



Prefeitura do Município de Angatuba
Estado de São Paulo

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1 – INFORMAÇÕES BÁSICAS	
Secretaria/Setor requisitante:	Secretaria Municipal de Educação Setor de Preparo e Distribuição de Merenda
Secretaria/Setor requisitante:	Secretaria Municipal de Saúde e Medicina Preventiva Setor de Programas de Saúde
Secretaria/Setor requisitante:	Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social Setor de Assistência a Criança e ao Adolescente
Responsável(is) pela elaboração:	Nome: Leidiane Ramos Lopes Cargo / nº de matrícula: Nutricionista/ 3877.1 Nome: Katrin Grotz Menk Cargo / nº de matrícula: Psicóloga/ 2368 Nome: Janaina Nunes Alves Rodrigues Cargo / nº de matrícula: Assistente Social/ 3492 Nome: Vanessa Queli Lopes de Abreu Cargo / nº de matrícula: Diretora da Casa de Abrigo/ 3548
Especificação do objeto:	REGISTRO DE PREÇOS VISANDO EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES, PEIXE, QUEIJO E OVOS) PARA A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (SETOR DE MERENDA ESCOLAR), SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA (RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA E CAPS) E SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL (CASA DA CRIANÇA), CONFORME TERMO DE REFERENCIA – ANEXO I, para um período de 12 (doze) meses.
Natureza do objeto:	MATERIAL DE CONSUMO

1. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

1.1. O Plano de Contratações anual (PCA) ainda não foi oficialmente adotado pelo Município para este ano com todas as especificidades que o compõe, de forma que a Administração está levantando esforços para sua implantação no exercício de 2025.

1.2. Além disso, os recursos financeiros necessários para fazer frente a essa despesa estão previstos no orçamento de 2025.



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 Educação – Merenda Escolar: A aquisição visa fornecer alimentação de qualidade e em quantidade suficiente a todas as crianças matriculadas na rede municipal de ensino que tem direito ao PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar.

2.2 Saúde – Residência Terapêutica e CAPS: A aquisição se faz necessária eis que as instituições oferecem atendimento de cuidados intermediários entre o regime ambulatorial e a internação hospitalar por equipe multiprofissional, constituindo-se também em porta de entrada da rede de serviços para as ações relativas a saúde mental, com a finalidade de atender a necessidade de 12 meses, através da modalidade Registro de Preços eis que possui uma gama de vantagens, principalmente ao permitir a evolução significativa do planejamento das atividades, podendo flexibilizar suas despesas com a devida adequação aos recursos disponíveis.

2.3 Desenvolvimento Social – Casa da Criança e do Adolescente: A aquisição se faz necessária eis que as instituições oferecem atendimento de cuidados intermediários entre os abrigados por equipe multiprofissional, com a finalidade de atender a necessidade de 12 meses, através da modalidade Registro de Preços eis que possui uma gama de vantagens, principalmente ao permitir a evolução significativa do planejamento das atividades, podendo flexibilizar suas despesas com a devida adequação aos recursos disponíveis.

3. DIRETRIZES DA CONTRATAÇÃO

3.1 O(s) produto(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), tendo em vista que são dotados de padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais no mercado.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. O objeto não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 601/2021.

4.1.1. Ainda, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do inciso XIII do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, os bens têm natureza comum.

4.2. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de **12 (doze) meses** e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.3. O objeto visa atender as necessidades eventuais do Setor requisitante, através de aquisições ou contratações parceladas ao longo de sua vigência, sendo que as quantidades constantes no item 4 do ETP são apenas estimativas.

4.3.1. Justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP): A adoção do SRP para esta pretensa licitação deve-se ao fato de este sistema ser um forte aliado aos princípios da eficiência e de economicidade, por ser um procedimento que descomplica procedimentos para o fornecimento de bens ou serviços, reduzindo a quantidade de licitações, propiciando e facilitando um maior número de ofertantes, inclusive a participação das pequenas e médias empresas, enxugando os gastos do erário, por registrar preços e disponibilizá-los por 12 meses, para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, sem entraves burocráticos, entre outras



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

vantagens. Por conta de a aquisição dos gêneros perecíveis se tratar de uma necessidade permanente dos Setores solicitantes, porém com uma previsibilidade afetada em função de um fornecimento com alta oscilação diária e com entregas parceladas, o SRP atende plenamente a presente demanda justamente por não ser possível mensurar pontualmente os quantitativos em dado momento, embora seja certo de que a contratação será necessária no período compreendido entre os 12 (doze) meses, além de desobrigar a Administração Pública a adquirir todo o quantitativo estimado no processo licitatório, sendo solicitado apenas aquele necessário em determinado período.

4.3.2. Da não adoção da Intenção do Registro de Preços – IRP

4.3.2.1. A decisão de não adotar a IRP no processo licitatório para a pretendida, mesmo sendo uma compra centralizada, está fundamentada na necessidade de compatibilizar os benefícios inerentes ao modelo centralizado com a urgência na conclusão do processo, visto que há Atas de registro a vencer em março de 2025, que hoje, atendem ao atual objeto, não podendo a Administração, descontinuar o fornecimento dos produtos desta aquisição, levando em conta também que as aulas retornam em fevereiro, quando a merenda escolar deve voltar a ser fornecida.

4.3.2.2. A compra centralizada oferece inúmeras vantagens, como a padronização dos itens adquiridos, a redução de custos por meio de economias de escala, a otimização dos processos administrativos e a promoção de maior competitividade no mercado fornecedor. Entretanto, a aplicação da IRP, que consiste em uma etapa preliminar destinada à consolidação das demandas de diversos órgãos e entidades, apresenta prazos adicionais que podem ser incompatíveis com a urgência da aquisição neste caso específico.

4.3.2.3. A necessidade imediata da aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis, fundamentais para a manutenção da alimentação na Casa da Criança e do Adolescente e na Residência Terapêutica, impõe a conclusão célere do processo licitatório. Os prazos adicionais gerados pela IRP, como o tempo necessário para a manifestação de interesse dos órgãos participantes, a análise e a aprovação das intenções, poderiam comprometer a capacidade da administração de atender prontamente às suas demandas. Isso seria particularmente prejudicial no atual contexto, em que a agilidade administrativa é crucial para evitar prejuízos à prestação de serviços essenciais.

4.3.2.4. Portanto, embora a IRP seja uma ferramenta útil em situações planejadas e rotineiras, sua aplicação neste caso específico, não seria viável. A escolha de um processo mais ágil assegura que os benefícios da centralização sejam mantidos, como a racionalização dos custos e a eficiência operacional, ao mesmo tempo em que permite atender às necessidades de forma tempestiva, garantindo a continuidade das atividades administrativas e a entrega de serviços públicos com qualidade.

4.4. Sustentabilidade

4.4.1. De acordo com o **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia Geral da União**, existem alguns critérios e práticas de sustentabilidade e/ou acessibilidade que serão incorporados como especificações técnicas e/ou como obrigações da contratada. A seguir, estão elencadas essas práticas:

a) PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: Os produtos de origem animal devem atender a Lei 1.283/1950, regulamentada pelo Decreto 9.013/2017. Subsídios no Ministério da Agricultura e Pecuária. Consulte: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/registrote-estabelecimentos>

4.5. Da exigência de amostra

4.5.1. Aplica ao presente caso, nos termos do inciso II do art. 41 da Lei nº 14.133/2021.

4.5.1.1 As licitantes vencedoras provisoriamente classificadas em primeiro lugar deverão apresentar as amostras dos constantes no Termo de Referência- Especificações do Objeto, devidamente etiquetadas com o número do item a que se refere, bem como a razão social do licitante, em **até 08 (oito) dias úteis** a contar da data de realização da



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

sessão de processamento do pregão, no Paço Municipal, localizado a Rua João Lopes Filho, nº 120, Centro, Angatuba/SP.

4.5.2. As amostras deverão estar acompanhadas dos documentos abaixo, quando for o caso:

- 4.5.2.1. Declaração da proponente de que possui disponibilidade do produto ofertado;
- 4.5.2.2. Ficha técnica assinada pelo responsável técnico do produto;
- 4.5.2.3. Registro de rotulo;
- 4.5.2.4. Registro SIF/SISP/SIM ou SISBI;
- 4.5.2.5. Laudo Bromatológico;
- 4.5.2.6. Licença Sanitária Estadual ou Municipal em plena validade;
- 4.5.2.7. Cópia autenticada ou original do Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal;

4.5.3. Da Justificativa para a necessidade de apresentação de amostra:

Serão solicitadas amostras de todos os itens, visto que por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, a análise de amostras mostra-se como uma medida preventiva para garantir a qualidade da alimentação do público atendido pelas secretarias solicitantes. Proporciona também maior segurança quanto à aderência das especificações, permitindo que a Administração verifique fisicamente o produto antes de sua aquisição em larga escala e assegura que as ofertas de todos os licitantes estejam alinhadas com as necessidades específicas da Administração, evitando discrepâncias entre o que foi ofertado e o que será entregue, o que representaria prejuízos aos cofres públicos.

A solicitação de amostras de todos os itens também reflete um princípio de igualdade e transparência no processo licitatório, garantindo que todos os licitantes sejam submetidos aos mesmos critérios e exigências. A uniformidade na exigência das amostras assegura que a decisão final sobre a proposta vencedora seja pautada por uma análise equânime de todos os itens e que as ARP's firmadas cumpram com as expectativas de qualidade da Administração, de forma completa e sem exceções.

Os itens listados nos lotes apresentam uma grande variedade em termos de características técnicas, exigências de qualidade e conformidade com normas regulamentadoras, como no caso de gêneros alimentícios perecíveis, que possuem requisitos técnicos que devem ser rigorosamente cumpridos. A análise das amostras permitirá verificar de maneira prática se os produtos atendem a essas especificações, principalmente em termos de certificação de qualidade adequação de embalagem e rotulagem e qualidade física do produto, o que também será comprovado pelos documentos: Ficha técnica assinada pelo responsável técnico do produto, Registro de rotulo, Registro SIF/SISP/SIM ou SISBI; Laudo Bromatológico; Licença Sanitária Estadual ou Municipal em plena validade e Cópia autenticada ou original do Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.

