**INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS - IRP Nº 003/2024 - PMPB**

O **Município de Porto Belo,** inscrito no CNPJ nº 82.575.812/0001-20, com base no art. 86 da Lei nº 14.133/2021, vem a público convidar órgãos interessados a participar de processo licitatório com o procedimento auxiliar Sistema de Registro de Preços – SRP para aquisição do(s) seguinte(s) objeto(s) a seguir discriminado(s):

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **ESPECIFICAÇÕES** | **UNID.** | **QUANT** | **PREVISÃO DE CUSTO** | |
| **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| **01** | ÓLEO DE SOJA CARACTERÍSTICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO OBTIDO DO GERME DOS GRÃOS, 100% NATURAL, POR MEIO DE  PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO E  MISTURA DE OUTROS ÓLEOS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 900ML DE PESO LÍQUIDO.  FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES; O PRODUTO DEVE AINDA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO  VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 270, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS  REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº  259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC  Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO -  RDC Nº 136, 08/02/2017). | **UNID** | **4.000,00** | **R$ 8,01** |  |
| **02** | **BISCOITO DE LEITE**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: BISCOITO TIPO LEITE OBTIDO PELA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, DESDE QUE MENCIONADAS, SUBMETIDOS A PROCESSOS DE AMASSAMENTO E COCÇÃO. O PRODUTO PODERÁ CONTER AMIDO E/OU LEITE OU SORO DE LEITE, MAS DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS E DE CORANTES ARTIFICIAIS.  CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFECÇÃO DOS BISCOITOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA TORRADA, COR E ODOR PRÓPRIOS; SABOR DE LEITE CARACTERÍSTICO. DEVE SER CROCANTE E NÃO APRESENTAR-SE QUEBRADO NEM QUEIMADO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DUPLA, SENDO A INTERNA EM POLIPROPILENO BI-ORIENTADO E A EXTERNA EM FILME LAMINADO FLEXÍVEL COMPOSTO DE POLIPROPILENO BI-ORIENTADO. CADA **PACOTE DEVE CONTER DE 300 A 500 GR.** NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 09 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **PCT** | **4.000,00** | **R$ 6,54** |  |
| **03** | **BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: CONTENDO BASICAMENTE A MISTURA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULAS DE ARROZ OU MANDIOCA, SAL REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, ESTABILIZANTO LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. SABORES VARIADOS.  CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFECÇÃO DOS BISCOITOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA TORRADA, COR E ODOR PRÓPRIOS; SABOR DE LEITE CARACTERÍSTICO. DEVE SER CROCANTE E NÃO APRESENTAR-SE QUEBRADO NEM QUEIMADO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. CADA **PACOTE DEVE CONTER DE 300 A 500 GR**. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 09 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA | **PCT** | **5.000** | **R$** 6,96 |  |
| **04** | **BISCOITO SALGADO**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE).  CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFECÇÃO DOS BISCOITOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA TORRADA, COR E ODOR PRÓPRIOS; SABOR DE LEITE CARACTERÍSTICO. DEVE SER CROCANTE E NÃO APRESENTAR-SE QUEBRADO NEM QUEIMADO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DUPLA, SENDO A INTERNA EM POLIPROPILENO BI-ORIENTADO E A EXTERNA EM FILME LAMINADO FLEXÍVEL COMPOSTO DE POLIPROPILENO BI-ORIENTADO. PACOTES DE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. **CADA PACOTE DEVE CONTER DE 300 A 400 GR**. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 09 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **PCT** | **4.000** | **R$** 6,38 |  |
| **05** | **BISCOITO AMANTEIGADO**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: BISCOITO TIPO AMANTEIGADO OBTIDO PELA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, DESDE QUE MENCIONADAS, SUBMETIDOS A PROCESSOS DE AMASSAMENTO E COCÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS.  CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFECÇÃO DOS BISCOITOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA TORRADA, COR MARROM, ODOR E SABOR DE CHOCOLATE. DEVE SER CROCANTE E NÃO APRESENTAR-SE QUEBRADO, NEM QUEIMADO.  CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLA, SENDO A INTERNA EM POLIPROPILENO BI-ORIENTADO E A EXTERNA EM FILME LAMINADO FLEXÍVEL COMPOSTO DE POLIPROPILENO BI-ORIENTADO. CADA **PACOTE DEVE CONTER DE 300 A 500 GR**. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 09 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **PCT** | **4.000** | **R$** 8,89 |  |
| **06** | **COOKIE INTEGRAL SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: COOKIES INTEGRAIS SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM OVO DESTINADO AO ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM DOENÇA CELÍACA, INTOLERÂNCIA À LACTOSE E ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, AÇÚCAR MASCAVO, ÓLEOS VEGETAIS (PALMA E MILHO), FARINHA DE MILHO INTEGRAL, FÉCULA DE MANDIOCA, EXTRATO DE SOJA, INGREDIENTES ESPECÍFICOS DO SABOR (SABOR CONFORME PEDIDO), MALTODEXTRINA, AGENTES DE CRESCIMENTO (FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO), ESTABILIZANTE NATURAL LECITINA DE SOJA E AROMAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, DESDE QUE MENCIONADAS. DEVE SER ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E GORDURA TRANS.  CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFECÇÃO DOS BISCOITOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E OVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: CROCANTE; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE POLIPROPILENO BIORIENTADO LAMINADO E METALIZADO, **CONTENDO DE 120G A 150G DE PESO LÍQUIDO**, LACRADOS MECANICAMENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 60 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **PCT** | **1.000** | **R$** 12,04 |  |
