



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



Quantidades e Especificações dos Produtos

ITEM	QUANT. EN. FUNDAMENTAL	QUANT. EN. INFANTIL	UN.	DESCRIÇÃO DO PRDUTO
01	4.500	3.000	Kg	<p>Carne Bovina Patinho – Em Cubos Pequenos: O produto deverá ser fresco, congelado, de abate recente de gado sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios; sem sujidades, parasitos e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso entre 4 a 5 kg cada, de carne em cubos, correspondentes ao corte bovino Patinho limpos, sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de no mínimo - 12°C, e entrega diária a combinar (2 a 3 vezes por semana), o cubo deverá ser pequeno (3 cm x 3 cm). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A embalagem deverá ser em polietileno resistente com selagem à vácuo, sem perfurações ou vazamentos. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo,</p>



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				como nome e endereço do fabricante, validade, data de empacotamento, tipo do corte, condições de armazenamento, informação nutricional e etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias.
02	5.000	3.500	Kg	Carne Bovina Patinho – Moída: O produto deverá ser fresco, de abate recente de gado sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso entre 4 a 5 kg cada, de carne moída, correspondentes ao corte bovino Patinho, limpas, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de acordo com o pedido, o produto deverá vir na temperatura de no máximo 5 °C para a carne resfriada e de no mínimo -12°C quando o pedido for para carne congelada, e entrega diária a combinar (3 a 4 vezes por semana). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A embalagem deverá ser em polietileno resistente com selagem à vácuo, sem perfurações ou vazamentos. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SISP/SIM) e



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				informações sobre a procedência do mesmo, como nome e endereço do fabricante, validade, data de empacotamento, tipo do corte, condições de armazenamento, informação nutricional e etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias.
03	4.500	3.000	Kg	Carne Bovina Patinho – Em Iscas: O produto deverá ser fresco, congelado, de abate recente de gado sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso entre 4 a 5 kg cada, de carne na forma de iscas pequenas (tiras), correspondentes ao corte bovino patinho, devem ser limpas, sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponeuroses, as tiras devem ser de em média de 5 cm, não podendo vir tiras quebradas e ao colocar na panela ao iniciar o cozimento a carne não pode se desfazer com tanta facilidade, deve se manter integra. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de no mínimo -12°C, e entrega diária a combinar (2 a 3 vezes por semana). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A embalagem deverá ser em polietileno resistente com selagem à vácuo, sem perfurações ou vazamentos. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				(Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, como nome e endereço do fabricante, validade, data de empacotamento, tipo do corte, condições de armazenamento, informação nutricional e etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias.
04	6.800	3.800	Kg	Coxa/Sobrecoxa de Frango a Passarinho Congelado IQF: Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido de no máximo 6%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração e deverá ser apresentadas em cortes de coxa/sobrecoxa a passarinho, isto é, cortado em pedaços pequenos e com padronização no tamanho, sendo 1 coxa/sobrecoxa cortada em 4 pedaços e ser congelado com tecnologia IQF (congelada individualmente). Será avaliada a variação porcentual do peso líquido do produto descongelado em relação ao peso líquido do produto congelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, lacradas, em pacotes com peso de em média de 1 kg a 2 kg cada, sendo limpas e sem sebo e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa). O produto deverá ser entregue com temperatura de no mínimo -12°C, e entrega diária a combinar (1 a 2 vezes por semana). Deverá ser transportada em condições



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, como nome e endereço do fabricante, data de validade ou prazo máximo para consumo e informações nutricionais. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 15 dias.</p>
05	4.000	3.000	Kg	<p>Filé de Peito de Frango – Em Cubos Pequenos: O produto deverá apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração e deverá estar desossado, isto é sem a presença de ossos e também não poderá conter peles, a carne deverá estar no formato de cubos pequeno (3 cm x 3 cm), não podendo vir cubos quebrados e ao colocar na panela ao iniciar o cozimento a carne não pode se desfazer com tanta facilidade, deve se manter íntegra e ser congelado com tecnologia IQF (congelada individualmente). Será avaliada a variação percentual do peso líquido do produto descongelado em relação ao peso líquido do produto congelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de no máximo 2,0 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e</p>



