

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIÇÃO DO PRDUTO
01	02 KG	PACOTE	<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 separados 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 2 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, 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 a combinar. 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>
02	02	UN	<p>FRANGO INTEIRO: 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. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, lacradas, em pacotes com peso de em média 2.200 a 2.300 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,</p>

			<p>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 .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. 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>
03	03KG	PACOTE	<p>Batata Inglesa Especial: A batata deverá estar em bom estado para consumo, não podendo apresentar defeitos como: vitrificação, manchas escuras ou esverdeadas na casca e no interior do tubérculo, brotamento, rachada, podridão e embonecamento (desuniformidade gerando formas protuberâncias e pontas afetando a aparência e qualidade). O produto deverá ser entregue em sacos de material Polietileno com total de peso de 03 Kg.</p>
04	01	CARTELA COM 30 OVOS	<p>Ovos Branco Grande: Produto fresco de ave galinácea, tipo 3 (grande), íntegro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, peso mínimo unitário de 55 g, proveniente de avicultor com inspeção oficial. O produto não poderá ter sido submetido a qualquer processo de conservação, deve ser limpo, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado, apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas, apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade (classe A). Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco); podridão (vermelha, negra ou branca); presença de fungos externa ou internamente; cor, odor ou sabor anormais; ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; rompimento da casca e da membrana testácea; contenham substâncias tóxicas. O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão própria. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, informações do fabricante, validade</p>

			e selo do SIF. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 20 dias a partir da data de entrega.
--	--	--	---



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAJOBI

R Cincinato Braga, 360

CNPJ : 45126851/0001-13

Resultado da Cotação

Número da Cotação:	00537/23	Data:	23/02/2023	Abertura:	23/02/2023	Encerramento:	23/02/2023
Item	Código	Descrição	Qtd.	Valor Médio	Valor Total Médio		
1	001.005.030	KIT MISTURA OVO,BATATA, SALSICHA E FRANGO	2.040	82,38	168.055,20		
TOTAL			2.040	82,38	168.055,20		