4.6 Da Subcontratação

4.6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.7. Garantia da contratação

4.7.1. Não haverá exigência de garantia da contratação, prevista no artigo 96 e seguintes da Lei 14.133/2021.

4.8 Garantia dos produtos

4.8.1 O prazo de garantia dos produtos é aquele previsto na Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

4.9. Prazo e condições mínimas de entrega

4.9.1. A entrega deverá ser feita no **prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos**, prorrogado por igual período desde que devidamente justificado pelo fornecedor e formalmente aceito pelo gestor responsável, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento ou cópia da Nota de Empenho, conforme as quantidades informadas no respectivo documento.

4.9.2. O objeto deverá ser entregue semanalmente após a solicitação do Setor de Compras em dois pontos determinados pela Prefeitura, sendo um na **Cozinha Piloto**, situada na **Rua Catulino Rodrigues Plens, nº 355, Jardim, Domingos Orsi II**, Angatuba/SP e o outro na **Escola Afonso Basile no prédio do Ensino Fundamental**



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

II, situado na Rua Gabriel Ferreira Vaz, nº 640, Distrito do Bom Retiro da Esperança, Angatuba/SP, às quartas-feiras das 8h às 16h de acordo com o cronograma expedido pela Nutricionista da Prefeitura. O prazo para entrega no local é pré-agendado, não podendo exceder um dia da data de agendamento após a autorização para o fornecimento dos produtos. As despesas decorrentes da entrega ficam por responsabilidade do fornecedor.

4.9.3. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens apropriadas, com rótulos com informações claras, e atender a especificações do Termo de Referência, e ainda:

a) Acondicionados em embalagens originais, lacradas e apropriadas para armazenamento, fazendo constar na embalagem a descrição do material e incluindo: marca, modelo, dados do fabricante/importador, código de referência, data de fabricação e validade ou garantia, de acordo com suas características, bem como o número de série e/ou lote do produto.

b) A Contratada se responsabiliza pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do CDC.

c) Os produtos deverão ser substituídos, sem ônus para a contratante, na hipótese de apresentarem vícios, estiverem danificados e/ou com quaisquer outras falhas.

4.9.4. Todos os produtos deverão, obrigatoriamente, ter **validade mínima prevista no descritivo** no momento da entrega e estarem em embalagens originais e intactas, sem marcas de bolor, umidade ou resíduos de qualquer natureza (sob pena de recusa no recebimento).

4.10. Da participação de consórcios

4.10.1. A Lei nº 14.133/2021 tem como regra a permissão à participação de consórcios, inclusive quando o instrumento for omissivo sobre o tema. A Administração Pública, quando não permitir a participação de licitantes em consórcios, deve motivar essa decisão, justificando as razões para tanto.

4.10.2. O ato convocatório poderá admitir ou não a participação de consórcio, sendo essa escolha um ato discricionário da Administração Pública, o que evidentemente não significa autorização para decisões arbitrárias ou imotivadas. Por este motivo, a Autoridade Licitante, dentro do poder discricionário de melhor conveniência e oportunidade decidirá pela vedação ou não à participação de empresas em regime de consórcio.

4.10.3. A admissão de participação de consórcio faz-se necessária quando em razão das circunstâncias do mercado e/ou a complexidade do objeto tornam problemática a competição, ou seja, quando parcela significativa de empresas, isoladamente, não dispuser de condições para participar da licitação. Dessa forma, a participação de empresas reunidas em consórcio ampliará o universo de licitantes, pois possibilitará a junção de duas ou mais empresas para realização de determinado objeto. (Marçal Justen Filho, Comentários à Lei de Licitações e Contratações Administrativas, 2021).

4.10.4. A jurisprudência do TCU traz entendimento que a formação de consórcio tanto pode fomentar a concorrência, como cerceá-la. Ou seja, a vedação ou a admissão de consórcio em licitação deve ter em vista possibilitar maior concorrência, que conforme o caso concreto pode ocorrer em uma ou outra situação (...) (Acórdão TCU 2.813/2004 e 1.782/2009).

4.10.5. Com relação a presente contratação, a vedação à participação de interessadas, que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio, se justifica na medida em que nas contratações de bens e serviços comuns, tendo em vista a proporção da demanda do Município, é perfeitamente pertinente e compatível com empresas que atuam em todo território nacional, empresas essas que possuem condições suficientes para a execução de objetos dessa natureza, o que não tornará restrito o certame a um pequeno número de empresas.



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

4.10.6. Assim sendo, avaliando a realidade do mercado para este objeto, **não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio.**

4.11. Qualificação técnica

a) Do proponente:

Comprovação de capacidade técnico operacional de a licitante ter fornecido produtos em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s), necessariamente em nome do licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo exigido neste edital, conforme Súmula nº 24 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, comprovando o fornecimento em características com o objeto da licitação.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

5.1. Entende-se necessária a aquisição dos itens e quantitativos dispostos no **Anexo I** do ETP.

5.2. As unidades e especificações de itens presentes na tabela são justificadas com base nos seguintes critérios:

a) Consumo anual das últimas licitações.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. Analisando o mercado, entendem-se viáveis as seguintes alternativas indicadas com os seus prós e contras:

É dever da administração pública o fornecimento da merenda escolar conforme ditame Constitucional e como também o atendimento a crianças a abrigadas, pacientes que fazem acompanhamento psiquiátrico do Centro de Apoio e dos acolhidos pelo Residência Terapêutica pela extinção estadual dos manicômios/casas de psiquiatria.

6.2. SOLUÇÃO 01: PREGÃO - PROCESSO COMUM

6.2.1. É a modalidade de licitação na qual os fornecedores diretamente para fornecer produtos ou serviços. Após a fase de lances e homologação do certame, o contrato é firmado com a empresa vencedora para a entrega dos gêneros alimentícios perecíveis, conforme as necessidades imediatas.

6.2.2. Vantagens:

- **Agilidade na contratação:** Uma vez finalizado o processo, o contrato é imediatamente firmado, o que permite a entrega rápida dos gêneros alimentícios perecíveis.

- **Garantia de fornecimento imediato:** A administração pode contar com a entrega dos produtos contratados dentro de um prazo determinado.

- **Maior controle sobre a execução:** O contrato é fechado para uma quantidade específica, com previsão de entrega e pagamento definidos, permitindo maior previsibilidade e controle.

6.2.3. Desvantagens:

- **Limitação nas quantidades:** O processo comum exige que a prefeitura preveja com precisão a quantidade dos gêneros alimentícios necessária, o que pode gerar problemas se a demanda for mal calculada.

- **Falta de flexibilidade:** Caso haja uma variação na demanda durante a vigência do contrato, será necessário realizar um novo processo licitatório para adquirir mais alimentícios perecíveis, o que pode causar atrasos.

- **Risco de desabastecimento:** Se houver imprevistos durante a execução do contrato (problemas com o fornecedor, aumento de demanda, etc.), a reposição de estoques pode demorar, pois é preciso um novo procedimento licitatório.

6.3. SOLUÇÃO 02: PREGÃO – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

6.3.1. Este permite que a prefeitura registre o preço de determinados produtos (no caso, gêneros alimentícios perecíveis), sem a necessidade de aquisição imediata. A contratação efetiva ocorre conforme a demanda, por meio de Autorizações de Fornecimento.

6.3.2. Vantagens:

- **Flexibilidade:** O SRP permite que a prefeitura compre os alimentícios perecíveis de acordo com as suas necessidades ao longo do tempo, evitando a estocagem desnecessária e o desperdício por validade expirada.

- **Economia de tempo e recursos:** Uma vez registrado o preço, a administração não precisa fazer novos processos licitatórios durante o período de vigência (geralmente um ano, prorrogável por mais um), simplificando a compra dos alimentos conforme a demanda surgir.

- **Possibilidade de atender a variações na demanda:** Em casos de aumento repentino na necessidade dos gêneros alimentícios perecíveis a prefeitura pode realizar novas autorizações de fornecimento dentro dos limites do registro de preços, observado o estoque formado.

6.3.3. Desvantagens:

- **Incerteza quanto ao fornecimento:** O registro de preços não garante que o fornecedor terá o produto disponível no momento da solicitação, o que pode gerar atrasos.

- **Complexidade de gestão:** É necessário um controle rigoroso das autorizações de fornecimento, pois o sistema envolve múltiplas entregas ao longo do tempo, demandando acompanhamento próximo para garantir a qualidade e pontualidade das entregas.

6.4. Conclusão:

6.4.1. A escolha entre o Processo Comum e o SRP depende principalmente da previsibilidade da demanda e da flexibilidade necessária. Se o órgão tem uma estimativa clara das quantidades que precisará e deseja garantir a entrega imediata, o Pregão Comum pode ser mais indicado. No entanto, se há incerteza sobre a demanda ao longo do tempo e se busca maior flexibilidade, o SRP é uma solução mais eficiente, embora demande um acompanhamento mais rigoroso para evitar atrasos e problemas de abastecimento.

6.4.2. Ambas as modalidades podem ser adequadas, dependendo das características específicas do fornecimento e da estrutura de gestão do instrumento contratual ou equivalente.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. Para o fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes, peixe, queijo e ovos) a SOLUÇÃO 02 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS apresenta como sendo a mais vantajosa devido à flexibilidade de aquisição, adequação às variações de demanda e economia de tempo administrativo. A SOLUÇÃO 01 – PROCESSO COMUM, por outro lado, pode ser uma boa escolha quando há uma demanda bem definida e um planejamento estável, mas sua rigidez pode levar a desperdícios e à necessidade de novas licitações em caso de mudanças no cenário.

7.2. Importa que seja verificada a possibilidade de prorrogação da ata de registro preços para outro período de 12 meses, nos termos do Art. 84 da Lei Federal 14.133 de 01 de abril de 2021.

7.3. É um processo mais viável, economicamente, também, devido à desobrigação de se solicitar a totalidade dos quantitativos de todos os itens, garantindo uma certa flexibilidade caso imprevistos aconteçam, como mudanças de cardápio, no caso da merenda escolar, diminuição ou aumento no número de internados da Residência Terapêutica, ou no caso das crianças da Casa da Criança a possibilidade do acolhimento de novas crianças ou alterações nos processos que possibilitem a volta das mesmas para casa, e entre diversas outras situações inusitadas inerentes a dispensação dos produtos.