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Fis. 10
ITAJOB

				<p>armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de no mínimo -12°C, e entrega diária a combinar (2 vezes por semana) e entrega com datas a combinar. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 15 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.</p>
06	800	200	Kg	<p>Salsicha tipo Hot Dog de 1ª Linha: Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutidos adequadamente, com no máximo 2% de amido, e máximo de 10% de água ou gelo. Sendo os ingredientes carne mecanicamente separada de frango, carne bovina, carne suína, água, proteína de soja, sal, amido, condimentos, estabilizantes, corantes e aditivos permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente em pacotes com peso de 3 kg cada, com peso por unidade de aproximadamente 50g cada. As embalagens primárias deverão ser á vácuo e estar íntegras, conferindo ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação,</p>



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Fls. 11
ITAJOBÍ

				<p>limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), com temperatura na entrega de no mínimo - 12°C e entrega diária a combinar (1 a 2 vezes por semana). O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas – Decreto nº 12.486 de 20/10/1978). e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova “Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha”. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto deverá ter prazo de validade de em média 02 meses.</p>
07	500	200	Kg	<p>Presunto Cozido Sem Capa de Gordura (em peças): Produto de carne suína, industrializado obtido dos cortes do membro posterior do suíno, desossado, adicionados de ingredientes e submetido a processo térmico adequado. O produto deve apresentar textura macia, suavemente temperada e coloração rosada, sem capa de gordura. O produto deverá ser desossado, embalado a vácuo, em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, lacrada, em pacotes com peso de 03 a 04 kg cada. A embalagem primária deverá estar íntegra e deve conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionada em embalagem secundária de papelão resistente, com temperatura na entrega recomendada pelo fabricante e entrega semanal a combinar (1 a 2 vezes por semana). O produto deverá apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve apresentar</p>



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Fis. 12
ITAJOBI

				<p>tamanho uniforme, livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície. Toda a matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados devem ser provenientes de estabelecimentos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto solicitado deverá apresentar suas condições, temperatura de entrega e rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.</p>
08	900	400	Kg	<p>Mussarela 1ª Linha (em peças): Produto de 1ª qualidade, à base de leite de vaca, fermento lácteo, coalho e sal, contendo os aditivos permitidos pela legislação vigente. O produto deverá apresentar características próprias de cor, sabor, aroma e deverá estar isento de sujidade, parasitos e larvas, isento de mofo e bolor. Quando o produto for fatiado, não deverá esfarelar, nem ficar pegajoso. Não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato, ou partes flácidas ou de consistência anormal. O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica em peças de 03 a 05 Kg cada, com temperatura na entrega de +3°C a +5°C e entrega diária a combinar (1 a 2 vezes por semana). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito</p>



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Fls. 13
ITAJOBÍ

				<p>armazenamento do produto. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. O produto deve estar em conformidade com a Portaria nº364, de 04 de setembro de 1997 do Ministério de Agricultura e do Abastecimento que aprova o "Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Mozzarella (Muzzarela ou Mussarela)" e NTA 11 (Normas Técnicas para Queijos - Decreto nº 12.486 de 20/10/78). O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.</p>
09	1.000	400	Kg	<p>Filezinho de Peito de Frango Empanado: Cortes de carne de frango formato de filezinho temperado e empanados. O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente, em pacotes com peso médio de 1,5 kg cada, com peso por unidade de aproximadamente 65 gramas cada. A embalagem primária deverá estar íntegra e deve conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionada em caixa de papelão ondulada, reforçada, lacrada com fita adesiva e devidamente identificada. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo: -12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1 vez por semana). O produto deve apresentar tamanho uniforme, livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, o produto não poderá estar amolecido e nem pegajoso, deverá estar com cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. Toda a matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados devem ser provenientes de estabelecimentos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISF, deverá conter no rotulo também a informação nutricional. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 02 meses. As condições do produto,</p>



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Fls. 14
ITAJOBÍ

				temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF), o rótulo deverá apresentar também informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação e data de validade e número do lote, condições de armazenamento; lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos; identificação da origem (nome e endereço do fabricante). O produto deverá estar em conformidade com as Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade do mesmo.
10	1.200	500	Kg	Almôndega Congelada de Carne Bovina Moída Patinho, Tecnologia IQF, Congelada Individualmente: O produto deverá ser produzido exclusivamente de carne bovina patinho moído e temperos naturais / desidratados, não podendo conter conservantes, corantes e afins. O produto deverá apresentar aspecto firme, arredondado, textura macia, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. Deverá ser congelado com tecnologia IQF. As almôndegas devem apresentar tamanhos uniformes (25 g a 35 g por unidade), livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície. Toda a matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados devem ser provenientes de estabelecimentos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente, em pacotes com peso aproximado de 1 a 2 kg cada, com vedação termossoldada, sem perfurações. O produto deve ser reembalado em caixa de papelão ondulada, reforçada, lacrada com fita adesiva e devidamente identificada. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo: -12°C ou



