

Proposta Registrada

Processo

Número: 01/2024	Número do Processo Interno: 31
Modalidade: Pregão Eletrônico	Abertura: 16/05/2024 - 09:15
Orgão: Prefeitura Municipal de Capitão Enéas	Município: Capitão Enéas / MG

Validade da Proposta - Em dias, conforme o edital

Proposta Válida por: 060 dias.

1 - Bacon defumado. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem 1,5 KG.

Quantidade: 195	Sigla: KG
Valor Unitário: 32,90	Valor Total: 6.415,50
Modelo: N/A	Marca/Fabricante: PIF PAF

Detalhe: Bacon defumado. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem 1,5 KG.

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:07

2 - CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO: carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO: carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes

flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que ap

Quantidade: 9.950

Sigla: KG

Valor Unitário: 29,90

Valor Total: 297.505,00

Modelo: N/A

Marca/Fabricante: FRIBOI

Detalhe: CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO: carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO: carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que ap

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:07

3 - CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA (AÇEM OU COXÃO MOLE) 1 . DESCRIÇÃO: Carne de 2ª categoria acém / coxão mole.

Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Cor e Aspecto próprio de cada

Quantidade: 10.450

Sigla: KG

Valor Unitário: 30,90

Valor Total: 322.905,00

Modelo: N/A

Marca/Fabricante: FRIBOI

Detalhe: CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA (AÇEM OU COXÃO MOLE) 1 . DESCRIÇÃO: Carne de 2ª categoria acém / coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-

la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.

2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA (AÇEM OU COXÃO MOLE) 1 . DESCRIÇÃO: Carne de 2ª categoria acém / coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.

2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas.

2.1 Características organolépticas: Cor e Aspecto próprio de cada

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:07

4 - CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO, CARNE DE DE PRIMEIRA QUALIDADE, PEÇA INTEIRA, LIMPA. Rotulagem: o rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 2ª CATEGORIA (acém); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento

Quantidade: 700

Sigla: KG

Valor Unitário: 35,90

Valor Total: 25.130,00

Modelo: N/A

Marca/Fabricante: FRIBOI

Detalhe: CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO, CARNE DE DE PRIMEIRA QUALIDADE, PEÇA INTEIRA, LIMPA. Rotulagem: o rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca, Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 2ª CATEGORIA (acém), Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:07

5 - CARNE SUÍNA, LOMBO, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Quantidade: 10.320

Sigla: KG

Valor Unitário: 22,90

Valor Total: 236.328,00

Modelo: N/A

Marca/Fabricante: SUINCO

Detalhe: CARNE SUÍNA, LOMBO, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e

sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:07

6 - CARNE SUÍNA, PERNIL, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18 °c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Quantidade: 5.065

Sigla: KG

Valor Unitário: 19,99

Valor Total: 101.249,35

Modelo: N/A

Marca/Fabricante: SUINCO

Detalhe: CARNE SUÍNA, PERNIL, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18 °c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:07

7 - Corte congelado de frango- coxinha e meio da asa, de primeira qualidade, tamanho padronizado, acondicionada em embalagem primária fechada hermeticamente. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, EMBAL. DE 01 KG COM REG. NO SIF.

Quantidade: 600

Sigla: KG

Valor Unitário: 22,90

Valor Total: 13.740,00

Modelo: N/A

Marca/Fabricante: AVE NOVA

Detalhe: Corte congelado de frango- coxinha e meio da asa, de primeira qualidade, tamanho padronizado, acondicionada em embalagem primária fechada hermeticamente. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, EMBAL. DE 01 KG COM REG. NO SIF.

Registrado em: 10/05/2024 - 12:51:22

8 - FRANGO - COXA E SOBRE COXA Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18 °c(dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1,5 KG COM REGISTRO NO SIF.

Quantidade: 950

Sigla: KG

Valor Unitário: 13,99**Valor Total:** 13.290,50**Modelo:** N/A**Marca/Fabricante:** AVE NOVA

Detalhe: FRANGO - COXA E SOBRE COXA Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1,5 KG COM REGISTRO NO SIF.

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:07

9 - FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. **FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição:** Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem

Declaro para os devidos fins legais que conheço todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que minha proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

Declaro para os devidos fins legais, em cumprimento ao exigido no edital, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Declaro para os devidos fins legais, conforme o disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei 9854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Declaro cumprir os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme parágrafos 4º e 5º do art. 26 do decreto 10.024/2019.

Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, **ESTAR** enquadrado como ME/EPP/COOP conforme Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **ESTANDO** apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

Declaro ter ciência que a declaração que fiz sobre meu enquadramento como ME/EPP/COOP conforme a LC 123/2006 **NÃO ESTÁ** de acordo com o meu cadastro no sistema, podendo gerar necessidade de comprovação ao final do processo licitatório e constando em ata.

Neste processo licitatório, a empresa faz jus ao benefício estabelecido no parágrafo 3º do Art. 48 da LC n. 123/2006, com redação dada pela LC n. 147/2014, que estabelece a prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente nos termos da legislação pertinente.

Quantidade: 4.300**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 23,90**Valor Total:** 102.770,00**Modelo:** N/A**Marca/Fabricante:** AVE NOVA

Detalhe: FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio. FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio. 3. Embalagem

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:07

10 - Frango com osso, congelado, sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou sup. a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fab. EMB. DE 02 a 03 KG.

Quantidade: 600**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 13,99**Valor Total:** 8.394,00**Modelo:** N/A**Marca/Fabricante:** COGRAN

Detalhe: Frango com osso, congelado, sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou sup. a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fab. EMB. DE 02 a 03 KG.

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:07

11 - Kit feijoada. Contendo pé e orelha suíno salgado, lingüiça tipo calabresa cozida e defumada, toucinho, carne bovina, bacon e pele suína salgada. Emb. vácuo. Rótulo deve conter inform. de identificação, procedência, data de fabric. e validade.

Quantidade: 130**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 23,90**Valor Total:** 3.107,00**Modelo:** N/A**Marca/Fabricante:** EXTRA BOM

Detalhe: Kit feijoada. Contendo pé e orelha suíno salgado, lingüiça tipo calabresa cozida e defumada, toucinho, carne bovina, bacon e pele suína salgada. Emb. vácuo. Rótulo deve conter inform. de identificação, procedência, data de fabric. e validade.

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:07

12 - LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA 1. Descrição : Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) **Ingredientes:** paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120) 2. **Características organolépticas:**Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. **Embalagem e peso:** Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente, transparente transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 1 a 2,5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg de produto. 4. **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5)Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7)Condições de armazenamento.

Quantidade: 620

Sigla: KG

Valor Unitário: 26,90

Valor Total: 16.678,00

Modelo: N/A

Marca/Fabricante: PIF PAF

Detalhe: LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA 1. Descrição : Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) **Ingredientes:** paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120) 2. **Características organolépticas:**Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, Cheiro próprio, Sabor próprio. 3. **Embalagem e peso:** Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente, transparente transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 1 a 2,5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg de produto. 4. **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca, 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, 3) Identificação completa do produto. 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo, 5)Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, 6) Peso líquido, 7)Condições de armazenamento.

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:07

13 - MORTADELA FATIADA 1.DESCRICÃO: Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mortadela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser refrigerado transportada à temperatura de 6° C a 10° C ou congelado 2. **Características organolépticas:** Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas;cheiro próprio;sabor próprio. 3. **Embalagem e peso:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem

furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4.

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.

Quantidade: 20

Sigla: KG

Valor Unitário: 14,99

Valor Total: 299,80

Modelo: N/A

Marca/Fabricante: PERDIGÃO

Detalhe: MORTADELA FATIADA 1.DESCRICÃO: Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mortadela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser refrigerado transportada à temperatura de 6° C a 10° C ou congelado 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM, Identificação completa do produto, constando inclusive a marca, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento.

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:07

14 - PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 a 03 KG.

Quantidade: 15.250

Sigla: KG

Valor Unitário: 18,99

Valor Total: 289.597,50

Modelo: N/A

Marca/Fabricante: AVE NOVA

Detalhe: PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 a 03 KG.

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:07

15 - PRESUNTO COZIDO FATIADO 1. DESCRICÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por

cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. PRESUNTO COZIDO FATIADO 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de ide

Quantidade: 60

Sigla: KG

Valor Unitário: 32,90

Valor Total: 1.974,00

Modelo: N/A

Marca/Fabricante: PIF PAF

Detalhe: PRESUNTO COZIDO FATIADO 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio. PRESUNTO COZIDO FATIADO 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de ide

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:07

16 - MUSSARELA FATIADA 1. DESCRIÇÃO: Produzida a partir de leite pasteurizado, cloreto de cálcio, fermento láctico, coalho bovino e cloreto de sódio (sal). Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mussarela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerada e transportada à temperatura de 6° C a 10° C ou congelada. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.

