



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

Lista de Produtos

Página 1 de 6

Licitação: 000169/22 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
1	002.009.090	ACEM MOIDO CONGELADO IQF ACEM MOIDO CONGELADO IQF CARNE BOVINA MOIDA, TIPO ACEM, CONGELADA A -18°C - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne bovina moída, de 1º qualidade tipo acém, congelada, á -18° C ou mais frio pelo sistema IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com sabor e textura característicos. Os cortes e recortes de acém deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moidos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18°C ou mais frio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Nos rótulos de rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005-Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a VALIDADE: prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. temperatura de -18°C ou mais frio.	KG	11.250
2	002.009.115	BATATA PALITO CONGELADA BATATA PALITO CONGELADA –DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Batata, óleo vegetal, dextrose. Estabilizante: pirofosfato ácido de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Peça pesando de 1kg (um quilos) a 2kg (dois quilos); embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. Nas embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente ao transporte e armazenamento.	KG	1.875
3	002.009.060	CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifes com 100 a 120 gramas aproximadamente, com no máximo 9% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 9% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA). Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	1.875
4	002.009.069	CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em cubos padronizados, com no máximo 7% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 7% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA). Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	11.250
5	002.009.120	CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada IQF de bovino sem	KG	11.250



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

Lista de Produtos

Página 2 de 6

Licitação: 000169/22 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		osso, tipo patinho, cortado em iscas padronizados, com no máximo 7% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponeuroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA: deverá apresentar por 100 gramas um índice de no máximo 7% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar integras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005-Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.		
6	002.009.061	CARNE SECA/CHARQUE CARNE SECA/CHARQUE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, salgada, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 01 a 05 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -4°C não ultrapassando 10°C VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	3.750
7	002.009.084	EMPANADOS DE PEIXE (MERLUZA) Pedaços temperados, empanados, assados e congelados de carne de peixe (merluza), pesando aproximadamente 30 g cada unidade, temperatura de recebimento e armazenamento -12° C ou mais frio, produto sem gorduras trans; empanados de carne moída de tilápia, temperado, pré-frito, e congelado, manipulados em condições higiênicas adequadas provenientes de peixes sadios, obtidos sob inspeção veterinária; os pedaços de peixe empanados deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de peles, escamas, espinhas, coágulos, queimaduras por congelamento, bolores e limos na superfície., com coloração normal e uniforme a embalagem primária saco de polipropileno de baixa densidade, atóxico, lacrado resistente ao transporte, impresso e armazenamento, contendo aproximadamente 2,5 kg; embalagem secundária caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada por fita gomada; capacidade de aproximadamente 10kg. Validade mínima de 6 meses Rotulagem: deverá ser de acordo com o regulamento vigente Rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive marca; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Componente do produto (somente na embalagem primária) Instrução de uso (somente na embalagem primária); Condições de armazenamento, instruções de conservação e consumo; Número lote; Número do Registro do Produto no órgão competente; Carimbo SIF.	KG	1.875
8	002.002.035	IOGURTE LÍQUIDO SABORES DIVERSOS Iogurte Líquido sabores variados, acondicionados em garrafas plásticas ou saquinhos pesando aproximadamente de 1 a 1,250 kg, com data de validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive marca; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Componente do produto (somente na embalagem primária) Instrução de uso (somente na embalagem primária); Condições de armazenamento, instruções de conservação e consumo; Número lote; Número do Registro do Produto no órgão competente; Carimbo SIF.	UN	1.875
9	002.009.106	ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA DESCRIÇÃO DO PRODUTO: File de peixe Tilapia inteiro, ou cortado ao meio, ou em iscas (Oreochromis niloticus), farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, fermento biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfato de sódio (INS 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS	KG	1.875