| **07** | **CARNE MOIDA DE 1ª QUALIDADE (MÚSCULO) CARNE BOVINA, MÚSCULO MOÍDO**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO CÁRNEO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DO MÚSCULO TRASEIRO DO COXÃO, SEGUIDO DE IMEDIATO CONGELAMENTO. A MATÉRIA-PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC. PERCENTUAL MÁXIMO DE GORDURA ADMITIDO DE ATÉ 10%. A CARNE MOÍDA CONGELADA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADES E LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO.  CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL.  O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ APRESENTAR **PESO LÍQUIDO DE 01KG**, COM A EMBALAGEM A VÁCUO, TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. NO RÓTULO DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DA CARNE), MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE), PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF, SIE OU SIM E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº-----/-----.  TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **KG** | **10.000** | **R$30,94** |  |
| **08** | **CARNE BOVINA CORTADA EM ISCA DE PALETA CARNE BOVINA, ISCAS DE PALETA**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE BOVINA TIPO PALETA EM ISCA, CONGELADA, LIMPA. CADA ISCA DEVERÁ TER TAMANHO APROXIMADO DE 6 CM DE COMPRIMENTO POR 2 CM DE LARGURA.  CARACTERÍSTICAS GERAIS: O TIPO DE CORTE (PALETA) DEVERÁ SER CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N.º5 DE 8/11/88, SIPA/DIPOA. APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADES E LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO.  CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PERCENTUAL MÁXIMO DE GORDURA: 5%.  O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE DA CARNE. DURANTE A ENTREGA, NÃO SERÃO ACEITAS CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: **PESO LÍQUIDO DE 01 KG**, COM EMBALAGEM A VÁCUO, TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DA CARNE), MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE), PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF OU SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº-----/-----.  TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA.  EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **KG** | **5.000** | **R$38,21** |  |
| **09** | **CUBOS DE PALETA CARNE BOVINA, CUBOS DE PALETA**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE BOVINA TIPO PALETA CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 30 GRAMAS, CONGELADA, LIMPA.  CARACTERÍSTICAS GERAIS: O TIPO DE CORTE (PALETA) DEVERÁ SER CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N.º5 DE 8/11/88, SIPA/DIPOA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE CARTILAGEM, APONEVROSES E DO EXCESSO DE GORDURA, A QUAL DEVERÁ SER INFERIOR A 5%). A CARNE BOVINA TIPO PALETA EM CUBOS CONGELADA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADES E LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO.  CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL.  O PRODUTO DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) E CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA. DURANTE A ENTREGA, NÃO SERÃO ACEITAS CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DE CARNE TIPO PALETA EM CUBOS CONGELADA DEVERÁ APRESENTAR **PESO LÍQUIDO DE 01 KG**, COM EMBALAGEM A VÁCUO, TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DA CARNE), MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE), PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF OU SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº-----/-----. TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA.  EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **KG** | **5.000** | **R$30,00** |  |
| **10** | **CUBOS DE PATINHO CARNE BOVINA, CUBOS DE PATINHO**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE BOVINA TIPO PATINHO CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 30 GRAMAS, CONGELADA, LIMPA.  CARACTERÍSTICAS GERAIS: O TIPO DE CORTE (PATINHO) DEVERÁ SER CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N.º5 DE 8/11/88, SIPA/DIPOA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE CARTILAGEM, APONEVROSES E DO EXCESSO DE GORDURA, A QUAL DEVERÁ SER INFERIOR A 5%). A CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM CUBOS CONGELADA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADES E LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO.  CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL.  O PRODUTO DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) E CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA. DURANTE A ENTREGA, NÃO SERÃO ACEITAS CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DE CARNE TIPO PATINHO EM CUBOS CONGELADA DEVERÁ APRESENTAR **PESO LÍQUIDO DE 01 KG**, COM EMBALAGEM A VÁCUO, TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DA CARNE), MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE), PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF OU SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº-----/-----. TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA.  EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **KG** | **3.000** | **R$37,27** |  |
| **11** | **PATINHO EM PEÇA**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE BOVINA TIPO PATINHO.  CARACTERÍSTICAS GERAIS: O TIPO DE CORTE (PATINHO) DEVERÁ SER CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N.º5 DE 8/11/88, SIPA/DIPOA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE CARTILAGEM, APONEVROSES E DO EXCESSO DE GORDURA, A QUAL DEVERÁ SER INFERIOR A 5%). A CARNE BOVINA TIPO PATINHO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADES E LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO.  CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL.  O PRODUTO DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) E CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA. DURANTE A ENTREGA, NÃO SERÃO ACEITAS CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DE CARNE TIPO PATINHO DEVERÁ APRESENTAR **PESO LÍQUIDO DE 01 KG**, COM EMBALAGEM A VÁCUO, TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DA CARNE), MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE), PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF OU SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº-----/-----. TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA.  EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **KG** | **3.000** | **R$37,74** |  |