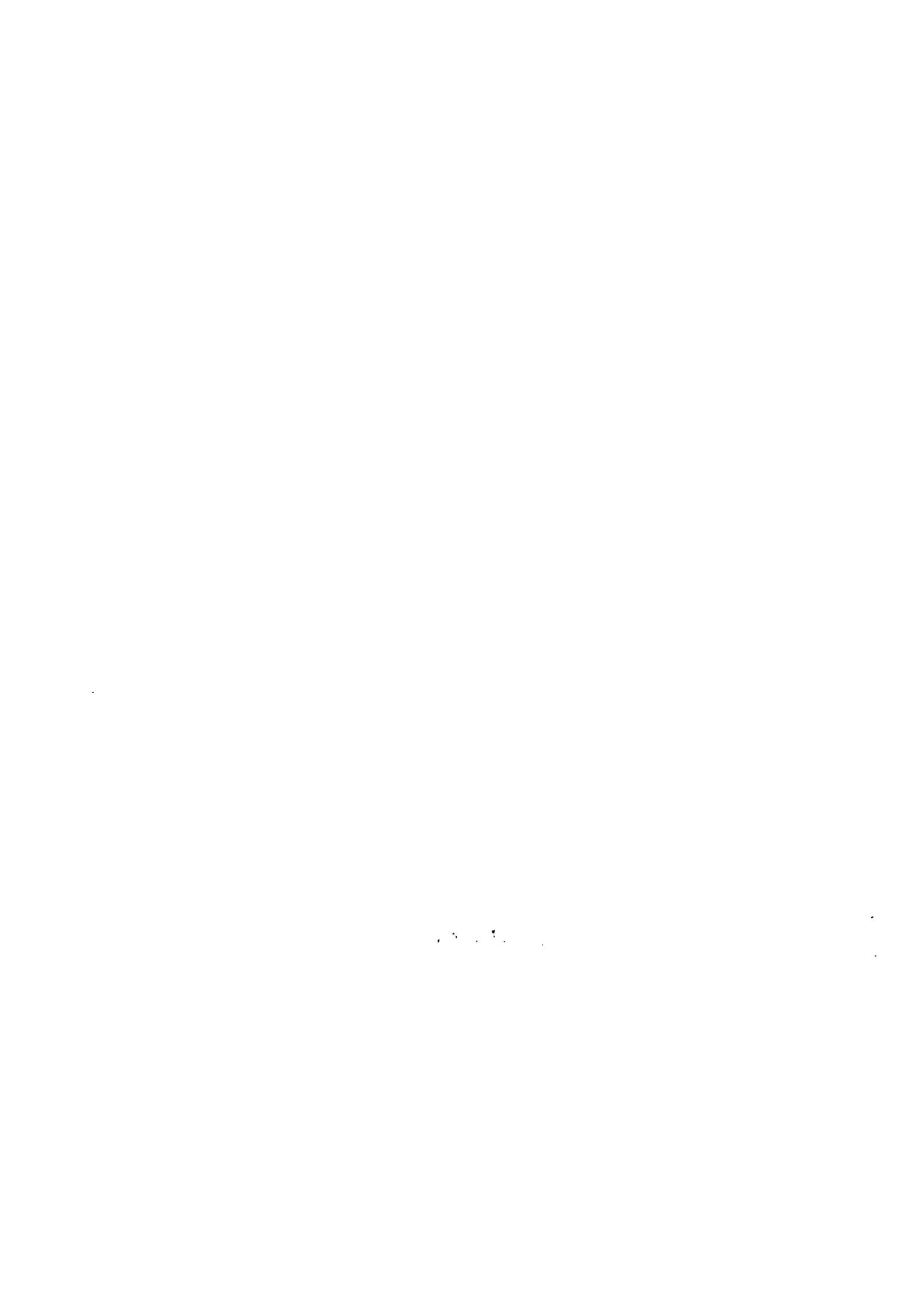
Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Fls. 15
ITAJOBÍ

