



# MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 28/2020

## Anexo - I

<b>Lote Principal - 0001 - CARNE BOVINA DE SEGUNDA (A)</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
1	25500	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.
<b>Lote Reservado - 0002 - CARNE BOVINA DE SEGUNDA</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
2	8500	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.
<b>Lote Principal - 0003 - CARNE DE FRANGO COZIDA E D</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
3	7500	KG	CARNE DE FRANGO COZIDA E DESFIADA, ESPECIFICAÇÕES: temperada e congelada, o produto deverá ser utilizado efetivamente as carnes das partes das coxas e sobrecoxas, estando isentas de ossos e peles, e será resultante da cocção a carne de frango desfiada, que serão embaladas em sacos de polietileno com peso líquido de 2 quilose reembalados em caixas de papelão com peso líquido de 16 quilos (8 unidades X 2 quilos).
<b>Lote Reservado - 0004 - CARNE DE FRANGO COZIDA E</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
4	2500	KG	CARNE DE FRANGO COZIDA E DESFIADA, ESPECIFICAÇÕES: temperada e congelada, o produto deverá ser utilizado efetivamente as carnes das partes das coxas e sobrecoxas, estando isentas de ossos e peles, e será resultante da cocção a carne de frango desfiada, que serão embaladas em sacos de polietileno com peso líquido de 2 quilose reembalados em caixas de papelão com peso líquido de 16 quilos (8 unidades X 2 quilos).
<b>Lote Principal - 0005 - CARNE MOÍDA COZIDA E CONG</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
5	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.
<b>Lote Reservado - 0006 - CARNE MOÍDA COZIDA E CON</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
6	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.
<b>Lote Principal - 0007 - LINGUIÇA CALABRESA DEFUMA</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
7	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.
<b>Lote Reservado - 0008 - LINGUIÇA CALABRESA DEFU</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
8	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.
<b>Lote Principal - 0009 - FRANGO (FILEZINHO) MARINAD</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
9	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.
<b>Lote Reservado - 0010 - FRANGO (FILEZINHO) MARINA</b>			



# MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 28/2020

## Anexo - I

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
10	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.
<b>Lote Principal - 0011 - CARNE BOVINA MOÍDA AO MOL</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
11	8700	KG	<p>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.</p> <p>O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO; VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO CONGELADO – MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE ALTA E BAIXA DENSIDADE, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COLORAÇÃO AZUL, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 02 (DOIS) KG.</p> <p>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.</p>
<b>Lote Reservado - 0012 - CARNE BOVINA MOÍDA AO MO</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
12	2900	KG	<p>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.</p> <p>O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO; VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO CONGELADO – MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE ALTA E BAIXA DENSIDADE, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COLORAÇÃO AZUL, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 02 (DOIS) KG.</p> <p>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.</p>
<b>Lote Principal - 0013 - EMBUTIDO DE PEITO DE PERU</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
13	2700	KG	<p>EMBUTIDO DE PEITO DE PERU FATIADO COZIDO E CONGELADO: RODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE PEITO DE PERU, COM A SEGUINTE CARACTERÍSTICAS PEITO DE PERU, ÁGUA, SAL, MALTODEXTRINA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, DEXTROSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>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 MÍNIMA DE ARMAZENAGEM DE -12°C; EMBALAGEM PRIMÁRIA: O GÊNERO ALIMENTÍCIOS 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 ALIMENTÍCIOS 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</p>
<b>Lote Reservado - 0014 - EMBUTIDO DE PEITO DE PER</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação



# MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 28/2020

## Anexo - I

14	900	KG	EMBUTIDO DE PEITO DE PERU FATIADO COZIDO E CONGELADO: RODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE PEITO DE PERU, COM A 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 MÍNIMA DE ARMAZENAGEM DE -12°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
<b>Lote Principal - 0015 - Almôndegas Cozidas congeladas,</b>			
<b>Item</b>	<b>Qtde.</b>	<b>Unid.</b>	<b>Especificação</b>
15	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.
<b>Lote Reservado - 0016 - Almôndegas Cozidas congelada</b>			
<b>Item</b>	<b>Qtde.</b>	<b>Unid.</b>	<b>Especificação</b>
16	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.
<b>Lote Principal - 0017 - Atum ralado em conserva, em óleo</b>			
<b>Item</b>	<b>Qtde.</b>	<b>Unid.</b>	<b>Especificação</b>
17	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 1 Kg, 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.
<b>Lote Reservado - 0018 - Atum ralado em conserva, em óleo</b>			
<b>Item</b>	<b>Qtde.</b>	<b>Unid.</b>	<b>Especificação</b>
18	1850	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 1 Kg, 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.
<b>Lote Principal - 0019 - CARNE BOVINA DE SEGUNDA(A)</b>			
<b>Item</b>	<b>Qtde.</b>	<b>Unid.</b>	<b>Especificação</b>
19	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 stroganoff 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.
<b>Lote Reservado - 0020 - CARNE BOVINA DE SEGUNDA</b>			
<b>Item</b>	<b>Qtde.</b>	<b>Unid.</b>	<b>Especificação</b>
20	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 stroganoff 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.
<b>Lote Principal - 0021 - Charque bovino (Jerked Beef), tras</b>			
<b>Item</b>	<b>Qtde.</b>	<b>Unid.</b>	<b>Especificação</b>
21	10875	KG	Charque bovino (Jerked Beef), traseiro, em embalagem constituída de material flexível, à vácuo, peso líquido



# MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 28/2020

## Anexo - I

de 5 Kg, reembalados em caixas de papelão ondulado reforçado contendo 6 x 5 Kg..

### Lote Reservado - 0022 - Charque bovino (Jerked Beef), tr

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
22	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 - 0023 - Hamburguer Cozido e Congelado

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
23	10800	KG	Hamburguer 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 - 0024 - Hamburguer Cozido e Congelad

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
24	3600	KG	Hamburguer 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 - 0025 - PRESUNTO COZIDO FATIADO C

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
25	9720	KG	PRESUNTO COZIDO FATIADO CONGELADO (FATIAS DE 12 Á 18 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 tetrassodico), antioxidante eritorbato de sódio, conservante nitrito de sódio, corante natural carmin de cochonilha. Não contem Glúten. Gramagem/ fatias: pesagem unidades = 12 a 18g. 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 12º 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 Reservado - 0026 - PRESUNTO COZIDO FATIADO

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
26	3240	KG	PRESUNTO COZIDO FATIADO CONGELADO (FATIAS DE 12 Á 18 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 tetrassodico), antioxidante eritorbato de sódio, conservante nitrito de sódio, corante natural carmin de cochonilha. Não contem Glúten. Gramagem/ fatias: pesagem unidades = 12 a 18g. 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 12º 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 - 0027 - MORTADELA FATIADA TUBULAR

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
27	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



# MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 28/2020

## 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 Reservado - 0028 - MORTADELA FATIADA TUBUL

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
28	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 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 - 0029 - QUEIJO MUSSARELA FATIADO I

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
29	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 10º C (dez graus centígrados).

### Lote Reservado - 0030 - QUEIJO MUSSARELA FATIAD

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
30	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 10º C (dez graus centígrados).

### Lote Principal - 0031 - COXINHA DA ASA: DE FRANGO:

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
31	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 - 0032 - COXINHA DA ASA: DE FRANG

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
32	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 - 0033 - QUIBE BOVINO: CARNE BOVINA,

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
33	5400	KG	QUIBE BOVINO: CARNE BOVINA, ÁGUA, TRIGO PARA QUIBE, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, ALHO, HORTELÃ. EMBALADOS EM SACOS DE 2,0 QUILOS CADA PACOTE, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO.

### Lote Reservado - 0034 - QUIBE BOVINO: CARNE BOVIN

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
34	1800	KG	QUIBE BOVINO: CARNE BOVINA, ÁGUA, TRIGO PARA QUIBE, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, ALHO, HORTELÃ. EMBALADOS EM SACOS DE 2,0 QUILOS CADA PACOTE, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO.

### Lote Principal - 0035 - CORTES DE FRANGO TEMPERA

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
35	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 - 0036 - CORTES DE FRANGO TEMPE



# MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 28/2020

## Anexo - I

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
36	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.
<b>Lote Principal - 0037 - COXA E SOBRECOXA DE FRAN</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
37	31500	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.
<b>Lote Reservado - 0038 - COXA E SOBRECOXA DE FRA</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
38	10500	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.
<b>Lote Principal - 0039 - SALSICHA - ESPECIFICAÇÃO: pr</b>			



# MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 28/2020

## Anexo - I

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
39	16200	KG	<p>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. 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 = 128 kcal; Carboidratos = 4,0 g; Proteínas = 7,3 g; Gorduras Totais = 9,2 g; Gorduras Saturadas = 5,2 g; Sódio = 544 mg.</p> <p>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 24 kg, contendo 8 pacotes por caixa. Prazo de validade no mínimo 45 dias.</p> <p>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.</p>
<b>Lote Reservado - 0040 - SALSICHA - ESPECIFICAÇÃO:</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
40	5400	KG	<p>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. 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 = 128 kcal; Carboidratos = 4,0 g; Proteínas = 7,3 g; Gorduras Totais = 9,2 g; Gorduras Saturadas = 5,2 g; Sódio = 544 mg.</p> <p>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 24 kg, contendo 8 pacotes por caixa. Prazo de validade no mínimo 45 dias.</p> <p>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.</p>
<b>Lote Principal - 0041 - CARNE MOÍDA DE FRANGO CO</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
41	11700	KG	<p>CARNE MOÍDA DE FRANGO COM TEMPEROS CONTENDO NO MÍNIMO 50% DE PEITO DE FRANGO MOÍDO E 50% DE SOBRECOXA, ALECRIM EM FLOCOS, CÚRCUMA EM PÓ, LARANJA EM PÓ, MOSTARDA EM PÓ E ORÉGANO EM FLOCOS, ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO, MOAGEM EM DISCO DE 3 A 4MM, 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 DE 1 A 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICOS RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 12KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 20, GORDURAS TOTAIS (MAX): 4, SÓDIO (MAX) 100MG.</p>
<b>Lote Reservado - 0042 - CARNE MOÍDA DE FRANGO C</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
42	3900	KG	<p>CARNE MOÍDA DE FRANGO COM TEMPEROS CONTENDO NO MÍNIMO 50% DE PEITO DE FRANGO MOÍDO E 50% DE SOBRECOXA, ALECRIM EM FLOCOS, CÚRCUMA EM PÓ, LARANJA EM PÓ, MOSTARDA EM PÓ E ORÉGANO EM FLOCOS, ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO, MOAGEM EM DISCO DE 3 A 4MM, 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 DE 1 A 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICOS RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 12KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 20, GORDURAS TOTAIS (MAX): 4, SÓDIO (MAX) 100MG.</p>
<b>Lote Principal - 0043 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM</b>			
Item	Qtde.	Unid.	Especificação
43	29250	KG	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM TEMPEROS: DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS, ALECRIM EM FLOCOS, ORÉGANO EM FLOCOS, TOMILHO EM FLOCOS, CÚRCUMA EM PÓ, MOSTARDA EM PÓ E CENOURA EM PÓ. ISENTO DE 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 DE 1 A 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICOS RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 12KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 22, GORDURAS TOTAIS (MAX): 5, SÓDIO (MAX) 100MG.</p>



# MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 28/2020

## Anexo - I

### Lote Reservado - 0044 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO E

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
44	9750	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM TEMPEROS: DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS, ALECRIM EM FLOCOS, ORÉGANO EM FLOCOS, TOMILHO EM FLOCOS, CÚRCUMA EM PÓ, MOSTARDA EM PÓ E CENOURA EM PÓ. 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 DE 1 A 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICOS RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 12KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 22, GORDURAS TOTAIS (MAX): 5, SÓDIO (MAX) 100MG.

### Lote Principal - 0045 - COXÃO MOLE EM TIRAS COM T

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
45	28500	KG	COXÃO MOLE EM TIRAS COM TEMPEROS DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO COXÃO MOLE EM TIRAS, ALECRIM EM FLOCOS, ORÉGANO EM FLOCOS, TOMILHO EM FLOCOS E TOMATE EM PÓ. 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 DE 1 A 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICOS RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 12KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 18, GORDURAS TOTAIS (MAX): 9, SÓDIO (MAX) 80MG.

### Lote Reservado - 0046 - COXÃO MOLE EM TIRAS COM

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
46	9500	KG	COXÃO MOLE EM TIRAS COM TEMPEROS DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO COXÃO MOLE EM TIRAS, ALECRIM EM FLOCOS, ORÉGANO EM FLOCOS, TOMILHO EM FLOCOS E TOMATE EM PÓ. 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 DE 1 A 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICOS RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 12KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 18, GORDURAS TOTAIS (MAX): 9, SÓDIO (MAX) 80MG.

### Lote Principal - 0047 - COXÃO MOLE EM CUBOS COM

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
47	11700	KG	COXÃO MOLE EM CUBOS COM TEMPEROS DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO COXÃO MOLE EM CUBOS, ALECRIM EM FLOCOS, ORÉGANO EM FLOCOS, TOMILHO EM FLOCOS E TOMATE EM PÓ. 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 DE 1 A 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICOS RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 12KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 18, GORDURAS TOTAIS (MAX): 9, SÓDIO (MAX) 80MG.

### Lote Reservado - 0048 - COXÃO MOLE EM CUBOS CO

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
48	3900	KG	COXÃO MOLE EM CUBOS COM TEMPEROS DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO COXÃO MOLE EM CUBOS, ALECRIM EM FLOCOS, ORÉGANO EM FLOCOS, TOMILHO EM FLOCOS E TOMATE EM PÓ. 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 DE 1 A 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ATÓXICOS RESISTENTE, CONTENDO DE 6 A 12KG. VALORES NUTRICIONAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNAS 18, GORDURAS TOTAIS (MAX): 9, SÓDIO (MAX) 80MG.

#### 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;





# MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 28/2020

## Anexo - I

- 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 \_\_\_\_\_.

---