| **12** | **FRANGO, SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) E SER CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA. DURANTE A ENTREGA, NÃO SERÃO ACEITAS CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.  CARACTERÍSTICAS GERAIS: A SOBRECOXA DE FRANGO LIMPA SEM PENAS E CONGELADA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): A AVE DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRME E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: **PESO LÍQUIDO DE 01 KG** DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE, ATÓXICO E LACRADO MECANICAMENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005, DO M.A.A.). NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DO FRANGO), MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE), PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF OU SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº-----/-----. TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SE NECESSÁRIO, CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **KG** | **8.000** | **R$18,42** |  |
| **13** | **FRANGO, COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) E SER CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA. DURANTE A ENTREGA, NÃO SERÃO ACEITAS CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.  CARACTERÍSTICAS GERAIS: A SOBRECOXA E COXA DE FRANGO LIMPA SEM PENAS E SEM OSSO E CONGELADA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): A AVE DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRME E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: **PESO LÍQUIDO DE 01 KG** DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE, ATÓXICO E LACRADO MECANICAMENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005, DO M.A.A.). NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DO FRANGO), MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE), PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF OU SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº-----/-----. TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SE NECESSÁRIO, CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **KG** | **8.000** | **R$21,12** |  |
| **14** | **FRANGO, COXA DE FRANGO CONGELADA**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: COXA DE FRANGO CONGELADA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) E SER CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA. DURANTE A ENTREGA, NÃO SERÃO ACEITAS CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.  CARACTERÍSTICAS GERAIS: A COXA DE FRANGO LIMPA SEM PENAS E CONGELADA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): A AVE DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRME E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: **PESO LÍQUIDO DE 01 KG** DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE, ATÓXICO E LACRADO MECANICAMENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005, DO M.A.A.). NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DO FRANGO), MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE), PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF OU SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº-----/-----. TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SE NECESSÁRIO, CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **KG** | **8.000** | **R$18,09** |  |
| **15** | **FRANGO FILÉ SASSAMI FILÉ DE FRANGO SASSAMI**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: FRANGO SEMI PROCESSADO, CONSTITUÍDO DE FILÉ DE PEITO (SASSAMI) SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.  CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE TODA GORDURA ADERIDA E PELE) DURANTE O PROCESSAMENTO. OS CORTES DE FRANGO DEVERÃO SER ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES COMO (CARTILAGENS, OSSOS, APONEUROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS). CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): A AVE DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRME E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES. O PRODUTO DEVERÁ SE APRESENTAR NA FORMA DE FILÉS E DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) CONGELADO INDIVIDUALMENTE EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE DO FRANGO CONGELADO. DURANTE A ENTREGA, NÃO SERÃO ACEITAS CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: **PESO LÍQUIDO DE 01KG**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE, ATÓXICO E LACRADO MECANICAMENTE. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DO FRANGO), MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE), PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF OU SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº-----/----. TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA.  EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SE NECESSÁRIO, CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **KG** | **10.000** | **R$21,03** |  |
| **16** | **PEIXE FILÉ DE TILAPIA**  FILÉ DE TILAPIA, CONGELADA, SEM PELE, SEM ESPINHA, PRODUTO DE QUALIDADE, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), CORTADA EM FILÉS COM 130 A 150 GRAMAS CADA, CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE PERDAS NO DEGELO, EMBALADA EM CAMADAS SEPARADAS POR PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, ACONDICIONADA EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ MOMENTO DE CONSUMO. A CARNE NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA OU COM ACÚMULO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM, ALÉM DISSO, NÃO DEVE APRESENTAR EXTREMIDADES SECAS OU AMARELADAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARRO REFRIGERADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: **PESANDO 1 KG**, VÁCUO, TIPO “CRYOVAC”, TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA. CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF E A TENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 09 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO COM IDENTIFICAÇÃO.  O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. SOMENTE SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. | **KG** | **2.000** | **R$62,02** |  |