				<p>mais frio e entrega semanal a combinar (1vez por semana). A embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, na entrega deverá estar integra com o formato arredondado, não podendo apresentar degelo. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF), o rótulo deverá apresentar também informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação e data de validade e número do lote, condições de armazenamento; lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos; identificação da origem (nome e endereço do fabricante, informação nutricional. O produto deverá estar em conformidade com as Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade do mesmo.</p>
11	1.100	400	Kg	<p>Lingüiça Toscana Suína (pernil): Produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. Produto preparado exclusivamente com carne picada de suíno (pernil), e condimentos, embutido adequadamente em embalagem primária plástica, à vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada, com peso de 4 a 5 kg, gomos grossos com peso médio de 80 gr, teor de sódio: máximo 650 mg por porção de 50 g e teor de gordura saturada: máximo 06 g por porção de 50 g. As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura na entrega no mínimo -12°C e entrega semanal a combinar (1 a 2 vezes por semana). O produto deve apresentar aspecto próprio, firme, sem umidade, isenta de sujidades, parasitos e larvas. No rótulo deverá apresentar condições do produto, temperatura de entrega e as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e</p>

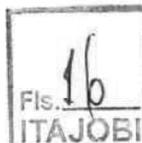




Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP), o rótulo deverá apresentar também informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação e data de validade e número do lote, condições de armazenamento; lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos; identificação da origem (nome e endereço do fabricante, informação nutricional e deverá estar especificado no rótulo que a lingüiça é de pernil. O produto deverá estar em conformidade com as Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade do mesmo.</p>
12	3.500	2.500	Kg	<p>Carne Suína Pernal Traseiro – em Cubos: O produto deverá ser fresco, congelado, de abate recente de animal sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios; sem sujidades, parasitos e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso entre 4 a 5 kg cada, de carne em cubos, correspondentes ao corte suíno pernil traseiro limpos, sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. A carne deverá estar no formato de cubos pequenos padronizados com tamanho médio de 3x3 cm e ser congelado com tecnologia IQF (congelada individualmente). Será avaliada a variação porcentual do peso líquido do produto descongelado em relação ao peso líquido do produto congelado. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de no mínimo -12°C, e entrega diária a combinar (1 vez por semana), o cubo deverá ser pequeno (3 cm x 3 cm). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como</p>



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Fis. 17
ITAJOBI

				<p>também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A embalagem deverá ser em polietileno resistente, sem perfurações ou vazamentos. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, como nome e endereço do fabricante, validade, data de empacotamento, tipo do corte, condições de armazenamento, informação nutricional e etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias.</p>
13	2.800	1.600	Kg	<p>Filé de Peixe Tilápia Sem Pele e Sem Espinhos: Produto obtido de carne de tilápia, de cor branca, de sabor suave, livres de pele, cartilagens, espinhos e parasitas, cortada em formato de files. O produto deve estar acondicionado adequadamente em embalagem primária plástica, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada, com peso entre 01 a 05 kg cada e ser congelado com tecnologia IQF (congelada individualmente). As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo: -12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1 vez por semana). O produto deve apresentar aspecto próprio, firme, sem umidade, isenta de sujidades, parasitos e larvas, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 07 dias e a embalagem deve permanecer íntegra por todo o período de validade, não apresentando vazamento no seu descongelamento. As</p>



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Fls. 10
ITAJOBÍ

				<p>condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem, deverão apresentar as especificações, conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual – SIF / SISF) e NTA nº9 (Normas Técnicas para Alimentos – Pescado – Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento. O produto deverá estar em conformidade com as Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade do mesmo.</p>
14	1.000	400	Kg	<p>Lingüiça Calabresa Cozida e Defumada Embalada a Vácuo, Resfriada / Congelada. É o produto obtido exclusivamente de carne suína, defumado, adicionado de ingredientes, submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, embutido adequadamente. Embalagem primária plástica, à vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada, com peso entre 02 a 05 kg cada, teor de sódio: máximo 750 mg por porção de 50 g, teor de gordura saturada: máximo 6,0 g por porção de 50 g, o produto deve apresentar gomos de aproximadamente 250 a 300 gramas cada. As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura na entrega entre + 3°C e + 5°C, ou -12°C no caso de produto congelado, conforme instruções do fabricante e entrega semanal a combinar (1 vez por semana). O produto deve apresentar aspecto próprio, firme, sem umidade, isenta de sujidades, parasitos e larvas. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISF / SIM. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias da data da entrega. O produto solicitado deverá apresentar suas condições, temperatura de entrega e rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e</p>