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

Lista de Produtos

Página 3 de 6

Licitação: 000169/22 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		471) e corante natural de urucum (INS160b), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e acidofólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415), farinha de arroz, gordura vegetal, água (4,3%), sal, especiarias (cebola, alho, salsa e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de pimenta preta, cebola e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316) e realçador de sabor inosinato de sódio (INS 631). Embalagem primária: plástica, termossoldada, transparente resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Peso líquido 700g. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.		
10	002.009.109	PÃO DE QUEIJO ASSADO E CONGELADO DE 15 À 18 GRAMAS PÃO DE QUEIJO ASSADO E CONGELADO DE 15 À 18 GRAMAS- DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Fécula de mandioca, água, ovos, margarina, queijo minas, queijo parmesão, queijo provolone e sal. Alérgicos: contém ovo e derivado de leite. Não contém glúten- contém lactose. Informação nutricional Porção de 15g - 1 unidade, Valor Energético 39kcal, Carboidratos 5g, Proteínas 0,75g, Gorduras Totais 1,8g, Gorduras Saturadas 0,83g, Gorduras Trans 0g, Fibra Alimentar 0g, Sódio 20mg. Prazo de validade: 180 dias, sob condições de armazenamento à -18°C. Peso líquido por pacote deverá ser de 1 a 2kg.	KG	1.875
11	002.009.104	PEIXE CAÇÃO EM CUBOS CONGELADA PEIXE CAÇÃO EM CUBOS CONGELADA - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Os cubos deverão estar íntegros, limpos, eviscerados, livre de pele, osso, espinhos, cartilagem ou resíduos de vísceras Cortados mecanicamente de forma uniforme em material aço inox. O mesmo deverá estar congelado e armazenado sob temperatura igual ou inferior a -18°C. O mesmo deverá ter odor, sabor, cor característico, OH adequado de acordo com os padrões da ANVISA. Os cubos deverão pesar entre 40 e 60 gramas. Embalagem primária> Sacos de polietileno atóxico, transparente, resistente, fechado hermeticamente, com identificação do produto de acordo com a legislação vigente, contendo nome do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçado, devidamente fechada e lacrada, com etiqueta de identificação do produto, com peso, da fabricação, validade e lote. Validade de no mínimo 06 meses. O produto não deverá ter data de fabricação ou reembalagem superior a 30 dias. Será considerada imprópria e recusada a embalagem	KG	1.875
12	002.009.072	PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne crua e congelada extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA: Deverá apresentar no máximo 7% (sete por cento) de gordura, e não conter aditivos. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. EMBALAGEM PRIMARIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 1 a 5 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de até 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: prazo mínimo de 04 meses a contar da data de entrega.	KG	7.500
13	002.009.122	REQUEIJÃO CREMOSO 500 G Requeijão Cremoso 500g Descrição do produto: sem amido, embalagem de 500g, contendo dados do fabricantes, prazo de validade. Ingrediente: creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes polifosfato de sódio, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato ácido de sódio, conservadores ácido sórbico e nisina. Com registro no ministério competente.	UN	3.000
14	002.009.090	ACEM MOIDO CONGELADO IQF ACEM MOIDO CONGELADO IQF CARNE BOVINA MOIDA, TIPO ACEM, CONGELADA A -18°C - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne bovina moída, de 1º qualidade tipo acém, congelada, à -18° C ou mais frio pelo sistema IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com sabor e textura característicos. Os cortes e recortes de acém deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moidos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18°C ou mais frio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Nos rótulos de rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005-Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a VALIDADE: prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. temperatura de -18°C ou mais frio.	KG	3.750
15	002.009.115	BATATA PALITO CONGELADA BATATA PALITO CONGELADA –DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Batata, óleo vegetal, dextrose. Estabilizante: pirofosfato ácido de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Peça pesando de 1kg (um quilos) a 2kg (dois quilos); embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. Nas embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária	KG	625



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

Lista de Produtos

Página 4 de 6

Licitação: 000169/22 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		e Abastecimento.		
16	002.009.060	EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente ao transporte e armazenamento. CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifes com 100 a 120 gramas aproximadamente, com no máximo 9% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 9% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA). Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitos embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	625
17	002.009.069	CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em cubos padronizados, com no máximo 7% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 7% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA). Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	3.750
18	002.009.120	CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada IQF de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em iscas padronizados, com no máximo 7% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA: deverá apresentar por 100 gramas um índice de no máximo 7% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA). Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005-Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	3.750
19	002.009.061	CARNE SECA/CHARQUE CARNE SECA/CHARQUE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto carneo extra limpo, sem aparas, sem osso, salgada, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.	KG	1.250