| **17** | **PEIXE FILÉ DE CAÇÃO**  FILÉ DE CAÇÃO, CONGELADA, SEM PELE, SEM ESPINHA, PRODUTO DE QUALIDADE, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), CORTADA EM FILÉS COM 130 A 150 GRAMAS CADA, CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE PERDAS NO DEGELO, EMBALADA EM CAMADAS SEPARADAS POR PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, ACONDICIONADA EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ MOMENTO DE CONSUMO. A CARNE NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA OU COM ACÚMULO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM, ALÉM DISSO, NÃO DEVE APRESENTAR EXTREMIDADES SECAS OU AMARELADAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARRO REFRIGERADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: PESANDO 1 KG, VÁCUO, TIPO “CRYOVAC”, TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA. CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF E A TENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 09 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO COM IDENTIFICAÇÃO.  O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. SOMENTE SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. | **KG** | **5.000** | **R$47,81** |  |
| **18** | **PERNIL SUINO**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: PERNIL SUÍNA SEM PELE, EM PEÇA, IN NATURA, SEM GORDURA, CONGELADO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. O PRODUTO DEVE SER MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE SUÍNOS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE CARTILAGEM, APONEVROSES E DO EXCESSO DE GORDURA, A QUAL DEVERÁ SER INFERIOR A 5%).  O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA. DURANTE A ENTREGA, NÃO SERÃO ACEITAS CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: **PESANDO 01 KG**, COM EMBALAGEM A VÁCUO, TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DA CARNE), MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE), PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF OU SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº-----/-----. TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA.  DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **KG** | **5.000** | **R$22,93** |  |
| **19** | **SALSICHA A GRANEL DE FRANGO**  DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO DE EMULSÃO DE CARNES, EM FORMA DE GOMOS, EMBUTIDA EM TRIPA ARTIFICIAL, COZIDA E DEFUMADA.  COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. O PRODUTO DEVE SER MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE SUÍNOS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.  CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS/MATÉRIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA.  O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: **PESANDO 3 KG**, COM EMBALAGEM A VÁCUO, TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. DEVERA CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF OU SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº-----/----.  TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA.  EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA.  DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | **KG** | **1.000** | **R$11,35** |  |
| **20** | **LEITE DE ARROZ**  LEITE DE ARROZ. INGREDIENTES: ÁGUA, ARROZ, ÓLEO VEGETAL, CÁLCIO. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA.  EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA TETRA PAK LONGA VIDA, ATÓXICA E RESISTENTE **CONTENDO 1 LITRO**. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NA DATA DA ENTREGA O PRODUTO DEVE DISPOR DE NO MÍNIMO 03 MESES DE VALIDADE | **UND** | **600** | **R$20,61** |  |
| **21** | BISCOITO DE POLVILHO BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SABOR ORIGINAL, PRODUZIDO A PARTIR DE POLVILHO AZEDO E  LEVEMENTE AROMATIZADO, SEM AÇÚCAR. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA,  TEXTURA, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS  PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS,  EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE  MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO  PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. NA DETECÇÃO OU IDENTIFICAÇÃO DE INGREDIENTES  PREVISTOS EM REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO E INGREDIENTES DECLARADOS NO RÓTULO DEVEM SER OBSERVADOS OS  DISPOSITIVOS DO REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO DO ALIMENTO EMBALADO E AS INFORMAÇÕES DECLARADAS NO RÓTULO.  EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM COM PACOTE DE 100 A 250G | PCT | 1.000,00 | **R$**14,10 |  |
| **22** | MILHO DE PIPOCA: MILHO SECO PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, PARA O PREPARO DE PIPOCA, COM ASPECTO, COR,  CHEIRO E SABOR PRÓPRIO LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS,  ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO.  PACOTE DE 500 GRAMAS.(APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA) | PCT | 3.000,00 | **R$**5,81 |  |
| **23** | BISCOITO - BISCOITO DOCE OU SALGADO OU INTEGRAL. EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 3 UNIDADES, 20 A 30G CADA. | PCT | 5.000,00 | **R$** 8,22 |  |
| **24** | PAO DE FORMA FATIADO: EMBALAGEMDE 500GRS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO,  AÇÚCAR, GLUTEN, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO E CONSERVADOR PROPINATO DE CÁLCIO. SER  FRESCO, FABRICADO NO MÁXIMO UM DIA ANTES DA ENTREGA, E COM PRAZO DE VALIDADE DE 4 DIAS.(APRESENTAR AMOSTRA E  FICHA TÉCNICA) | UNID. | 8.000,00 | **R$** 12,63 |  |