7.4. A Aquisição de alimentícios perecíveis nos moldes aqui propostos visa garantir o atendimento realizado pelas secretarias do município, dentro dos padrões de qualidade almejados e das normas de segurança alimentar.



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

7.5. Ressaltamos que estes gêneros alimentícios perecíveis são de suma importância à manutenção das atividades desta instituição. Enfatizamos ainda que a aquisição dos itens mencionados será realizada de forma parcelada, conforme necessidade das Secretarias Municipais.

8. ESTIMATIVA DE VALORES

8.1. O valor estimado total desta contratação deverá ser realizado pelo setor de compras através de pesquisa de preços,

8.2. A descrição dos lotes com os itens que o compõe se encontram na tabela disposta no **Anexo II** do ETP.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

9.1. Com base no disposto no Art. 40, §§ 2º e 3º, da Lei nº 14.133/2021, justifica-se a não adoção do parcelamento do objeto em itens na presente licitação, optando-se pela divisão em sete lotes. A decisão fundamenta-se em critérios técnicos e econômicos que asseguram a eficiência, economicidade e a garantia da qualidade na contratação.

A não adoção do parcelamento se justifica, em primeiro lugar, pela necessidade de manter a padronização e a uniformidade dos produtos adquiridos em cada lote. O fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis exige o atendimento a padrões rigorosos de qualidade, conservação e transporte. A divisão do objeto em itens, com múltiplos fornecedores para produtos similares, poderia comprometer a logística de armazenamento e distribuição, além de dificultar o controle da qualidade, o que representa um risco ao conjunto do objeto pretendido, conforme previsto no Art. 40 § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

Adicionalmente, a aquisição dos itens de um mesmo lote por um único fornecedor promove economia de escala e reduz os custos administrativos com a gestão e fiscalização das atas de Registro de Preço. Essa abordagem é recomendada quando há maior vantagem na contratação integrada, como ocorre no presente caso, em que a aquisição conjunta dos itens relacionados em cada lote otimiza os processos logísticos e administrativos, em conformidade com o Art. 40, § 3º, inciso I.

Outro ponto relevante é que a definição de sete lotes foi realizada de forma a agrupar os itens de acordo com sua natureza e características similares, como carnes bovinas, carnes de aves, produtos suínos, queijos, ovos e derivados. Isso possibilita a participação de fornecedores especializados, atendendo ao Art. 40 § 2º, inciso I, da referida Lei, sem a necessidade de fragmentação adicional por itens.

Dessa forma, a não adoção do parcelamento em itens está fundamentada em critérios técnicos, operacionais e econômicos que asseguram a economicidade, a eficiência administrativa e a qualidade uniforme dos produtos fornecidos, além de garantir o atendimento pleno das necessidades das Secretarias envolvidas, em consonância com as finalidades públicas e a legislação aplicável.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1 A expectativa dos resultados a serem alcançados com a presente contratação são:



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

TIPO	ASSINALAR	DETALHAMENTO
Ganho de produtividade		
Redução de esforço		
Redução de custo	X	Registrar preços vantajosos para a municipalidade
Redução de uso de recursos		
Melhoria de controle		
Redução de riscos	X	Evitar eventual desabastecimento
Cumprimento de determinação administrativa		
Melhoria/adequação nas instalações físicas		

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

11.1 Não se vislumbra necessidade de tomada de providências de adequações para a solução a ser contratada.

12. COMPRA/CONTRATAÇÃO CORRELATA E/OU INTERDEPENDENTE

12.1 Não foram encontradas contratações correlatas, ou seja, aquelas cujos objetos são similares ou correspondente a esta pretensa contratação. Da mesma forma, não foram (e não serão necessárias) encontradas contratações interdependentes que devam ser realizadas juntamente com este objeto para a plena satisfação da necessidade da Administração.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A produção de alimentos deixa um sabor bastante amargo na natureza. A Organização das Nações Unidas (ONU) calcula que a indústria alimentícia é responsável por 30% do consumo energético mundial e por 22% dos gases que provocam o aquecimento global. Apenas a pecuária representa 14% dessas emissões à escala planetária, tal como assinalou o Greenpeace em um relatório de 2018 sobre sustentabilidade alimentar. Os cálculos da Food and Agriculture Organization (FAO) assinalam que em 2050 seremos mais de 9.000 milhões de seres humanos no planeta e que vamos necessitar de produzir mais 60% de alimentos.

Nossos mares também sofrem as consequências de uma dieta pouco responsável. A pesca em grande escala para satisfazer a procura de peixe provoca a degradação da biodiversidade e dos ecossistemas marinhos. Em 2020, a produção de peixes já atingiu mais de 200 milhões de toneladas, com 20,2 kg per capita destinados ao consumo humano, o dobro da cifra de 1960, de 9,9 kg per capita. Isso significa que apenas 64,6% das espécies são sustentáveis no ecossistema marinho.

São cada vez mais os países que, como a Alemanha, Brasil ou Suécia, **incluem a sustentabilidade alimentar em suas políticas alimentares e guias educativos para o consumidor**, tal como a FAO recomenda. Esses são, de acordo com tal instituição, alguns dos benefícios de uma dieta sustentável:

Atue contra a mudança climática: As emissões globais de gases com efeito de estufa desceriam 64% até 2050 se reduzíssemos em 50% a produção e o consumo de alimentos de origem animal.

Proteja as florestas: A produção sustentável de alimentos preveniria a desflorestação, pelo fato de se dedicar menos terra à pecuária. A atividade pecuária é atualmente a principal causa do desmatamento na Amazônia, sendo responsável por uma redução de 75% desse pulmão verde.

Melhore a saúde e contribua para a segurança alimentar: Uma dieta mais sustentável evitaria 11 milhões de mortes prematuras, tal como garante um estudo de 2019 publicado na revista científica The Lancet.



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

Favoreça a sobrevivência de espécies ameaçadas: Entre 20 e 40% dos mamíferos e aves que se poderão extinguir até 2060 teriam alguma opção de sobreviverem. 24.000 das 28.000 espécies em risco de extinção se encontram nessa situação devido, em certa parte, à agricultura e à pecuária, o que representa 86% de todas as espécies ameaçadas de extinção.

Preserve os recursos hídricos: Com uma dieta mais sustentável se gastaria menos água e se reduziria a contaminação de rios e zonas costeiras por causa da pecuária ou do cultivo de alimentos para animais.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

14.1 O Estudo Técnico Preliminar trouxe informações importantes acerca da **aquisição de gêneros perecíveis**. Concluímos que este ETP evidencia que a contratação pretendida é viável e necessária para viabilizar a **fornecimento pretendido**, se mostrando técnica e economicamente viável.

São anexos deste ETP os seguintes documentos:

- a) **Anexo I** – Estimativa das quantidades a serem adquiridas;
- b) **Anexo II** – Estimativa das quantidades por secretarias

Angatuba/SP, 09 de dezembro de 2024.

Leidiane Ramos Lopes
Nutricionista

Katrin Grotz Menk
Psicóloga

Janaina Nunes Alves Rodrigues
Assistente Social

Vanessa Queli Lopes de Abreu
Diretora da Casa de Abrigo

APROVADO:

Jairo Pedroso Protásio

Secretário Municipal de Educação

Larissa Martins Basile

Secretária Municipal de Saúde

Flávia Cristiane de Almeida Oliveira

Secretária Municipal de Desenvolvimento Social



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

ANEXO I

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM ADQUIRIDAS

OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES, PEIXE, QUEIJO E OVOS) PARA A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (SETOR DE MERENDA ESCOLAR), SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA (RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA E CAPS) E SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL (CASA DA CRIANÇA), CONFORME TERMO DE REFERENCIA – ANEXO I (SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS).

LOTE 1			
ITEM	QUANT.	UND.	DESCRIPTIVO
01	<u>2.000</u>	KG	BOLINHO MISTO - DEVERÁ CONTER APENAS: CARNE BOVINA, CARNE SUÍNA E TEMPEROS NATURAIS. PESO UNITÁRIO DE 15 A 25 GRAMAS. CONTENDO NO MÍNIMO CARNES (70% BOVINA E 30% SUÍNA), CEBOLA PÓ, SAL, ALHO PÓ, TOMILHO EM FLOCOS E ORAPRONOBIS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM OU NÃO SE APAGUE). CONSTANDO: LOTE / VALIDADE / VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. REGISTRO: NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, COMPROVANDO QUE O PRODUTO É IQF. TRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 2 (DOIS) QUILOS. (APRESENTAR AMOSTRA).
02	<u>500</u>	KG	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO EM ISCAS FLOCADO, CONGELADO IQF: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO COM LEGUMES - LAGARTO (ISCAS IQF) COM CENOURA E BRÓCOLIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS. DEVERÁ SER CORTADA EM FILETES DE 2,5 A 3,0 CM DE LARGURA, 5 A 6CM DE COMPRIMENTO, 0,3 A 0,5CM DE ESPESSURA E SUBMETIDA A PROCESSO DE CONGELAMENTO IQF; A CARNE DEVE SE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PRÓPRIA, RESISTENTE, FECHADA CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 2KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.) EMBALAGEM SECUNDARIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

			ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. (APRESENTAR AMOSTRA).
03	7.450	KG	<p>CARNE IN NATURA CONGELADA IQF, MOIDA SEM OSSO PATINHO: CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA IQF (CONG. RAP. IND) SENDO PATINHO MOÍDO, PRODUTO CÁRNEO LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DO CORTE PATINHO, SEGUIDO DE CONGELAMENTO A NO MÍNIMO - 18°C. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO CONTER ADITIVOS. VALIDADE DE 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, EMBALADOS, EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS, REFORÇADAS, LACRADAS, DE 10 E 20 KG, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, RESISTENTES AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, PRODUTO, TEMPERATURA EM QUE DEVE SER MANTIDO ARMAZENADO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO E/OU DATA DE VALIDADE PARA RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, TARA (DA EMBALAGEM E DA CAIXA) E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM. (APRESENTAR AMOSTRA).</p>
04	<u>7.850</u>	KG	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO IQF – PALETA EM CUBOS: CARNE BOVINA CONGELADA IQF (CONG. RAP. IND) PRODUTO CÁRNEO LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DO CORTE PALETA, SEGUIDO DE CONGELAMENTO A NO MÍNIMO -18°C. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO CONTER ADITIVOS. VALIDADE DE 12 MESES, SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, EMBALADOS, EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS, REFORÇADAS, LACRADAS, DE 10 E 20 KG, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, RESISTENTES AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, PRODUTO, TEMPERATURA EM QUE DEVE SER MANTIDO ARMAZENADO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO E/OU DATA DE VALIDADE PARA RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, TARA (DA EMBALAGEM E DA CAIXA) E CÁRIMBO DO SIF</p>



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

		(SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM. (APRESENTAR AMOSTRA).
--	--	---

LOTE 2			
<u>ITEM</u>	<u>QUANT.</u>	<u>UND.</u>	<u>DESCRIPTIVO</u>
01	<u>7.200</u>	KG	CARNE DE FRANGO EM CUBOS, CONGELADO, SEM PELE E SEM OSSO IQF - COXA E SOBRECOXA - CARNE DE FRANGO, COXA E SOBRECOXA CONGELADA IQF (CONG. RAP. IND) EM CUBOS, PRODUTO CÁRNEO LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE AVE SADIA, ABATIDA SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. SEM OSSO E SEM PELE, CORTADO EM CUBOS UNIFORMES, SEGUIDO DE CONGELAMENTO A NO MÍNIMO -18°C. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO CONTER ADITIVOS. VALIDADE DE 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, EMBALADOS, EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS, REFORÇADAS, LACRADAS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, RESISTENTES AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, DE 10 E 20 KG, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, PRODUTO, TEMPERATURA EM QUE DEVE SER MANTIDO ARMazenado, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO E/OU DATA DE VALIDADE PARA RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, TARA (DA EMBALAGEM E DA CAIXA) E CARIMBO DO SIF. (APRESENTAR AMOSTRA).
			FRANGO EM CUBOS CONGELADO IQF SEM OSSO (PEITO DE FRANGO): CARNE DE FRANGO, PEITO CONGELADO IQF (CONG. RAP. IND) EM CUBOS, PRODUTO CÁRNEO LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE AVE SADIA, ABATIDA SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DE CORTE DO PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E SEM PELE, CORTADO EM CUBOS UNIFORMES, SEGUIDO DE CONGELAMENTO A NO MÍNIMO -18°C. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

02	<u>7.250</u>	KG	INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO CONTER ADITIVOS. VALIDADE DE 12 MESES, SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, EMBALADOS, EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS, REFORÇADAS, LACRADAS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, RESISTENTES AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, DE 10 E 20 KG, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, PRODUTO, TEMPERATURA EM QUE DEVE SER MANTIDO ARMAZENADO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO E/OU DATA DE VALIDADE PARA RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, TARA (DA EMBALAGEM E DA CAIXA) E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM. (APRESENTAR AMOSTRA).
03	<u>500</u>	KG	CARNE DE FRANGO EMPANADO COM LEGUMES: RECORTES DE FILÉ DE PEITO, OU COXA E SOBRECOXA, CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA), FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, FARINHA INATIVADA, AMIDO DE MILHO, SAL, AÇÚCAR, ÁGUA, PTS (PROTEÍNA TESTURIZADA DE SOJA), PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA) 8,8% FÉCULA DE MANDIOCA, PELE DE FRANGO, DEXTRINA, ESPECIARIAS, VEGETAIS (CENOURA-BRÓCOLIS- MILHO) EMULSIFICANTES, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471), CORANTE NATURAL DE URUCUM (INS 160B), CORANTE NATURAL CARAMELO (INS 150A), POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ESPESSANTE GOMA GUAR (INS 412), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ACIDULANTE ACIDO CÍTRICO (INS 330) ANTIOXIDANTE ISOACORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMATIZANTES NATURAIS E GORDURA VEGETAL . CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE 1 A 3KG DE PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, LACRADO COM FITA ADESIVA, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA. (APRESENTAR AMOSTRA).
			BOLINHO DE CARNE DE FRANGO IQF - DEVERÁ CONTER APENAS: CARNE DE FRANGO. PESO UNITÁRIO DE 15 A 25 GRAMAS. CONTENDO NO MÍNIMO 50% SOBRECOXA E 50% PEITO, SAL E ORAPRONOBIS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. ETIQUETA: LITOGRAFADA, CONSTANDO: LOTE / VALIDADE / VOLUME BRUTO



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

04	<u>1.750</u>	KG	E LÍQUIDO DO PRODUTO, REGISTRO: NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, COMPROVANDO QUE O PRODUTO É IQF. TRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 2 (DOIS) QUILOS. (APRESENTAR AMOSTRA).
05	<u>500</u>	KG	CARNE DE FRANGO SOBRECOXA EM FORMA DE BIFES: CARNE DE FRANGO, PROVENIENTE DE CORTE DENOMINADO <u>SOBRECOXA</u> , COM LEGUMES, DEVENDO CONTER 10% CENOURA, 10% MILHO E 10% ERVILHA, PROCESSADO NA FORMA DE BIFES DE APROXIMADAMENTE 70G, ISENTO DE PELES, VEIAS, APONEUROSES, CARTILAGENS, INTESTINOS, TENDÕES, OU FRAGMENTOS OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES. NÃO CONTEM GLÚTEN. SEM QUAISQUER TIPOS DE CONSERVANTES, ISENTO DE PIMENTA, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ADITIVOS QUÍMICOS, ESTABILIZANTES, AROMATIZANTES, CONSERVANTES E CORANTES. DEVERÁ SER SUBMETIDO A PROCESSO DE CONGELAMENTO (IQF), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E EM PACOTES DE 2KG. (APRESENTAR AMOSTRA).
06	<u>4.400</u>	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA E SEM PELE: CONGELADA, COM ADIÇÃO DE ÁGUA NO MÁXIMO DE 6 %, SEM TEMPERO E SEM OSSO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO ALTERADO, CHEIRO OU SABOR ANORMAL CARACTERÍSTICAS: ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICA, EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, PESANDO DE 1KG A 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS, REFORÇADAS, LACRADAS, DE 10 E 20 KG, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, RESISTENTES AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, PRODUTO, TEMPERATURA EM QUE DEVE SER MANTIDO ARMAZENADO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO E/OU DATA DE VALIDADE PARA RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, TARA (DA EMBALAGEM E DA CAIXA) E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO, CONFORME RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. O VEÍCULO DEVERÁ ATENDER AS EXIGÊNCIAS DA PORTARIA CVS-5 DE 09/04/2013. (APRESENTAR



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

			AMOSTRA).
--	--	--	-----------

LOTE 3			
<u>ITEM</u>	<u>QUANT.</u>	<u>UND.</u>	<u>DESCRIPTIVO</u>
01	<u>9.300</u>	KG	PERNIL SUÍNO EM CUBOS CONGELADO IQF: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: CARNE DE SUÍNO S/OSSO CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN). PERNIL EM CUBOS. PRAZO DE VALIDADE: VÁLIDO POR 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE NYLON/POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, COM PESO DE 1 A 2 KG. EMBALAGEM: SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONSTANDO TAMPA E FUNDO, COM PESO LÍQUIDO DE ATÉ 20 KG. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: ARMAZENAMENTO EM CÂMARAS FRIGORÍFICAS COM TEMPERATURA DE - 18° C. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM CAMINHÕES FRIGORÍFICOS ADEQUADOS A ESTE FIM, DOTADOS DE CARROCERIAS ISOTÉRMICAS, TIPO BAÚ, EQUIPADO COM UNIDADE PRÓPRIA DE REFRIGERAÇÃO. TIPO DE ROTULAGEM DAS EMBALAGENS: DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÃO NA ROTULAGEM PRIMARIA E SECUNDARIA DO PRODUTO DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMAÇÕES. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME, ENDEREÇO, TELEFONE, CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL DO FABRICANTE. (APRESENTAR AMOSTRA).
02	<u>500</u>	KG	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, SUINO IQF: INGREDIENTES: RECHEADO COM CENOURA E VAGEM PREPARADO COM CARNE SUINA E LEGUMES (CENOURA E VAGEM) TEMPEROS NATURAIS, ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL, ISENTOS DE OBJETOS PERFURANTES;- PRODUTO CONGELADO IQF PESO MÉDIO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 100G COM (VARIAÇÃO DE +/- 10%) EMBALAGEM PRIMARIA: SACOS DE POLIETILENO DE 1 A 3KG- EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADAS, COM 2 A 10KG)VALORES NUTRICIONAIS IGUAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNA 17. GORDURA TOTAIS MAX 6 EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA PRÓPRIA, RESISTENTE, FECHADA CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 A 3KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.) EMBALAGEM SECUNDARIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. (APRESENTAR AMOSTRA).



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

LOTE 4			
<u>ITEM</u>	<u>QUANT.</u>	<u>UND.</u>	<u>DESCRIPTIVO</u>
01	<u>2.244</u>	KG	QUEIJO MUSSARELA - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; RESFRIADO; PROVENIENTE DE LEITE DE BOVINO, COALHO, SAL E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. PEÇA DE 03 A 05 KG EMBALAGEM. PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, FECHADA A VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIF. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA: O PRODUTO DEVE TER ROTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. (APRESENTAR AMOSTRA).
02	<u>2.100</u>	KG	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; RESFRIADO; PROVENIENTE DE LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE E FERMENTO LÁCTEO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. EMBALAGEM DE 500G A 2 KG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, FECHADA A VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIF. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA: O PRODUTO DEVE TER ROTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. (APRESENTAR AMOSTRA).