Quantidade: 80 **Sigla:** KG
Valor Unitário: 39,90 **Valor Total:** 3.192,00
Modelo: N/A **Marca/Fabricante:** NOVA ESPERANÇA

Detalhe: MUSSARELA FATIADA 1.DESCRICÇÃO: Produzida a partir de leite pasteurizado, cloreto de cálcio, fermento láctico, coalho bovino e cloreto de sódio (sal). Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mussarela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerada e transportada à temperatura de 6° C a 10° C ou congelada. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM, Identificação completa do produto, constando inclusive a marca, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento.

Registrado em: 10/05/2024 - 13:42:57

17 - Toucinho. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou sup. a 80% do prazo total da valid., contado a partir da data de fabricação. EMBAL. 02 a 03 KG.

Quantidade: 300 **Sigla:** KG
Valor Unitário: 15,99 **Valor Total:** 4.797,00
Modelo: N/A **Marca/Fabricante:** SUINCO

Detalhe: Toucinho. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou sup. a 80% do prazo total da valid., contado a partir da data de fabricação. EMBAL. 02 a 03 KG.

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:08

18 - CARNE BOVINA DE SOL. Tipo coxão mole, congelada, picada em cubos, Carne de 2ª categoria acém / coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto

Quantidade: 700 **Sigla:** KG

Valor Unitário: 43,90**Valor Total:** 30.730,00**Modelo:** N/A**Marca/Fabricante:** PIF PAF**Detalhe:** CARNE BOVINA DE SOL. Tipo coxão mole, congelada, picada em cubos, Carne de 2ª categoria acém / coxão mole.

Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias.

Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.

2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:08

19 - Carne bovina, tipo coxão mole, carne de 1º qualidade. Sem osso, porcionado, congelada, de primeira qualidade, limpa, embalagem a vácuo de polietileno. Embalagem individual de 1 a 2 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, mapa, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.

Quantidade: 200**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 37,90**Valor Total:** 7.580,00**Modelo:** N/A**Marca/Fabricante:** FRIBOI

Detalhe: Carne bovina, tipo coxão mole, carne de 1º qualidade. Sem osso, porcionado, congelada, de primeira qualidade, limpa, embalagem a vácuo de polietileno. Embalagem individual de 1 a 2 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, mapa, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:08

20 - Salsicha tipo HOT DOG, preparada com carnes bovina/suína de qualidade. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da valid., contado a partir da data de fabricação. EMBAL. DE 03 KG.

Quantidade: 400**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 12,99**Valor Total:** 5.196,00**Modelo:** N/A**Marca/Fabricante:** PIF PAF

Detalhe: Salsicha tipo HOT DOG, preparada com carnes bovina/suína de qualidade. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da valid., contado a partir da data de fabricação. EMBAL. DE 03 KG.

Registrado em: 10/05/2024 - 12:50:08

Informações adicionais

Proposta Registrada

Processo

Número: 01/2024	Número do Processo Interno: 31
Modalidade: Pregão Eletrônico	Abertura: 16/05/2024 - 09:15
Orgão: Prefeitura Municipal de Capitão Enéas	Município: Capitão Enéas / MG

Validade da Proposta - Em dias, conforme o edital

Proposta Válida por: 60 dias.

1 - Bacon defumado. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18 °c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem 1,5 KG.

Quantidade: 195	Sigla: KG
Valor Unitário: 35,90	Valor Total: 7.000,50
Modelo: envelopada	Marca/Fabricante: pifpaf
Detalhe: bacon defumado, selado a vacuo envelopado individualmente.	
Registrado em: 15/05/2024 - 19:21:44	

2 - CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO: carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO: carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes

flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que ap

Quantidade: 9.950	Sigla: KG
Valor Unitário: 35,00	Valor Total: 348.250,00
Modelo: embalagem 500gr	Marca/Fabricante: TUDO DE BOM
Detalhe: CARNE DE SEGUNDA MOIDA EMBALAGEM INDIVIDUAIS DE 500GR.	
Registrado em: 15/05/2024 - 19:24:56	

3 - CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA (AÇEM OU COXÃO MOLE) 1 . DESCRIÇÃO: Carne de 2ª categoria acém / coxão mole.

Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2.

Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA (AÇEM OU COXÃO MOLE) 1 . DESCRIÇÃO: Carne de 2ª categoria acém / coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Cor e Aspecto próprio de cada

Quantidade: 10.450	Sigla: KG
Valor Unitário: 33,00	Valor Total: 344.850,00
Modelo: PEÇA	Marca/Fabricante: FRIBOI/VALENCIO/FRIGODIAS
Detalhe: PEÇA EMBALADA CONGELADA.	Registrado em: 15/05/2024 - 19:46:15

4 - CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO, CARNE DE DE PRIMEIRA QUALIDADE, PEÇA INTEIRA, LIMPA. Rotulagem: o rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 2ª CATEGORIA (acém); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento

Quantidade: 700	Sigla: KG
Valor Unitário: 39,90	Valor Total: 27.930,00
Modelo: PEÇA	Marca/Fabricante: FRIBOI/VALENCIO/FRIGODIAS
Detalhe: PEÇA CONGELADA SELADA A VACUO	Registrado em: 15/05/2024 - 19:47:32

5 - CARNE SUÍNA, LOMBO, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro

adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Quantidade: 10.320

Sigla: KG

Valor Unitário: 25,00

Valor Total: 258.000,00

Modelo: PEÇA

Marca/Fabricante: SADIA/DI MELHOR

Detalhe: PEÇA ENVELOPADA SELADA INDIVIDUALMENTE.

Registrado em: 15/05/2024 - 19:49:30

6 - CARNE SUÍNA, PERNIL, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Quantidade: 5.065

Sigla: KG

Valor Unitário: 30,00

Valor Total: 151.950,00

Modelo: PEÇA

Marca/Fabricante: SADIA/DI MELHOR

Detalhe: PEÇA ENVELOPADA INDIVIDUALMENTE.

Registrado em: 15/05/2024 - 19:51:03

7 - Corte congelado de frango- coxinha e meio da asa, de primeira qualidade, tamanho padronizado, acondicionada em embalagem primária fechada hermeticamente. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, EMBAL. DE 01 KG COM REG. NO SIF.

Quantidade: 600

Sigla: KG

Valor Unitário: 22,00

Valor Total: 13.200,00

Modelo: ENVELOPADA INDIVIDUALMENTE

Marca/Fabricante: AVE NOVA/SUPERFRANGO

Detalhe: PACOTES INDIVIDUAL.

Registrado em: 15/05/2024 - 19:54:01

8 - FRANGO - COXA E SOBRE COXA Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1,5 KG COM REGISTRO NO SIF.

Quantidade: 950

Sigla: KG

Valor Unitário: 15,00

Valor Total: 14.250,00

Modelo: PACOTES ENVELOPADO

Marca/Fabricante: FRANCAP/AVENOVA

Detalhe: PACOTE ENVELOPADO SEPARADO INDIVIDUALMENTE.**Registrado em:** 15/05/2024 - 19:55:56

9 - FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem

Quantidade: 4.300**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 25,00**Valor Total:** 107.500,00**Modelo:** PACOTE 1KG**Marca/Fabricante:** AVE NOVA/SUPERFRANGO/AVIVAR**Detalhe:** PACOTE INDIVIDUAIS DE 1KG.**Registrado em:** 15/05/2024 - 20:00:15

10 - Frango com osso, congelado, sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18 °c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou sup. a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fab. EMB. DE 02 a 03 KG.

Quantidade: 600**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 19,00**Valor Total:** 11.400,00**Modelo:** PACOTE**Marca/Fabricante:** FERREIRA**Detalhe:** FRANGO INTEIRO CONGELADO.**Registrado em:** 15/05/2024 - 20:02:05

11 - Kit feijoada. Contendo pé e orelha suíno salgado, lingüiça tipo calabresa cozida e defumada, toucinho, carne bovina, bacon e pele suína salgada. Emb. vácuo. Rótulo deve conter inform. de identificação, procedência, data de fabric. e validade.

Quantidade: 130**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 19,90**Valor Total:** 2.587,00**Modelo:** PACOTE INDIVIDUAL**Marca/Fabricante:** PERDIGÃO**Detalhe:** PACOTES INDIVIDUAIS**Registrado em:** 15/05/2024 - 20:06:01

12 - LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA 1. Descrição : Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais.

b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120) 2. Características organolépticas:Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente, transparente transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 1 a 2,5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5)Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7)Condições de armazenamento.

