINO: CARNE BOVINA, ÁGUA, TRIGO PARA QUIBE, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, ALHO, HORTELÃ, COM PESO DE APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS A UNIDADE, EMBALADOS EM SACOS DE 2,0 QUILOS CADA PACOTE, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO.
----	------	----	---

Lote Reservado - 0040 - QUIBE BOVINO: CARNE BOVIN

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
------	-------	-------	---------------

40	1800	KG	QUIBE BOVINO: CARNE BOVINA, ÁGUA, TRIGO PARA QUIBE, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, ALHO, HORTELÃ, COM PESO DE APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS A UNIDADE, EMBALADOS EM SACOS DE 2,0 QUILOS CADA PACOTE, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO.
----	------	----	---

Lote Principal - 0041 - EMBUTIDO DE PEITO DE PERU

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
------	-------	-------	---------------

41	2700	KG	EMBUTIDO DE PEITO DE PERU FATIADO COZIDO: PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE PEITO DE PERU, COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: PEITO DE PERU, ÁGUA, SAL, MALTODEXTRINA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, DEXTROSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. FORMATO OVALADO; A GRAMAGEM DEVERÁ SER DE 180G A 200G A PESAGEM DE 10 FATIAS; O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO DE 12 MESES E A TEMPERATURA ARMAZENAGEM DE 4°C A 10°C; EMBALAGEM PRIMÁRIA: O GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM SACO DE NYLON POLI, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COLORAÇÃO TRANSPARENTE, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1 KG; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO: 10 KG
----	------	----	---

Lote Reservado - 0042 - EMBUTIDO DE PEITO DE PER

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
------	-------	-------	---------------

42	900	KG	EMBUTIDO DE PEITO DE PERU FATIADO COZIDO: PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE PEITO DE PERU, COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: PEITO DE PERU, ÁGUA, SAL, MALTODEXTRINA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, DEXTROSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. FORMATO OVALADO; A GRAMAGEM DEVERÁ SER DE 180G A 200G A PESAGEM DE 10 FATIAS; O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO DE 12 MESES E A TEMPERATURA ARMAZENAGEM DE 4°C A 10°C; EMBALAGEM PRIMÁRIA: O GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM SACO DE NYLON POLI, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COLORAÇÃO TRANSPARENTE, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1 KG; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO: 10 KG
----	-----	----	---

Lote Principal - 0043 - PRESUNTO COZIDO FATIADO C

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
------	-------	-------	---------------

43	9720	KG	PRESUNTO COZIDO FATIADO CONGELADO (FATIAS DE 20 Á 25 GRAMAS): INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA ISOLADA, SAL, MALTODEXTRINA, MOSTARDA EM PÓ, CONDIMENTO PREPARADO (SAL, AÇÚCAR, ALHO EM PÓ E AROMATIZANTES NATURAIS), ESPESSANTE CARRAGENA, ESTABILIZANTES (TRIFOSFATO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO TETRASSÓDICO), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO, CONSERVANTE NITRITO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL CARMIN DE COCHONILHA. NÃO CONTEM GLÚTEN. GRAMAGEM/ FATIAS: PESAGEM UNIDADES = 20 A 24G. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA CENTESIMAL EM PORÇÃO DE 40 G: VALOR CALÓRICO 38 KCAL, PROTEÍNA 7G, GORDURAS TOTAIS 1G, CARBOIDRATO 0,2G, SÓDIO 336MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE NYLON POLI, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COLORAÇÃO TRANSPARENTE, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRODUTO EMBALADO A VÁCUO. CAPACIDADE PARA 1(UM) KG CADA SACO. ETIQUETADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12(DOZE) MESES. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE 12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM
----	------	----	--



MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 38/2021

Anexo - I

CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO: 10 KG.

Lote Reservado - 0044 - PRESUNTO COZIDO FATIADO

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
44	3240	KG	PRESUNTO COZIDO FATIADO CONGELADO (FATIAS DE 20 Á 25 GRAMAS): INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA ISOLADA, SAL, MALTODEXTRINA, MOSTARDA EM PÓ, CONDIMENTO PREPARADO (SAL, AÇÚCAR, ALHO EM PÓ E AROMATIZANTES NATURAIS), ESPESSANTE CARRAGENA, ESTABILIZANTES (TRIFOSFATO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO TETRASSÓDICO), ANTIOXIDANTE ERIORBATO DE SÓDIO, CONSERVANTE NITRITO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL CARMIN DE COCHONILHA. NÃO CONTEM GLÚTEN. GRAMAGEM/ FATIAS: PESAGEM UNIDADES = 20 A 24G. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA CENTESIMAL EM PORÇÃO DE 40 G: VALOR CALÓRICO 38 KCAL, PROTEÍNA 7G, GORDURAS TOTAIS 1G, CARBOIDRATO 0,2G, SÓDIO 336MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE NYLON POLI, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COLORAÇÃO TRANSPARENTE, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRODUTO EMBALADO A VÁCUO. CAPACIDADE PARA 1(UM) KG CADA SACO. ETIQUETADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12(DOZE) MESES. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE 12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO: 10 KG.

