



# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Fls. 05  
ITAJOBI

## Quantidades e Especificações dos Produtos

ITEM	QUANT. EN. FUNDAMENTAL	QUANT. EN. INFANTIL	UN.	DESCRIÇÃO DO PRDUTO
01	4.500	3.000	Kg	<p><b>Carne Bovina Coxão Duro – Em Cubos Pequenos:</b> 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 coxão duro 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 (<b>2 a 3 vezes por semana</b>), 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</p>

gaf





# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				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.
02	5.000	3.500	Kg	<b>Carne Bovina Patinho – Moída:</b> 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). <b>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).</b> 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,





# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				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.
03	4.500	3.000	Kg	<b>Carne Bovina Patinho – Em Iscas:</b> 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

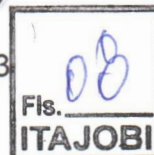




# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				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.
04	5.000	2.500	Kg	<b>Coxa/Sobrecoxa de Frango a Passarinho Congelado IQF:</b> 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 percentual 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

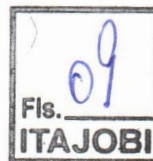




# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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. 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	2.800	1.400	Kg	<p><b>Coxa/Sobrecoxa de Frango Desossada Congelada IQF:</b> 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 estar desossado, isto é, sem a presença de ossos, a carne 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), e sem osso. Os pedaços deverão ser uniforme e padronizados e ao colocar na panela e iniciar o cozimento a carne não pode se desfazer com tanta facilidade, deve se manter integra 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</p>





# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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 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>
06	4.000	3.000	Kg	<p><b>Filé de Peito de Frango – Em Cubos Pequenos:</b> 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</p>





# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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 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>
07	800	200	Kg	<p><b>Salsicha tipo Hot Dog de 1ª Linha:</b> 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</p>





# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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, 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 SISF. O produto deverá ter prazo de validade de em média 02 meses.</p>
08	500	200	Kg	<p><b>Presunto Cozido Sem Capa de Gordura (em peças):</b> 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.</p>

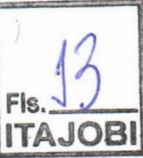




# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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 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 SISF. 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>
09	900	400	Kg	<p><b>Mussarela 1ª Linha (em peças):</b> 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,</p>





# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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 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>
10	1.000	400	Kg	<p><b>Filezinho de Peito de Frango Empanado:</b> 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,</p>

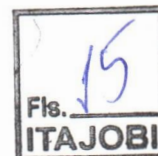




# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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 SISP, deverá conter no rotulo também a informação nutricional. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 02 meses. 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 / SISP), o rotulo 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.</p>
11	1.300	600	Kg	<p><b>Almôndega Congelada de Carne Bovina Moída Patinho, Tecnologia IQF, sem Conservantes:</b> 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</p>

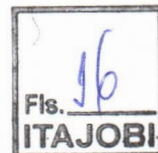




# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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 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>
12	1.100	400	Kg	<p><b>Lingüiça Toscana Suína (pernil):</b> 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,</p>





# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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 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>
13	3.500	2.500	Kg	<p><b>Carne Suína Pernil Traseiro – em Cubos:</b> 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</p>

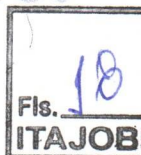




# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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 percentual 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 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>
14	2.800	1.600	Kg	<p><b>Filé de Peixe Tilápia Sem Pele e Sem Espinhos:</b> Produto obtido de carne de tilápia, de cor branca, de sabor suave, livres de pele, cartilagens, espinhos e parasitas, cortada em formato de files grandes, de em média 18 a 20 cm. 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</p>





# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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 integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento no seu descongelamento. 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 – SIF / SISP) 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>
15	1.000	400	Kg	<p><b>Lingüiça Calabresa Cozida e Defumada Embalada a Vácuo, Resfriada / Congelada.</b> 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</p>





# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Fls. 10  
ITAJOBÍ

				<p>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 SISP / 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 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”.</p>
16	3.500	2.500	Kg	<p><b>Filé de Peito de Frango (Sassami) Congelado (IQF):</b> 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 1 a 4 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão</p>





# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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. 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><b>Carne Suína Lombo – Em Bifes de em média 120 gr:</b> 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</p>





# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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. 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	3.500	2.500	Kg	<p><b>Carne Bovina Maminha – Em Bifes de em média 120 gr:</b> 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</p>





# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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, 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>
19	1.700	1.000	Kg	<p><b>Nhoque de Soja Cozido e Congelado:</b> 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</p>

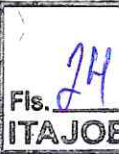




# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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 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>
20	8.000	4.000	Unid.	<p><b>Hambúrguer de Carne Bovina Patinho Moído, Congelado, Tecnologia IQF sem Conservantes:</b> 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</p>

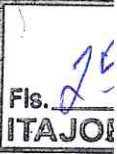




# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



				<p>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 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>
--	--	--	--	---





# Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13



## OBSERVAÇÕES - NOTA IMPORTANTE:

01. Todos os gêneros alimentícios devem apresentar data de validade na embalagem primária e secundária, conforme a determinação de cada item. Se houver qualquer alteração do produto, a Empresa contratada deverá repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil. Caso as características básicas e/ou a qualidade do produto não correspondam às exigências, a remessa será devolvida. A empresa será notificada para substituí-la no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas.

02 - Todos os gêneros alimentícios devem estar acondicionados na embalagem original de fábrica, conforme a determinação para cada item. As embalagens e seus respectivos rótulos devem atender as recomendações da legislação em vigor e devem apresentar segurança, proteção, conservação e integridade dos produtos, ter boa apresentação e facilidade para fiscalização de qualidade, identificação, tamanho, forma, capacidade e peso dos produtos; ser resistente e compatível aos produtos acondicionados.

03 - Todos os gêneros alimentícios deverão estar de acordo com a Legislação de Alimentos estabelecida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde), e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme Resolução FNDE/CD N°06 de 08 de maio de 2020. (\*Controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar).

04 - As entregas dos gêneros serão parceladas e devem ser realizadas conforme Programação do Centro Municipal de Alimentação Escolar, do município de Itajobi, S.P. – Rua Cincinato Braga, nº1.171 (FUNDOS) - fone (17) - 3546 – 1512

05 - As entregas dos gêneros devem ser realizadas em dias e horários a combinar. **As entregas deverão acontecer diariamente, dependendo do produto 3 a 4 vezes por semana.** Os gêneros serão conferidos no momento do recebimento e se não corresponderem às especificações contidas neste edital ou se considerados irregulares serão devolvidos à empresa, que terá o prazo de 24 horas para substituir os itens devolvidos. Os produtos entregues deverão ser das mesmas marcas propostas pelos fornecedores no Edital.

06 - O transporte e entrega dos Gêneros Alimentícios Refrigerados deverão ser entregues em veículos adequados para transporte de alimentos apresentando condições higiênicas satisfatórias. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas e as caixas de transporte devem estar perfeitamente higienizadas.

07 - O setor de Alimentação Escolar fornecerá, de acordo com a necessidade, cronograma de entrega, determinando as quantidades exatas.

08 - Não serão aceitos produtos/embalagens danificados, amassados e/ou mal acondicionados, ficando a contratada responsável pelo transporte e entrega dos produtos. No caso de devolução de produtos, os mesmos deverão ser repostos no mesmo dia.

09- Todas as amostras deverão ser entregues na embalagem original com o peso correspondente ao pedido no edital, para a correta avaliação do produto e do rótulo. E se necessário será solicitado a ficha técnica do produto.