Aos órgãos interessados em integrar a futura ata, como participantes, solicita-se o encaminhamento de manifestação formal no e-mail [administracao@portobelo.sc.gov.br,](mailto:administracao@portobelo.sc.gov.br,%20) contendo as seguintes informações/documentos:

1. Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência;
2. Estimativa de consumo (quantidade a ser registrada);
3. Endereço do local de entrega;
4. Concordância com o objeto a ser licitado;
5. Documento formal contendo aprovação da autoridade competente.

Ainda, fica definido:

1. Número máximo de participantes, em conformidade com a capacidade de gerenciamento: 02. Devido ao nosso município não possuir quadro de pessoal suficiente para manejar grandes quantidades extras de Atas de Registros de Preços.
2. Não serão aceitos quantitativos considerados ínfimos ou a inclusão de novos itens, uma vez que nossos orçamentos já estão prontos e atrasará o lançamento da licitação, podendo acarretar em falta do material ao município.
   1. em caso de manifestação de mais de 02 municípios, a escolha será por ordem cronológica da manifestação.

O prazo limite para envio da manifestação será de 8 (oito) dias úteis a contar da data da publicação.

Por fim, informa-se que eventuais dúvidas poderão ser esclarecidas por e-mail [administracao@portobelo.sc.gov.br](mailto:administracao@portobelo.sc.gov.br).

Porto Belo/SC, 14 de novembro de 2024.

Adriana Aparecida Schimiguel

Secretária Municipal Educação