Lote Principal - 0045 - SALSICHA - ESPECIFICAÇÃO: P

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
45	16200	KG	SALSICHA - ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADOS DE INGREDIENTES, EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL, OU ARTIFICIAL OU POR PROCESSO DE EXTRUSÃO, E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. NÃO CONTEHA GLÚTEN. TRATA-SE DE UM PRODUTO COZIDO, DE ACORDO COM A COMPOSIÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA E DAS TÉCNICAS DE FABRICAÇÃO: CARNES DE DIFERENTES ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, CARNES MECANICAMENTE SEPARADAS ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 60%, MIÚDOS COMESTÍVEIS DE DIFERENTES ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES E NTA 5. EMBUTIMENTO DEVERÁ OBEDECER AS DIMENSÕES MÍNIMAS: CALIBRE 23 MM, GOMO ENTRE 11 E 12 CM E PESANDO APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA PORÇÃO DE 50 G (1 UNIDADE): VALOR ENERGÉTICO = 100 KCAL; CARBOIDRATOS = 2,0 G; PROTEÍNAS = 6,0 G; GORDURAS TOTAIS = 7,0 G; GORDURAS SATURADAS = 3,0 G; SÓDIO = 350 MG. ACONDICIONAMENTO A SALSICHA DEVERÁ SER EMBALADA EM SACOS DE FILME TERMOFORMÁVEL, IMPRESSO, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 3 KG E ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM PESO DE 12 KG, CONTENDO 4 PACOTES POR CAIXA. PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 45 DIAS. AS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-5 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA. 2244/97), INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

Lote Reservado - 0046 - SALSICHA - ESPECIFICAÇÃO:

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
46	5400	KG	SALSICHA - ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADOS DE INGREDIENTES, EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL, OU ARTIFICIAL OU POR PROCESSO DE EXTRUSÃO, E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. NÃO CONTEHA GLÚTEN. TRATA-SE DE UM PRODUTO COZIDO, DE ACORDO COM A COMPOSIÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA E DAS TÉCNICAS DE FABRICAÇÃO: CARNES DE DIFERENTES ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, CARNES MECANICAMENTE SEPARADAS ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 60%, MIÚDOS COMESTÍVEIS DE DIFERENTES ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES E NTA 5. EMBUTIMENTO DEVERÁ OBEDECER AS DIMENSÕES MÍNIMAS: CALIBRE 23 MM, GOMO ENTRE 11 E 12 CM E PESANDO APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA PORÇÃO DE 50 G (1 UNIDADE): VALOR ENERGÉTICO = 100 KCAL; CARBOIDRATOS = 2,0 G; PROTEÍNAS = 6,0 G; GORDURAS TOTAIS = 7,0 G; GORDURAS SATURADAS = 3,0 G; SÓDIO = 350 MG. ACONDICIONAMENTO A SALSICHA DEVERÁ SER EMBALADA EM SACOS DE FILME TERMOFORMÁVEL, IMPRESSO, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 3 KG E ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM PESO DE 12 KG, CONTENDO 4 PACOTES POR CAIXA. PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 45 DIAS. AS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-5 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA. 2244/97), INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

Lote Principal - 0047 - Recheio de Frango em conserva, a



MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 38/2021

Anexo - I

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
47	4500	KG	Recheio de Frango em conserva, alimento de baixa acidez, ingredientes água, frango desfiado, óleo de soja, amido modificado, vinagre, açúcar invertido, sal, ovo em pó integral e estabilizante goma xantana. Composição Nutricional (porção de 12g): valor energético entre 30 a 45 Kcal; carboidrato entre 1g; proteína entre 1 a 2g; gorduras totais entre 2,5 a 3,5g. Embalagem primária de peso líquido de 500 gramas, constituída de material de alta barreira, para proteção contra luz, oxigênio e vapores, e ter sido processado termicamente a fim de atingir a condição de esterilidade comercial, dispensando o uso de refrigeração, durante seu período de validade. Embalagem secundária em caixas de papelão ondulado e resistente com identificação e rotulagem conforme legislação vigente.

Lote Reservado - 0048 - Recheio de Frango em conserva

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
48	1500	KG	Recheio de Frango em conserva, alimento de baixa acidez, ingredientes água, frango desfiado, óleo de soja, amido modificado, vinagre, açúcar invertido, sal, ovo em pó integral e estabilizante goma xantana. Composição Nutricional (porção de 12g): valor energético entre 30 a 45 Kcal; carboidrato entre 1g; proteína entre 1 a 2g; gorduras totais entre 2,5 a 3,5g. Embalagem primária de peso líquido de 500 gramas, constituída de material de alta barreira, para proteção contra luz, oxigênio e vapores, e ter sido processado termicamente a fim de atingir a condição de esterilidade comercial, dispensando o uso de refrigeração, durante seu período de validade. Embalagem secundária em caixas de papelão ondulado e resistente com identificação e rotulagem conforme legislação vigente.

Observação

A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa em uma via e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, datilografada ou impressa por qualquer processo eletrônico, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, deverá conter os seguintes elementos:

- a) - identificação completa da licitante, nome, endereço e número do CNPJ;
- b) - número do Edital, número do Pregão e seu objeto;
- c) - indicação de MARCA ou NOME DA EMPRESA, quando esta for a fabricante ou produtora;

descrição e quantidade precisas do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações do Anexo I e II.

d) - preço unitário e total, expresso em reais (R\$), com no máximo 02 (duas) casas decimais após a vírgula, para o objeto ofertado, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, tais como: impostos, taxas, fretes, materiais, equipamentos, ferramentas, mão de obra, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o objeto da presente licitação.

BIRIGUI

- SP, ____ de _____ de _____.