Quantidade: 620	Sigla: KG
Valor Unitário: 24,00	Valor Total: 14.880,00
Modelo: PACOTE	Marca/Fabricante: SAUDALLI
Detalhe: PACOTES INDIVIDUAIS SELADO A VACUO	Registrado em: 15/05/2024 - 20:08:35

13 - MORTADELA FATIADA 1.DESCRICÃO: Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mortadela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser refrigerado transportada à temperatura de 6° C a 10° C ou congelado 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas;cheiro próprio;sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embal No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.

Quantidade: 20	Sigla: KG
Valor Unitário: 11,00	Valor Total: 220,00
Modelo: FATIADA SELADA	Marca/Fabricante: PERDIGÃO
Detalhe: PEÇA FATIADA EMBALADA SEPARADAMENTE.	Registrado em: 15/05/2024 - 20:11:02

14 - PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem

pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 a 03 KG.

Quantidade: 15.250	Sigla: KG
Valor Unitário: 20,00	Valor Total: 305.000,00
Modelo: PACOTES ENVELOPADO	Marca/Fabricante: pifpaf
Detalhe: PEITO FRANGO ENVELOPADO COM OSSO E PELE.	Registrado em: 15/05/2024 - 20:13:15

15 - PRESUNTO COZIDO FATIADO 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. PRESUNTO COZIDO FATIADO 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de ide

Quantidade: 60	Sigla: KG
Valor Unitário: 35,00	Valor Total: 2.100,00
Modelo: PEÇA FATIADA SEPARADA INDIVIDUALMENTE	Marca/Fabricante: pifpaf
Detalhe: PEÇA FATIADA SEPARA INDIVIDUALMENTE.	Registrado em: 15/05/2024 - 20:18:50

16 - MUSSARELA FATIADA 1. DESCRIÇÃO: Produzida a partir de leite pasteurizado, cloreto de cálcio, fermento láctico, coalho bovino e cloreto de sódio (sal). Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mussarela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerada e transportada à temperatura de 6° C a 10° C ou congelada. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.

Quantidade: 80	Sigla: KG
Valor Unitário: 50,00	Valor Total: 4.000,00

Modelo: POCOTE INDIVIDUAL**Marca/Fabricante:** pifpaf/ITAMBE/PRESIDENT**Detalhe:** PACOTES INDIVIDUAIS FATIADO.**Registrado em:** 15/05/2024 - 20:23:58

17 - Toucinho. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18 °c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou sup. a 80% do prazo total da valid., contado a partir da data de fabricação.

EMBAL. 02 a 03 kG.

Quantidade: 300**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 18,00**Valor Total:** 5.400,00**Modelo:** PACOTE**Marca/Fabricante:** DIBUI/DI MELHOR**Detalhe:** PACOTE 1KG SELADO INDIVIDUALMENTE.**Registrado em:** 15/05/2024 - 20:31:33

18 - CARNE BOVINA DE SOL. Tipo coxão mole, congelada, picada em cubos, Carne de 2ª categoria acém / coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto

Quantidade: 700**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 38,00**Valor Total:** 26.600,00**Modelo:** PACOTES INDIVIDUAIS**Marca/Fabricante:** IN NATURA**Detalhe:** PACOTES INDIVIDUAIS 1KG.**Registrado em:** 15/05/2024 - 20:30:12

19 - Carne bovina, tipo coxão mole, carne de 1º qualidade. Sem osso, porcionado, congelada, de primeira qualidade, limpa, embalagem a vácuo de polietileno. Embalagem individual de 1 a 2 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, mapa, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.

Quantidade: 200**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 35,99**Valor Total:** 7.198,00**Modelo:** PEÇA**Marca/Fabricante:** ALIMENTAR/TUDODBOM**Detalhe:** PEÇA EMBALADA INDIVIDUALMENTE.**Registrado em:** 15/05/2024 - 20:34:11

20 - Salsicha tipo HOT DOG, preparada com carnes bovina/suína de qualidade. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18 °c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.

Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da valid., contado a partir da data de fabricação. EMBAL. DE 03 KG.

Quantidade: 400	Sigla: KG
Valor Unitário: 12,00	Valor Total: 4.800,00
Modelo: PACOTE	Marca/Fabricante: PERDIGÃO/SADIA/PIFPAF
Detalhe: PACOTE INDIVIDUAL.	Registrado em: 15/05/2024 - 20:39:30

Informações adicionais

Declaro para os devidos fins legais que conheço todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que minha proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

Declaro para os devidos fins legais, em cumprimento ao exigido no edital, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Declaro para os devidos fins legais, conforme o disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei 9854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Declaro cumprir os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme parágrafos 4º e 5º do art. 26 do decreto 10.024/2019.

Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, **ESTAR** enquadrado como ME/EPP/COOP conforme Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **ESTANDO** apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

Neste processo licitatório, a empresa faz jus ao benefício estabelecido no parágrafo 3º do Art. 48 da LC n. 123/2006, com redação dada pela LC n. 147/2014, que estabelece a prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente nos termos da legislação pertinente.

Proposta Registrada

Processo

Número: 01/2024	Número do Processo Interno: 31
Modalidade: Pregão Eletrônico	Abertura: 16/05/2024 - 09:15
Orgão: Prefeitura Municipal de Capitão Enéas	Município: Capitão Enéas / MG

Validade da Proposta - Em dias, conforme o edital

Proposta Válida por: 60 dias.

2 - CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO: carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as

especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO: carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que ap

Quantidade: 9.950

Sigla: KG

Valor Unitário: 28,00

Valor Total: 278.600,00

Modelo: BOBINA

Marca/Fabricante: SUPREMO

Detalhe: CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO: carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO: carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que ap

Registrado em: 15/05/2024 - 18:00:33

3 - CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA (AÇEM OU COXÃO MOLE) 1 . DESCRIÇÃO: Carne de 2ª categoria acém / coxão mole.

Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de

Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1**Características organolépticas: Cor e Aspecto próprio de cada****Quantidade:** 10.450**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 35,00**Valor Total:** 365.750,00**Modelo:** BOBINA**Marca/Fabricante:** FRIGOLESTE

Detalhe: CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA (AÇEM OU COXÃO MOLE) 1 . DESCRIÇÃO: Carne de 2ª categoria acém / coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.

2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA (AÇEM OU COXÃO MOLE) 1 . DESCRIÇÃO: Carne de 2ª categoria acém / coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.

2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Cor e Aspecto próprio de cada

Registrado em: 15/05/2024 - 18:00:33

5 - CARNE SUÍNA, LOMBO, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Quantidade: 10.320**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 25,00**Valor Total:** 258.000,00**Modelo:** SUINA**Marca/Fabricante:** REAL

Detalhe: CARNE SUÍNA, LOMBO, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Registrado em: 15/05/2024 - 18:00:33

6 - CARNE SUÍNA, PERNIL, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário

atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18 °c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Quantidade: 5.065

Sigla: KG

Valor Unitário: 20,00

Valor Total: 101.300,00

Modelo: SUINA

Marca/Fabricante: FRIGOLESTE

Detalhe: CARNE SUÍNA, PERNIL, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18 °c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Registrado em: 15/05/2024 - 18:00:33

9 - FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. **FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1.** Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem

Quantidade: 4.300

Sigla: KG

Valor Unitário: 25,00

Valor Total: 107.500,00

Modelo: FRANGO

Marca/Fabricante: FILEZINHO

Detalhe: FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem

pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio. FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio. 3. Embalagem

Registrado em: 15/05/2024 - 18:00:33

14 - PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18 °c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 a 03 KG.

Quantidade: 15.250

Sigla: KG

Valor Unitário: 21,00

Valor Total: 320.250,00

Modelo: FRANGO

Marca/Fabricante: PEITO

Detalhe: PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18 °c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 a 03 KG.

Registrado em: 15/05/2024 - 18:00:33

Informações adicionais

Declaro para os devidos fins legais que conheço todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que minha proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

Declaro para os devidos fins legais, em cumprimento ao exigido no edital, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Declaro para os devidos fins legais, conforme o disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei 9854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Declaro cumprir os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme parágrafos 4° e 5° do art. 26 do decreto 10.024/2019.

Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, **ESTAR** enquadrado como ME/EPP/COOP conforme Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **ESTANDO** apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

Neste processo licitatório, a empresa faz jus ao benefício estabelecido no parágrafo 3° do Art. 48 da LC n. 123/2006, com redação dada pela LC n. 147/2014, que estabelece a prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente nos termos da legislação pertinente.

Proposta Registrada

Processo

Número: 01/2024

Modalidade: Pregão Eletrônico

Orgão: Prefeitura Municipal de Capitão Enéas

Número do Processo Interno: 31

Abertura: 16/05/2024 - 09:15

Município: Capitão Enéas / MG

Validade da Proposta - Em dias, conforme o edital

Proposta Válida por: 60 dias.