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

Lista de Produtos

Página 5 de 6

Licitação: 000169/22 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 01 a 05 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -4°C não ultrapassando 10°C</p> <p>VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>				
20	002.009.084	EMSPANADOS DE PEIXE (MERLUZA) Pedacinhos temperados, empanados, assados e congelados de carne de peixe (merluza), pesando aproximadamente 30 g cada unidade, temperatura de recebimento e armazenamento -12° C ou mais frio, produto sem gorduras trans; empanados de carne moída de tilápia, temperado, pré-frito, e congelado, manipulados em condições higiênicas adequadas provenientes de peixes saudáveis, obtidos sob inspeção veterinária; os pedaços de peixe empanados deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de peles, escamas, espinhas, coágulos, queimaduras por congelamento, bolores e limos na superfície, com coloração normal e uniforme a embalagem primária saco de polipropileno de baixa densidade, atóxico, lacrado resistente ao transporte, impresso e armazenamento, contendo aproximadamente 2,5 kg; embalagem secundária caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada por fita gomada; capacidade de aproximadamente 10kg. Validade mínima de 6 meses Rotulagem: deverá ser de acordo com o regulamento vigente Rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive marca; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Componente do produto (somente na embalagem primária) Instrução de uso (somente na embalagem primária); Condições de armazenamento, instruções de conservação e consumo; Número lote; Número do Registro do Produto no órgão competente; Carimbo SIF.	KG	625
21	002.002.035	IOGURTE LÍQUIDO SABORES DIVERSOS Iogurte líquido sabores variados, acondicionados em garrafas plásticas ou saquinhos pesando aproximadamente de 1 a 1,250 kg, com data de validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive marca; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Componente do produto (somente na embalagem primária) Instrução de uso (somente na embalagem primária); Condições de armazenamento, instruções de conservação e consumo; Número lote; Número do Registro do Produto no órgão competente; Carimbo SIF.	UN	625
22	002.009.106	ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA DESCRIÇÃO DO PRODUTO: File de peixe Tilapia inteiro, ou cortado ao meio, ou em iscas (<i>Oreochromis niloticus</i>), farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, fermento biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfato de sódio (INS 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415), farinha de arroz, gordura vegetal, água (4,3%), sal, especiarias (cebola, alho, salsa e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de pimenta preta, cebola e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316) e realçador de sabor inosinato de sódio (INS 631). Embalagem primária: plástica, termossoldada, transparente resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Peso líquido 700g. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.	KG	625
23	002.009.109	PÃO DE QUEIJO ASSADO E CONGELADO DE 15 À 18 GRAMAS PÃO DE QUEIJO ASSADO E CONGELADO DE 15 À 18 GRAMAS- DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Fécula de mandioca, água, ovos, margarina, queijo minas, queijo parmesão, queijo provolone e sal. Alérgicos: contém ovo e derivado de leite. Não contém glúten- contém lactose. Informação nutricional Porção de 15g - 1 unidade, Valor Energético 39kcal, Carboidratos 5g, Proteínas 0,75g, Gorduras Totais 1,8g, Gorduras Saturadas 0,83g, Gorduras Trans 0g, Fibra Alimentar 0g, Sódio 20mg. Prazo de validade: 180 dias, sob condições de armazenamento a -18°C. Peso líquido por pacote deverá ser de 1 a 2kg.	KG	625
24	002.009.104	PEIXE CAÇÃO EM CUBOS CONGELADA PEIXE CAÇÃO EM CUBOS CONGELADA - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Os cubos deverão estar íntegros, limpos, eviscerados, livre de pele, osso, espinhos, cartilagem ou resíduos de vísceras Cortados mecanicamente de forma uniforme em material aço inox. O mesmo deverá estar congelado e armazenado sob temperatura igual ou inferior a -18°C. O mesmo deverá ter odor, sabor, cor característico, OH adequado de acordo com os padrões da ANVISA. Os cubos deverão pesar entre 40 e 60 gramas. Embalagem primária> Sacos de polietileno atóxico, transparente, resistente, fechado hermeticamente, com identificação do produto de acordo com a legislação vigente, contendo nome do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçado, devidamente fechada e lacrada, com etiqueta de identificação do produto, com peso, da fabricação, validade e lote. Validade de no mínimo 06 meses. O produto não deverá ter data de fabricação ou reembalagem superior a 30 dias. Será considerada imprópria e recusada a	KG	625



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

PRAÇA CHAFIA CHAIB BARACAT, 351

CNPJ: 45331196/0001-35

Lista de Produtos

Página 6 de 6

Licitação: **000169/22 PREGÃO PRESENCIAL**

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
25	002.009.072	embalagem PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne crua e congelada extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA: Deverá apresentar no máximo 7% (sete por cento) de gordura, e não conter aditivos. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. EMBALAGEM PRIMARIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 1 a 5 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de até 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: prazo mínimo de 04 meses a contar da data de entrega.	KG	2.500
26	002.009.122	REQUEIJÃO CREMOSO 500 G Requeijão Cremoso 500g Descrição do produto: sem amido, embalagem de 500g, contendo dados do fabricantes, prazo de validade. Ingrediente: creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes polifosfato de sódio, pirofosfato tetrassodico, pirofosfato ácido de sódio, conservadores ácido sórbico e nisina. Com registro no ministério competente.	UN	1.000