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

03	<u>500</u>	KG	PÃO DE QUEIJO ASSADO E CONGELADO DE 15 Á 18 GRAMAS: INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA, ÁGUA, OVOS, MARGARINA, QUEIJO E SAL. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADO DE LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN CONTÉM LACTOSE. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 15G 1 UNIDADE, VALOR ENERGÉTICO 33KCAL, CARBOIDRATOS 4,6G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 1,5G, GORDURAS SATURADAS 0,2G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 12MG. PRAZO DE VALIDADE: 180 DIAS, SOB CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO À -18°C. PESO LIQUIDO POR PACOTE DEVERA SER DE 1 A 2KG. (APRESENTAR AMOSTRA).
04	<u>1.100</u>	KG	NHOQUE DE BATATA DOCE CONGELADO - INGREDIENTES: BATATA DOCE, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, MARGARINA E SAL. EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO DE 700 GR. (APRESENTAR AMOSTRA).

LOTE 5

<u>ITEM</u>	<u>QUANT.</u>	<u>UND.</u>	<u>DESCRITIVO</u>
-------------	---------------	-------------	-------------------



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

01	1.750	KG	<p>HAMBÚRGUER MISTO COZIDO CONGELADO IQF: INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, CARNE BOVINA, GORDURA BOVINA, CARNE DE FRANGO, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, CONDIMENTO HAMBURGUER, CONTENDO APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM OU NÃO SE APAGUE). CONSTANDO: LOTE / VALIDADE / VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO, REGISTRO: NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, COMPROVANDO QUE O PRODUTO É IQF. TRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA, O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 2 (DOIS) QUILOS, EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO. (APRESENTAR AMOSTRA).</p>
02	<u>1.750</u>	KG	<p>HAMBÚRGUER COZIDO CONGELADO DE BOVINO SABOR CHURRASCO IQF: CARNE BOVINA, COM LEVE SABOR DE CHURRASCO E UM TOQUE DE ALHO E CEBOLA. TEXTURA MACIA E SUCULENTA. PRODUTO ASSADO, COM MARCA DE GRELHA E CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF). EMBALAGEM PRIMÁRIA COM APROXIMADAMENTE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE ATÉ 20 KG EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E KG ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA. GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO: 20 KG NOTA-PRODUTO COM N° DE REGISTRO NO SIF. (APRESENTAR AMOSTRA).</p>



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

03	<u>2.400</u>	KG	<p>KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO: CARNE BOVINA, ÁGUA, TRIGO, CEBOLA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL. COLAGENO DE BOVINO, ESPECIARIAS NATURAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA CONTENDO A PARITR DE 1 KG DO PRODUTO, ATÓXICA, RESISTENTE, FECHADA A VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, N° DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIF. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA: O PRODUTO DEVE TER ROTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. (APRESENTAR AMOSTRA).</p>
04	<u>1.750</u>	KG	<p>MINI ALMONDEGA DE BOVINO COZIDA E CONGELADA 1QF: INGREDIENTES: DEVE CONTER NO MÍNIMO, CARNE BOVINA, GORDURA BOVINA PROTEÍNA DE SOJA, AMIDO DE MANDIOCA, FARINHA DE ROSCA, CEBOLA EM PÔ, ALHO EM PO, SAL. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 3 GRAMAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM OU NÃO SE APAGUE). CONSTANDO:</p> <p>LOTE / VALIDADE / VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. REGISTRO: NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, COMPROVANDO QUE O PRODUTO É IQF. TRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO, VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 2 (DOIS) QUILOS.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA).</p>



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

LOTE 6			
<u>ITEM</u>	<u>QUANT.</u>	<u>UND.</u>	<u>DESCRIPTIVO</u>
01	<u>1.600</u>	KG	FILÉ DE TILÁPIA: FILE DE TILÁPIA, TAMANHO PADRONIZADO, SEM ESPINHA, PELE, OSSO OU CARTILAGEM. NÃO DEVERA APRESENTAR ASPECTO ALTERADO, MÚTILADO OU DEFORMADO, NÃO PODERA APRESENTAR CHEIRO OU SABOR ANORMAL. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO, COM TEMPERATURA MÍNIMA DE 12°C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, LACRADO, PESANDO DE 01 A 03 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO TIPO DUPLEX REFORÇADA E RESISTENTE COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, PESANDO ATÉ 12 KG. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR OBRIGATORIAMENTE REGISTRADO NO SIF/DIPOA. DEVERÁ ESTAR CONGELADO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. (APRESENTAR AMOSTRA).
02	<u>6.300</u>	KG	ISCA DE TILÁPIA EMPANADA - ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA: FILE DE PEIXE TILÁPIA EM ISCAS (OREOCHROMIS NILOTICUS), FARINHA PARA EMPANAR (FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ACIDOFOLICO, AMIDO DE MILHO, SAL, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II) E PIROFOSFADOACIDO DE SÓDIO (INS 4501), EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERIDEOS DE ACIDOS GRAXOS (INS 471) E CORANTE NATURAL DE URUCUM (INS160B), SOLUÇÃO LIGANTE (FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ACIDOFOLICO, AMIDO DE MILHO, SAL, AÇÚCAR E ESPESSANTES GOMA GUAR (INS 412) E GOMA XANTANA (INS 415), FARINHA DE ARROZ, GORDURA VEGETAL, ÁGUA (4,3%), SAL, ESPECIARIAS (CEBOLA, ALHO, SALSA E MOSTARDA), AROMATIZANTES NATURAIS (ÓLEO DE PIMENTA PRETA, CEBOLA E ALHO), ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS4511), ANTIOXIDANTE ISOASCORBATO DE SÓDIO (INS316) E REALÇADOR DE SABOR INOSINATO DE SÓDIO (INS 631). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE RESISTENTE, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO 700G, ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI. EMBALAGEM SECUNDARIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. (APRESENTAR AMOSTRA).



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

LOTE 7			
<u>ITEM</u>	<u>QUANT.</u>	<u>UND.</u>	<u>DESCRIPTIVO</u>
01	<u>312</u>	CAIXAS COM 360 UNID	OVO DE GALINHA , BRANCO TIPO EXTRA, FRESCO, LIMPO, PESANDO APROXIMADAMENTE 60 G. CADA UM, ACOMODADOS EM BANDEJAS DE PAPELÃO COM 30 UNIDADES, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM, TANTO NAS BANDEJAS COMO NAS CAIXAS, DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF/SISB/SISP OU SIM. (APRESENTAR AMOSTRA).
02	<u>1.000</u>	KG	MISTURA PARA OVOS MEXIDOS - INGREDIENTES: OVO INTEGRAL DESIDRATADO EM PÓ, AMIDO, MARGARINA OU GORDURA VEGETAL OU ÓLEO VEGETAL, SAL, CEBOLA E ALHO DESIDRATADOS, FERMENTO QUÍMICO, REGULADOR DE ACIDEZ E ANTIOXIDANTE. PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. PRODUTO NÃO PODERÁ SER ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO, GORDURA SATURADA OU SÓDIO. MÍNIMO DE 6G DE PROTEÍNA POR PORÇÃO. RENDIMENTO MÍNIMO: 64 PORÇÕES POR QUILO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD OU PEBD LAMINADO COM POLIÉSTER OU SIMILAR, ATÓXICO E HERMETICAMENTE SELADOS COM PESO DE LÍQUIDO 500G A 1KG. VALIDADE MÍNIMA 05 MESES. (APRESENTAR AMOSTRA).
03	<u>1.000</u>	KG	MISTURA PARA OMELETE - INGREDIENTES: OVO INTEGRAL DESIDRATADO EM PÓ, AMIDO, MARGARINA OU GORDURA VEGETAL OU ÓLEO VEGETAL, SAL, CEBOLA EM PÓ E ALHO EM PÓ DESIDRATADOS, FERMENTOS QUÍMICOS, EMULSIFICANTES, ESPESSANTE, REGULADOR DE ACIDEZ E ANTIOXIDANTE. PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. PRODUTO NÃO PODERÁ SER ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO, GORDURA SATURADA OU SÓDIO. MÍNIMO DE 5G DE PROTEÍNA POR PORÇÃO. RENDIMENTO MÍNIMO: 64 PORÇÕES POR QUILO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD OU PEBD LAMINADO COM POLIÉSTER OU SIMILAR, ATÓXICO E HERMETICAMENTE SELADOS COM PESO DE LÍQUIDO 500G A 1KG. VALIDADE MÍNIMA 05 MESES. (APRESENTAR AMOSTRA).

Angatuba/SP, 09 de dezembro de 2024.

Leidiane Ramos Lopes
Nutricionista

Katrin Grotz Menk
Psicóloga

Janaina Nunes Alves Rodrigues
Assistente Social

Vanessa Queli Lopes de Abreu
Diretora da Casa de Abrigo



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

ANEXO II – QUANTITATIVO ESTIMADO POR SECRETARIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO:

Descrição	Unid.	Quant.	Merenda Escolar
CARNE IN NATURA CONGELADA IQF, MOIDA SEM OSSO – PATINHO: CARNE BOVINA, NA FORMA MOÍDA E CONGELADA. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAIS UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO ETIQUETA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM VEDAÇÃO, TERMOSSOLDADA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. PESO LÍQUIDO: PACOTE DE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. CAIXAS COM ATÉ 20 KG.	KG	7.450	7.200
BOLINHO MISTO DEVERÁ CONTER APENAS: CARNE BOVINA, CARNE SUÍNA E TEMPEROS NATURAIS. PESO UNITÁRIO DE 15 A 25 GRAMAS. CONTENDO NO MÍNIMO CARNES (70% BOVINA E 30% SUÍNA), CEBOLA PÓ, SAL, ALHO PÓ, TOMILHO EM FLOCOS E ORAPRONOBIS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM OU NÃO SE APAGUE). CONSTANDO: LOTE / VALIDADE / VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. REGISTRO: NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, COMPROVANDO QUE O PRODUTO É IQF. TRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 2 (DOIS) QUILOS.	KG	2.000	2.000
BOLINHO DE CARNE DE FRANGO IQF DEVERÁ CONTER APENAS: CARNE DE FRANGO. PESO UNITÁRIO DE 15 A 25 GRAMAS. CONTENDO NO MÍNIMO 50% SOBRECOXA E 50% PEITO, SAL E ORAPRONOBIS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. ETIQUETA: LITOGRAFADA, CONSTANDO: LOTE / VALIDADE / VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO, REGISTRO: NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, COMPROVANDO QUE O PRODUTO É IQF. TRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 2 (DOIS) QUILOS.	KG	1.750	1.500
CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO IQF - PALETA EM CUBOS. CARNE BOVINA CONGELADA IQF (CONG. RAP. IND) PRODUTO CÁRNEO LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DO CORTE PALETA, SEGUIDO DE CONGELAMENTO A NO MÍNIMO -18°C. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICOSANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO CONTER ADITIVOS. VALIDADE DE 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, EMBALADOS, EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE 01 A 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS, REFORÇADAS, LACRADAS, DE 10 E 20 KG, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, RESISTENTES AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, PRODUTO, TEMPERATURA EM QUE DEVE SER MANTIDO ARMAZENADO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO E/OU DATA DE VALIDADE PARA RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, TARA (DA EMBALAGEM E DA CAIXA) E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM.	KG	7.850	7.600