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				Abastecimento e Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas – Decreto nº 12.486 de 20/10/1978) e Portarias, Resoluções e Instruções Normativas, que aprovam “Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha”.
15	3.500	2.500	Kg	Filé de Peito de Frango (Sassami) Congelado (IQF): O produto deverá apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração e deverá estar desossado, isto é sem a presença de ossos e também não poderá conter peles, a carne deverá estar no formato de filés (bifes) padronizados e ser congelado com tecnologia IQF (congelada individualmente). Será avaliada a variação porcentual do peso líquido do produto descongelado em relação ao peso líquido do produto congelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de 2 a 5 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de no mínimo -12°C, e entrega diária a combinar (2 vezes por semana) e entrega com datas a combinar. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 15 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.
16	3.500	2.500	Kg	Carne Suína Lombo – Em Bifes de em média 120 gr: O produto deverá apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração e deverá estar desossado, isto é sem a presença de ossos, a carne deverá estar no formato de bifes padronizados de em média 120 gr (espessura de no mínimo de 1 cm) e ser congelado com tecnologia IQF (congelada individualmente), . Será avaliada a variação porcentual do peso líquido do produto descongelado em relação ao peso líquido do produto congelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de 2 a 4 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de no mínimo -12°C, e entrega diária a combinar (2 vezes por semana) e entrega com datas a combinar. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal,



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>Estadual ou Municipal – SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 15 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.</p>
17	3.500	2.500	Kg	<p>Carne Bovina Maminha – Em Bifes de em média 120 gr: O produto deverá apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração e deverá estar desossado, isto é sem a presença de ossos, a carne deverá estar no formato de bifes padronizados de em média 120 gr (espessura de no mínimo de 1 cm) e ser congelado com tecnologia IQF (congelada individualmente). Será avaliada a variação percentual do peso líquido do produto descongelado em relação ao peso líquido do produto congelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de 2 a 4 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de no mínimo -12°C, e entrega diária a combinar (2 vezes por semana) e entrega com datas a combinar. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde –</p>



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



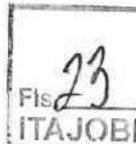
				<p>ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 15 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.</p>
18	1.700	1.000	Kg	<p>Nhoque de Soja Cozido e Congelado: O produto deverá ser produzido com farinha de soja e outros ingredientes desde que mencionados, deverá ser previamente cozido, sendo necessário somente colocar no molho e deixar ferver. O formato do nhoque deve ser de tamanho padronizado e cilíndrico de em média 2 cm, teor de sódio: máximo 250 mg por porção de 80 g, teor de gordura saturada: máximo 2,0 g por porção de 80 g. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de 1,0 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão, reforçada, lacrada, resistente ao impacto e condições de estocagem e em perfeito estado de conservação, limpas e secas. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso líquido, modo de preparo e temperatura na entrega de no mínimo -12°C, e entrega diária a combinar (2 vezes por mês) e entrega com datas a combinar. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente e informações sobre a procedência do mesmo. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento</p>



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				congelado, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 15 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.
19	8.000	4.000	Unid.	Hambúrguer 100 % Carne Bovina Patinho Moído, Tecnologia IQF Congelado Individualmente: O produto deverá ser produzido exclusivamente de carne bovina patinho moído e temperos naturais / desidratados, não podendo conter conservantes, corantes e afins. O tamanho do hambúrguer deverá ser padronizado e de formato redondo de 100 gr cada um. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, embalados individualmente, conferindo ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão, reforçada, lacrada, resistente ao impacto e condições de estocagem e em perfeito estado de conservação, limpas e secas. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso líquido, modo de preparo e temperatura na entrega de no mínimo -12°C, e entrega diária a combinar (2 vezes por mês) e entrega com datas a combinar. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à

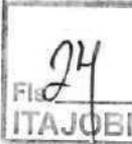
1998



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 15 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.
--	--	--	--	---