2 - CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO: carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, **CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO:** carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que ap

Quantidade: 9.950

Valor Unitário: 28,75

Modelo: BSM

Detalhe: CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO: carne de 2ª categoria 13 no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de 13 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 13 NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, **CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO:** carne de 2ª categoria 13 no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à

Sigla: KG

Valor Total: 286.062,50

Marca/Fabricante: BSM

temperatura de 13 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 13 NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Cor e Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 2ª CATEGORIA (acém); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.

Registrado em: 15/05/2024 - 10:01:24

3 - CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA (AÇEM OU COXÃO MOLE) 1 . DESCRIÇÃO: Carne de 2ª categoria acém / coxão mole.

Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Cor e Aspecto próprio de cada

Quantidade: 10.450

Sigla: KG

Valor Unitário: 29,15

Valor Total: 304.617,50

Modelo: BSM

Marca/Fabricante: BSM

Detalhe: CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA (AÇEM OU COXÃO MOLE) 1 . DESCRIÇÃO: Carne de 2ª categoria acém / coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de 13 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as

especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 13 NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Cor e Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 2ª CATEGORIA (acém); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento..

Registrado em: 15/05/2024 - 10:01:43

5 - CARNE SUÍNA, LOMBO, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Quantidade: 10.320

Sigla: KG

Valor Unitário: 21,33

Valor Total: 220.125,60

Modelo: BSM

Marca/Fabricante: BSM

Detalhe: CARNE SUÍNA, LOMBO, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Registrado em: 15/05/2024 - 10:02:01

6 - CARNE SUÍNA, PERNIL, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Quantidade: 5.065

Sigla: KG

Valor Unitário: 17,63

Valor Total: 89.295,95

Modelo: BSM

Marca/Fabricante: BSM

Detalhe: CARNE SUÍNA, PERNIL, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com

alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Registrado em: 15/05/2024 - 10:02:22

9 - FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. **2. Características gerais:** o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. **2.1 Características organolépticas:** Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio;sabor próprio. **FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição:** Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. **2. Características gerais:** o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. **2.1 Características organolépticas:** Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio;sabor próprio. **3. Embalagem**

Quantidade: 4.300

Sigla: KG

Valor Unitário: 21,44

Valor Total: 92.192,00

Modelo: NAT

Marca/Fabricante: NAT

Detalhe: FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de 13 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. **2. Características gerais:** o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 13 NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. **2.1 Características organolépticas:** Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio;sabor próprio. **FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição:** Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de 13 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. **2. Características gerais:** o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 13 NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. **2.1 Características organolépticas:** Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio;sabor próprio. **3. Embalagem e peso:** Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de ate 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. **4. Rotulagem:** o produto

deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; identificação do fabricante; nome e endereço do fabricante; data de validade ou prazo máximo para consumo; data de fabricação do produto; peso líquido; condições de armazenamento e empilhamento máximo; carimbo/número do SIF; número do lote (caso utilizado)

Registrado em: 15/05/2024 - 10:02:37

14 - PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 a 03 KG.

Quantidade: 15.250

Sigla: KG

Valor Unitário: 15,73

Valor Total: 239.882,50

Modelo: REAL ALIMENTOS

Marca/Fabricante: REAL ALIMENTOS

Detalhe: PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. Não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 a 03 KG.

Registrado em: 15/05/2024 - 10:03:06

Informações adicionais

Declaro para os devidos fins legais que conheço todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que minha proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

Declaro para os devidos fins legais, em cumprimento ao exigido no edital, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Declaro para os devidos fins legais, conforme o disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei 9854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Declaro cumprir os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme parágrafos 4° e 5° do art. 26 do decreto 10.024/2019.

Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, **NÃO ESTAR** enquadrado como ME/EPP/COOP conforme Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **NÃO ESTANDO** apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

Proposta Registrada

Processo

Número: 01/2024

Número do Processo Interno: 31

Modalidade: Pregão Eletrônico

Abertura: 16/05/2024 - 09:15

Orgão: Prefeitura Municipal de Capitão Enéas**Município:** Capitão Enéas / MG**Validade da Proposta - Em dias, conforme o edital****Proposta Válida por:** 60 dias.

2 - CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO: carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, **CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO:** carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que ap

Quantidade: 9.950**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 28,00**Valor Total:** 278.600,00**Modelo:** CARNE MOÍDA**Marca/Fabricante:** ACÉM

Detalhe: CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO: carne de 2ª categoria - no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de 13 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 13 NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, **CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- (AÇEM OU COXÃO MOLE DESCRIÇÃO:** carne de 2ª categoria 13 no corte acém ou coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de 13 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 13 NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que ap

Registrado em: 15/05/2024 - 16:03:47

3 - CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA (AÇEM OU COXÃO MOLE) 1 . DESCRIÇÃO: Carne de 2ª categoria acém / coxão mole.

Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante

o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2.

Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA (AÇEM OU COXÃO MOLE) 1 . DESCRIÇÃO: Carne de 2ª categoria acém / coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Cor e Aspecto próprio de cada

Quantidade: 10.450

Sigla: KG

Valor Unitário: 29,00

Valor Total: 303.050,00

Modelo: CARNE ACEM PEDAÇOS

Marca/Fabricante: CARNE ACEM

Detalhe: CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA (AÇEM OU COXÃO MOLE) 1 . DESCRIÇÃO: Carne de 2ª categoria acém / coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de 13 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA (AÇEM OU COXÃO MOLE) 1 . DESCRIÇÃO: Carne de 2ª categoria acém / coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de 13 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 13 NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Cor e Aspecto próprio de cada

Registrado em: 15/05/2024 - 16:05:04

5 - CARNE SUÍNA, LOMBO, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18° c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Quantidade: 10.320

Sigla: KG

Valor Unitário: 21,00

Valor Total: 216.720,00

Modelo: LOMBO**Marca/Fabricante:** SUINO

Detalhe: CARNE SUÍNA, LOMBO, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18 °c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG. Close

Registrado em: 15/05/2024 - 16:06:19

6 - CARNE SUÍNA, PERNIL, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18 °c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Quantidade: 5.065**Sigla:** KG**Valor Unitário:** 18,90**Valor Total:** 95.728,50**Modelo:** PERNIL**Marca/Fabricante:** SUINO

Detalhe: CARNE SUÍNA, PERNIL, congelada, em cubos, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18 °c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. EMBALAGEM DE 02 KG.

Registrado em: 15/05/2024 - 16:07:18

9 - FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio;sabor próprio. **FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição:** Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do

Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalag

Quantidade: 4.300

Sigla: KG

Valor Unitário: 21,00

Valor Total: 90.300,00

Modelo: FILEZINHO

Marca/Fabricante: PEITO DE FRANGO

Detalhe: FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de 13 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 13 NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de 13 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 13 NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio.

Registrado em: 15/05/2024 - 16:12:56

11 - Kit feijoada. Contendo pé e orelha suíno salgado, lingüiça tipo calabresa cozida e defumada, toucinho, carne bovina, bacon e pele suína salgada. Emb. vácuo. Rótulo deve conter inform. de identificação, procedência, data de fabric. e validade.

Quantidade: 130

Sigla: KG

Valor Unitário: 18,00

Valor Total: 2.340,00

Modelo: CARNES

Marca/Fabricante: CARNES

Detalhe: Kit feijoada. Contendo pé e orelha suíno salgado, lingüiça tipo calabresa cozida e defumada, toucinho, carne bovina, bacon e pele suína salgada. Emb. vácuo. Rótulo deve conter inform. de identificação, procedência, data de fabric. e validade.

Registrado em: 15/05/2024 - 16:08:51

12 - LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA 1. Descrição : Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais.

b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120) 2. Características organolépticas:Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente, transparente transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 1 a 2,5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar

marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5)Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7)Condições de armazenamento.

Quantidade: 620

Sigla: KG

Valor Unitário: 23,00

Valor Total: 14.260,00

Modelo: LINGUICA

Marca/Fabricante: CALABRESA

Detalhe: LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA 1. Descrição : Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120) 2. Características organolépticas:Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente, transparente transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 1 a 2,5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5)Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7)Condições de armazenamento. Close

Registrado em: 15/05/2024 - 16:09:35

Informações adicionais

Declaro para os devidos fins legais que conheço todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que minha proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

Declaro para os devidos fins legais, em cumprimento ao exigido no edital, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Declaro para os devidos fins legais, conforme o disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei 9854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Declaro cumprir os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme parágrafos 4º e 5º do art. 26 do decreto 10.024/2019.

Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, **ESTAR** enquadrado como ME/EPP/COOP conforme Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **ESTANDO** apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

Neste processo licitatório, a empresa faz jus ao benefício estabelecido no parágrafo 3º do Art. 48 da LC n. 123/2006, com redação dada pela LC n. 147/2014, que estabelece a prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente nos termos da legislação pertinente.