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

FRANGO EM CUBOS CONGELADO IQF SEM PELE E SEM OSSO NO CORTE COXA E SOBRECOXA - EMBALAGEM DE 01 KG A 2KG: CARNE DE FRANGO NOS CORTES COXA E SOBRE-COXA. 1) A CARNE DE FRANGO DEVE SER PROVENIENTE DE AVES, SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TER TAMANHO UNIFORME E SEM EXCESSO DE PELE. 2) NA ALIMENTAÇÃO E PRODUÇÃO DAS AVES, NÃO É PERMITIDA A ADMINISTRAÇÃO DE SUBSTÂNCIAS COM EFEITOS TIREOSTÁTICOS, ANDROGÊNICOS, ESTROGÊNICOS, BEM COMO DE SUBSTÂNCIAS B- AGONISTAS, COM A FINALIDADE DE ESTIMULAR SEU CRESCIMENTO E EFICIÊNCIA ALIMENTAR. 3) A CARNE DE FRANGO DEVE SER CONGELADA IQF. PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, CONTENDO 1KG A 2 KG. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	7.200	7.000
FRANGO EM CUBOS CONGELADO IQF SEM OSSO (PEITO DE FRANGO): FRANGO EM CUBOS CONGELADO IQF SEM OSSO. CARNES DE FRANGO NO CORTE CUBOS DE PEITO DE FRANGO. 1) A CARNE DE FRANGO DEVE SER PROVENIENTES DE AVES, SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TER TAMANHO UNIFORME E SEM EXCESSO DE PELE. 2) NA ALIMENTAÇÃO E PRODUÇÃO DAS AVES, NÃO É PERMITIDA A ADMINISTRAÇÃO DE SUBSTÂNCIAS COM EFEITOS TIREOSTÁTICOS, ANDROGÊNICOS, ESTROGÊNICOS, BEM COMO SUBSTANCIA B – AGONISTAS, COM FINALIDADE DE ESTIMULAR SEU CRESCIMENTO E EFICIÊNCIA ALIMENTAR. 3) A CARNE DE FRANGO DEVE SER CONGELADA IQF 4) . PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, GRAMPEADO MECANICAMENTE OU TERMOSSOLDADO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO DE 01KG A 2KG. SECUNDARIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 04 MESES, SENDO QUE A ENTREGA NÃO DEVERÁ TER DATA SUPERIOR A 20 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO.	KG	7.250	7.000
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA E SEM PELE: CARNE DE FRANGO NO CORTE COXA E SOBRECOXA, PRODUTO DEVE SER MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, EM TAMANHO UNIFORME E SEM PELE. DEVE SER CONGELADO E TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE - 18°C OU INFERIOR. A CARNE DE FRANGO DEVE SE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, RESISTENTES, TRANSPARENTES, PESANDO DE 1 A 2 KG. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. AS INFORMAÇÕES NO RÓTULO DEVEM ESTAR VISÍVEIS, COM PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVE CONTER O NÚMERO DO REGISTRO NO MISTÉRIO DA AGRICULTURA/SLF E O CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE: MÍNIMO 2/3 DA DATA FINAL DE CONSUMO CONSTANTE NA EMBALAGEM, CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	4.400	4.200
PERNIL SUÍNO EM CUBOS CONGELADO IQF: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: CARNE DE SUÍNO S/OSSO - CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN). PERNIL EM CUBOS. PRAZO DE VALIDADE: VÁLIDO POR 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO DE NYLON/POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, COM PESO DE 1 A 2 KG. EMBALAGEM: SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONSTANDO TAMPA E FUNDO, COM PESO LÍQUIDO DE ATÉ 20 KG. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: ARMAZENAMENTO EM CÂMARAS FRIGORÍFICAS COM TEMPERATURA DE - 18° C. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM CAMINHÕES FRIGORÍFICOS ADEQUADOS A ESTE FIM, DOTADOS DE CARROCERIAS ISOTÉRMICAS, TIPO BAÚ, EQUIPADO COM UNIDADE PRÓPRIA DE REFRIGERAÇÃO. TIPO DE ROTULAGEM DAS EMBALAGENS: DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÃO NA ROTULAGEM PRIMARIA E SECUNDARIA DO PRODUTO DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMAÇÕES. - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; - NOME, ENDEREÇO, TELEFONE, CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL DO FABRICANTE.	KG	9.300	9.100
QUEIJO MUSSARELA - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; RESFRIADO; PROVENIENTE DE LEITE DE BOVINO, COALHO, SAL E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. PEÇA DE 03 A 05 KG EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, FECHADA A VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIF. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA: O PRODUTO DEVE TER ROTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	2.244	2.100
QUEIJO MUSSARELA FATIADO PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; RESFRIADO; PROVENIENTE DE LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE E FERMENTO LÁCTEO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. EMBALAGEM DE 500G A 2 KG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, FECHADA A VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIF. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA: O PRODUTO DEVE TER ROTULO E	KG	2.100	2.100



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

ESTABELECIMENTO REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.			
HAMBÚRGUER MISTO COZIDO CONGELADO - IQF: INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, CARNE BOVINA, GORDURA BOVINA, CARNE DE FRANGO, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, CONDIMENTO HAMBURGUER, CONTENDO APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM OU NÃO SE APAGUE). CONSTANDO: LOTE / VALIDADE / VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. REGISTRO: NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, COMPROVANDO QUE O PRODUTO É IOF TRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERA NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 2 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO	KG	1.750	1.500
HAMBÚRGUER COZIDO CONGELADO DE BOVINO SABOR CHURRASCO IQF: CARNE BOVINA, COM LEVE SABOR DE CHURRASCO E UM TOQUE DE ALHO E CEBOLA. TEXTURA MACIA E SUCULENTA. PRODUTO ASSADO, COM MARCA DE GRELHA E CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF). EMBALAGEM PRIMÁRIA COM APROXIMADAMENTE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE ATÉ 20 KG EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E KG ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA. GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO: 20 KG NOTA-PRODUTO COM N° DE REGISTRO NO SIF	KG	1.750	1.500
KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO: CARNE BOVINA, ÁGUA, TRIGO, CEBOLA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL. COLAGENO DE BOVINO, ESPECIARIAS NATURAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA CONTENDO A PARITR DE 1 KG DO PRODUTO, ATÓXICA, RESISTENTE, FECHADA A VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, N° DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIF. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA: O PRODUTO DEVE TER ROTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	2.400	2.200
MINI ALMONDEGA DE BOVINO COZIDA E CONGELADA IQF: INGREDIENTES: DEVE CONTER NO MÍNIMO, CARNE BOVINA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, AMIDO DE MANDIOCA, FARINHA DE ROSCA, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, SAL. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 3 GRAMAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM OU NÃO SE APAGUE). CONSTANDO: LOTE / VALIDADE / VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. REGISTRO: NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, COMPROVANDO QUE O PRODUTO É IOF. TRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERA NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 2 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO.	KG	1.750	1.500
FILÉ DE TILÁPIA: TAMANHO PADRONIZADO, SEM ESPINHA, PELE, OSSO OU CARTILAGEM. NÃO DEVERA APRESENTAR ASPECTO ALTERADO, MÚTILADO OU DEFORMADO, NÃO PODERA APRESENTAR CHEIRO OU SABOR ANORMAL. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO, COM TEMPERATURA MÍNIMA DE 12°C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO, COR, ODORE, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, LACRADO, PESANDO DE 01 A 03 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO TIPO DUPLEX REFORÇADA E RESISTENTE COM ABAS SUPERIORES E INFERIO-	KG	1.600	1.400



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

RES LACRADAS COM FITA ADESIVA, PESANDO ATÉ 12 KG. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR OBRIGATORIAMENTE REGISTRADO NO SIF/DIPOA. DEVERÁ ESTAR CONGELADO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.			
EMPANADO DE TILÁPIA CARNE DE FILÉ DE TILÁPIA MOÍDA E HOMOGENEIZADOS ACRESCIDOS DE OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO LIVRES PELES, OSSOS, ESPINHAS, CARTILAGENS E VÍSCERAS. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHOS SEMELHANTES. APÓS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU SISF). O PRODUTO DEVE ESTAR DE EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE COM LACRE QUE EVITE ABERTURA DURANTE SEU MANUSEIO, COM PESO DE ATÉ 3 KG, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE O PESO DO PRODUTO IMPRESSO NA EMBALAGEM. O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVE SER DE FÁCIL LEITURA E QUE NÃO APAGUE COM O TEMPO. DEVERÁ PRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6.300	6.100
OVO DE GALINHA, BRANCO TIPO EXTRA, FRESCO, LIMPO, PESANDO APROXIMADAMENTE 60 G. CADA UM, ACOMODADOS EM BANDEJAS DE PAPELÃO COM 30 UNIDADES, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM, TANTO NAS BANDEJAS COMO NAS CAIXAS, DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF/SISB/SISF OU SIM. CAIXA COM 360 UNIDADES.	CX	312	300
MISTURA PARA OMELE INGREDIENTES: OVO INTEGRAL DESIDRATADO EM PÓ, AMIDO, MARGARINA OU GORDURA VEGETAL OU ÓLEO VEGETAL, SAL, CEBOLA EM PÓ E ALHO EM PÓ DESIDRATADOS, FERMENTOS QUÍMICOS, EMULSIFICANTES, ESPESSANTE, REGULADOR DE ACIDEZ E ANTIOXIDANTE. PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. PRODUTO NÃO PODERÁ SER ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO, GORDURA SATURADA OU SÓDIO. MÍNIMO DE 5G DE PROTEÍNA POR PORÇÃO. RENDIMENTO MÍNIMO: 64 PORÇÕES POR QUILO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD OU PEBD LAMINADO COM POLIÉSTER OU SIMILAR, ATÓXICO E HERMETICAMENTE SELADOS COM PESO DE LÍQUIDO 500G A 1KG. VALIDADE MÍNIMA 05 MESES.	KG	1.000	1.000
MISTURA PARA OVOS MEXIDOS INGREDIENTES: OVO INTEGRAL DESIDRATADO EM PÓ, AMIDO, MARGARINA OU GORDURA VEGETAL OU ÓLEO VEGETAL, SAL, CEBOLA E ALHO DESIDRATADOS, FERMENTO QUÍMICO, REGULADOR DE ACIDEZ E ANTIOXIDANTE. PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. PRODUTO NÃO PODERÁ SER ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO, GORDURA SATURADA OU SÓDIO. MÍNIMO DE 6G DE PROTEÍNA POR PORÇÃO. RENDIMENTO MÍNIMO: 64 PORÇÕES POR QUILO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD OU PEBD LAMINADO COM POLIÉSTER OU SIMILAR, ATÓXICO E HERMETICAMENTE SELADOS COM PESO DE LÍQUIDO 500G A 1KG. VALIDADE MÍNIMA 05 MESES.	KG	1.000	1.000
NHOQUE DE BATATA DOCE CONGELADO INGREDIENTES: BATATA DOCE, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, MARGARINA E SAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO DE 700 GR.	KG	1.100	1.100



Prefeitura do Município de Angatuba
Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Descrição	Unid.	Quant.	Casa Abrigo
CARNE BOVINA TIPO LAGARTO EM ISCAS FLOCADO, CONGELADO IQF: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO COM LEGUMES - LAGARTO (ISCAS IQF) COM CENOURA E BRÓCOLIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS. DEVERÁ SER CORTADA EM FILETES DE 2,5 A 3,0 CM DE LARGURA, 5 A 6CM DE COMPRIMENTO, 0,3 A 0,5CM DE ESPESSURA E SUBMETIDA A PROCESSO DE CONGELAMENTO IQF; A CARNE DEVE SE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PRÓPRIA, RESISTENTE, FECHADA CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 2KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.) EMBALAGEM SECUNDARIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.	KG	500	250
CARNE IN NATURA CONGELADA IQF, MOIDA SEM OSSO – PATINHO: CARNE BOVINA, NA FORMA MOÍDA E CONGELADA. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAIS UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO ETIQUETA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM VEDAÇÃO, TERMOSSOLDADA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. PESO LÍQUIDO: PACOTE DE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. CAIXAS COM ATÉ 20 KG.	KG	7.450	125
CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO IQF - PALETA EM CUBOS. CARNE BOVINA CONGELADA IQF (CONG. RAP. IND) PRODUTO CÁRNEO LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DO CORTE PALETA, SEGUIDO DE CONGELAMENTO A NO MÍNIMO -18°C. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO CONTER ADITIVOS. VALIDADE DE 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, EMBALADOS, EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE 01 A 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS, REFORÇADAS, LACRADAS, DE 10 E 20 KG, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, RESISTENTES AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, PRODUTO, TEMPERATURA EM QUE DEVE SER MANTIDO ARMAZENADO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO E/OU DATA DE VALIDADE PARA RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, TARA (DA EMBALAGEM E DA CAIXA) E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM.	KG	7.850	125
BOLINHO DE CARNE DE FRANGO IQF DEVERÁ CONTER APENAS: CARNE DE FRANGO. PESO UNITÁRIO DE 15 A 25 GRAMAS. CONTENDO NO MÍNIMO 50% SOBRECOXA E 50% PEITO, SAL E ORAPRONOBIS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. ETIQUETA: LITOGRAFADA, CONSTANDO: LOTE / VALIDADE / VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO, REGISTRO: NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, COMPROVANDO QUE O PRODUTO É IQF. TRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 2 (DOIS) QUILOS.	KG	1.750	125



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

FRANGO EM CUBOS CONGELADO IQF SEM PELE E SEM OSSO NO CORTE COXA E SOBRECOXA - EMBALAGEM DE 01 KG A 2KG: CARNE DE FRANGO NOS CORTES COXA E SOBRE-COXA. 1) A CARNE DE FRANGO DEVE SER PROVENIENTE DE AVES, SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TER TAMANHO UNIFORME E SEM EXCESSO DE PELE. 2) NA ALIMENTAÇÃO E PRODUÇÃO DAS AVES, NÃO É PERMITIDA A ADMINISTRAÇÃO DE SUBSTÂNCIAS COM EFEITOS TIREOSTÁTICOS, ANDROGÊNICOS, ESTROGÊNICOS, BEM COMO DE SUBSTÂNCIAS B- AGONISTAS, COM A FINALIDADE DE ESTIMULAR SEU CRESCIMENTO E EFICIÊNCIA ALIMENTAR. 3) A CARNE DE FRANGO DEVE SER CONGELADA IQF. PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, CONTENDO 1KG A 2 KG. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	7.200	100
FRANGO EM CUBOS CONGELADO IQF SEM OSSO (PEITO DE FRANGO): FRANGO EM CUBOS CONGELADO IQF SEM OSSO. CARNES DE FRANGO NO CORTE CUBOS DE PEITO DE FRANGO. 1) A CARNE DE FRANGO DEVE SER PROVENIENTES DE AVES, SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TER TAMANHO UNIFORME E SEM EXCESSO DE PELE. 2) NA ALIMENTAÇÃO E PRODUÇÃO DAS AVES, NÃO É PERMITIDA A ADMINISTRAÇÃO DE SUBSTÂNCIAS COM EFEITOS TIREOSTÁTICOS, ANDROGÊNICOS, ESTROGÊNICOS, BEM COMO SUBSTÂNCIA B – AGONISTAS, COM FINALIDADE DE ESTIMULAR SEU CRESCIMENTO E EFICIÊNCIA ALIMENTAR. 3) A CARNE DE FRANGO DEVE SER CONGELADA IQF 4) . PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, GRAMPEADO MECANICAMENTE OU TERMOSSOLDADO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO DE 01KG A 2KG. SECUNDARIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 04 MESES, SENDO QUE A ENTREGA NÃO DEVERÁ TER DATA SUPERIOR A 20 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO.	KG	7.250	125
CARNE DE FRANGO EMPANADO COM LEGUMES: RECORTES DE FILÉ DE PEITO, OU COXA E SOBRECOXA, CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA), FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, FARINHA INATIVADA, AMIDO DE MILHO, SAL, AÇÚCAR, ÁGUA, PTS (PROTEÍNA TESTURIZADA DE SOJA), PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA) 8,8% FÉCULA DE MANDIOCA, PELE DE FRANGO, DEXTRINA, ESPECIARIAS, VEGETAIS (CENOURA-BRÓCOLIS-MILHO) EMULSIFICANTES, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471), CORANTE NATURAL DE URUCUM (INS 160B), CORANTE NATURAL CARAMELO (INS 150A), POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ESPESSANTE GOMA GUAR (INS 412), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ACIDULANTE ACIDO CÍTRICO (INS 330) ANTIOXIDANTE ISOACORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMATIZANTES NATURAIS E GORDURA VEGETAL . CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE 1 A 3KG DE PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, LACRADO COM FITA ADESIVA, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA.	KG	500	250
CARNE DE FRANGO SOBRECOXA EM FORMA DE BIFES: CARNE DE FRANGO, PROVENIENTE DE CORTE DENOMINADO SOBRECOXA, COM LEGUMES, DEVENDO CONTER 10% CENOURA, 10% MILHO E 10% ERVILHA, PROCESSADO NA FORMA DE BIFES DE APROXIMADAMENTE 70G, ISENTO DE PELES, VEIAS, APONEUROSES, CARTILAGENS, INTESTINOS, TENDÕES, OU FRAGMENTOS OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES. NÃO CONTEM GLÚTEN. SEM QUAISQUER TIPOS DE CONSERVANTES, ISENTO DE PIMENTA, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ADITIVOS QUÍMICOS, ESTABILIZANTES, AROMATIZANTES, CONSERVANTES E CORANTES. DEVERÁ SER SUBMETIDO A PROCESSO DE CONGELAMENTO (IQF), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E EM PACOTES DE 2KG	KG	500	250
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA E SEM PELE: CARNE DE FRANGO NO CORTE COXA E SOBRECOXA, PRODUTO DEVE SER MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, EM TAMANHO UNIFORME E SEM PELE. DEVE SER CONGELADO E TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE - 18°C OU INFERIOR. A CARNE DE FRANGO DEVE SE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, RESISTENTES, TRANSPARENTES, PESANDO DE 1 A 2 KG. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. AS INFORMAÇÕES NO RÓTULO DEVEM ESTAR VISÍVEIS, COM PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVE CONTER O NÚMERO DO REGISTRO NO MISTÉRIO DA AGRICULTURA/SLF E O CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE: MÍNIMO 2/3 DA DATA FINAL DE CONSUMO CONSTANTE NA EMBALAGEM, CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	4.400	100
PERNIL SUÍNO EM CUBOS CONGELADO IQF: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: CARNE DE SUÍNO S/OSSO	KG	9.300	100



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

<p>- CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN). PERNIL EM CUBOS. PRAZO DE VALIDADE: VÁLIDO POR 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO DE NYLON/POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, COM PESO DE 1 A 2 KG. EMBALAGEM: SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONSTANDO TAMPA E FUNDO, COM PESO LÍQUIDO DE ATÉ 20 KG. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: ARMAZENAMENTO EM CÂMARAS FRIGORÍFICAS COM TEMPERATURA DE - 18° C. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM CAMINHÕES FRIGORÍFICOS ADEQUADOS A ESTE FIM, DOTADOS DE CARROCERIAS ISOTÉRMICAS, TIPO BAÚ, EQUIPADO COM UNIDADE PRÓPRIA DE REFRIGERAÇÃO. TIPO DE ROTULAGEM DAS EMBALAGENS: DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÃO NA ROTULAGEM PRIMARIA E SECUNDARIA DO PRODUTO DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMAÇÕES. - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; - NOME, ENDEREÇO, TELEFONE, CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL DO FABRICANTE.</p>			
<p>CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, SUINO IQF: INGREDIENTES: RECHEADO COM CENOURA E VAGEM PREPARADO COM CARNE SUINA E LEGUMES (CENOURA E VAGEM), TEMPEROS NATURAIS, ISENTOS DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO - ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL, ISENTOS DE OBJETOS PERFORANTES;- PRODUTO CONGELADO IQF PESO MÉDIO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 100G COM (VARIAÇÃO DE +/- 10%)- EMBALAGEM PRIMARIA: SACOS DE POLIETILENO DE 1 A 3KG- EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADAS, COM 2 A 10KG)VALORES NUTRICIONAIS IGUAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNA 17. GORDURA TOTAIS (MAX): 6 EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PRÓPRIA, RESISTENTE, FECHADA CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 A 3KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.) EMBALAGEM SECUNDARIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.</p>	KG	500	250
<p>QUEIJO MUSSARELA - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; RESFRIADO; PROVENIENTE DE LEITE DE BOVINO, COALHO, SAL E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. PEÇA DE 03 A 05 KG EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, FECHADA A VÁCUO, LIMPAA, NÃO VIOLADA. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIF. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA: O PRODUTO DEVE TER ROTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	2.244	100
<p>PÃO DE QUEIJO ASSADO E CONGELADO DE 15 Á 18 GRAMAS: INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA, ÁGUA, OVOS, MARGARINA, QUEIJO E SAL. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADO DE LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN- CONTÉM LACTOSE. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 15G - 1 UNIDADE, VALOR ENERGÉTICO 33KCAL, CARBOIDRATOS 4,6G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 1,5G, GORDURAS SATURADAS 0,2G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 12MG. PRAZO DE VALIDADE: 180 DIAS, SOB CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO Á -18°C. PESO LIQUIDO POR PACOTE DEVERA SER DE 1 A 2KG</p>	KG	500	250
<p>HAMBÚRGUER MISTO COZIDO CONGELADO – IQF: INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, CARNE BOVINA, GORDURA BOVINA, CARNE DE FRANGO, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, CONDIMENTO HAMBURGUER, CONTENDO APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM OU NÃO SE APAGUE). CONSTANDO: LOTE / VALIDADE / VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. REGISTRO: NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, COMPROVANDO QUE O PRODUTO É IOF TRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERA NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 2 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO</p>	KG	1.750	125
<p>HAMBÚRGUER COZIDO CONGELADO DE BOVINO SABOR CHURRASCO IQF: CARNE BOVINA, COM LEVE SABOR DE CHURRASCO E UM TOQUE DE ALHO E CEBOLA. TEXTURA MACIA E SUCULENTA. PRODUTO ASSADO, COM MARCA DE GRELHA E CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF). EMBALAGEM PRIMÁRIA COM APROXIMADAMENTE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE ATÉ 20 KG EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E KG ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA. GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO: 20 KG NOTA-PRODUTO COM Nº DE REGISTRO NO SIF</p>	KG	1.750	125



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO: CARNE BOVINA, ÁGUA, TRIGO, CEBOLA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL. COLAGENO DE BOVINO, ESPECIARIAS NATURAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA CONTENDO A PARTIR DE 1 KG DO PRODUTO, ATÓXICA, RESISTENTE, FECHADA A VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIF. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA: O PRODUTO DEVE TER ROTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	2.400	100
MINI ALMONDEGA DE BOVINO COZIDA E CONGELADA 1QF: INGREDIENTES: DEVE CONTER NO MÍNIMO, CARNE BOVINA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, AMIDO DE MANDIOCA, FARINHA DE ROSCA, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, SAL. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 3 GRAMAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM OU NÃO SE APAGUE). CONSTANDO: LOTE / VALIDADE / VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. REGISTRO: NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, COMPROVANDO QUE O PRODUTO É IOF. TRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERA NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 2 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO.	KG	1.750	125
FILÉ DE TILÁPIA: TAMANHO PADRONIZADO, SEM ESPINHA, PELE, OSSO OU CARTILAGEM. NÃO DEVERA APRESENTAR ASPECTO ALTERADO, MÚTILADO OU DEFORMADO, NÃO PODERA APRESENTAR CHEIRO OU SABOR ANORMAL. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO, COM TEMPERATURA MÍNIMA DE 12°C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, LACRADO, PESANDO DE 01 A 03 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO TIPO DUPLEX REFORÇADA E RESISTENTE COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, PESANDO ATÉ 12 KG. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR OBRIGATORIAMENTE REGISTRADO NO SIF/DIPOA. DEVERÁ ESTAR CONGELADO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.	KG	1.600	100
EMPANADO DE TILÁPIA CARNE DE FILÉ DE TILÁPIA MOÍDA E HOMOGENEIZADOS ACRESCIDOS DE OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO LIVRES PELES, OSSOS, ESPINHAS, CARTILAGENS E VÍSCERAS. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHOS SEMELHANTES. APÓS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU SISP). O PRODUTO DEVE ESTAR DE EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE COM LACRE QUE EVITE ABERTURA DURANTE SEU MANUSEIO, COM PESO DE ATÉ 3 KG, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE O PESO DO PRODUTO IMPRESSO NA EMBALAGEM. O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVE SER DE FÁCIL LEITURA E QUE NÃO APAGUE COM O TEMPO. DEVERÁ PRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6.300	100
OVO DE GALINHA, BRANCO TIPO EXTRA, FRESCO, LIMPO, PESANDO APROXIMADAMENTE 60 G. CADA UM, ACOMODADOS EM BANDEJAS DE PAPELÃO COM 30 UNIDADES, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM, TANTO NAS BANDEJAS COMO NAS CAIXAS, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF/SISB/SISP OU SIM. CAIXA COM 360 UNIDADES.	CX	312	6



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Descrição	Unid.	Quant.	Residência Terapêutica e CAPS
CARNE BOVINA TIPO LAGARTO EM ISCAS FLOCADO, CONGELADO IQF: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO COM LEGUMES, LAGARTO (ISCAS IQF) COM CENOURA E BRÓCOLIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS. DEVERÁ SER CORTADA EM FILETES DE 2,5 A 3,0 CM DE LARGURA, 5 A 6CM DE COMPRIMENTO, 0,3 A 0,5CM DE ESPESSURA E SUBMETIDA A PROCESSO DE CONGELAMENTO IQF;. A CARNE DEVE SE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PRÓPRIA, RESISTENTE, FECHADA CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 2KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.) EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.	KG	500	250
CARNE IN NATURA CONGELADA IQF, MOIDA SEM OSSO – PATINHO: CARNE BOVINA, NA FORMA MOÍDA E CONGELADA. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAIS UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO ETIQUETA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM VEDAÇÃO, TERMOSSOLDADA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. PESO LÍQUIDO: PACOTE DE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. CAIXAS COM ATÉ 20 KG.	KG	7.450	125
CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO IQF - PALETA EM CUBOS. CARNE BOVINA CONGELADA IQF (CONG. RAP. IND) PRODUTO CÁRNEO LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DO CORTE PALETA, SEGUIDO DE CONGELAMENTO A NO MÍNIMO -18°C. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICOSANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO CONTER ADITIVOS. VALIDADE DE 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, EMBALADOS, EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE 01 A 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS, REFORÇADAS, LACRADAS, DE 10 E 20 KG, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, RESISTENTES AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, PRODUTO, TEMPERATURA EM QUE DEVE SER MANTIDO ARMAZENADO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO E/OU DATA DE VALIDADE PARA RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, TARA (DA EMBALAGEM E DA CAIXA) E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM.	KG	7.850	125
BOLINHO DE CARNE DE FRANGO IQF DEVERÁ CONTER APENAS: CARNE DE FRANGO. PESO UNITÁRIO DE 15 A 25 GRAMAS. CONTENDO NO MÍNIMO 50% SOBRECOXA E 50% PEITO, SAL E ORAPRONOBIS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. ETIQUETA: LITOGRAFADA, CONSTANDO: LOTE / VALIDADE / VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO, REGISTRO: NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, COMPROVANDO QUE O PRODUTO É IQF. TRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 2 (DOIS) QUILOS.	KG	1.750	125



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

FRANGO EM CUBOS CONGELADO IQF SEM PELE E SEM OSSO NO CORTE COXA E SOBRECORA - EMBALAGEM DE 01 KG A 2KG: CARNE DE FRANGO NOS CORTES COXA E SOBRE-CORA. 1) A CARNE DE FRANGO DEVE SER PROVENIENTE DE AVES, SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TER TAMANHO UNIFORME E SEM EXCESSO DE PELE. 2) NA ALIMENTAÇÃO E PRODUÇÃO DAS AVES, NÃO É PERMITIDA A ADMINISTRAÇÃO DE SUBSTÂNCIAS COM EFEITOS TIREOSTÁTICOS, ANDROGÊNICOS, ESTROGÊNICOS, BEM COMO DE SUBSTÂNCIAS B-AGONISTAS, COM A FINALIDADE DE ESTIMULAR SEU CRESCIMENTO E EFICIÊNCIA ALIMENTAR. 3) A CARNE DE FRANGO DEVE SER CONGELADA IQF. PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, CONTENDO 1KG A 2 KG. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	7.200	100
FRANGO EM CUBOS CONGELADO IQF SEM OSSO (PEITO DE FRANGO): FRANGO EM CUBOS CONGELADO IQF SEM OSSO. CARNES DE FRANGO NO CORTE CUBOS DE PEITO DE FRANGO. 1) A CARNE DE FRANGO DEVE SER PROVENIENTES DE AVES, SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TER TAMANHO UNIFORME E SEM EXCESSO DE PELE. 2) NA ALIMENTAÇÃO E PRODUÇÃO DAS AVES, NÃO É PERMITIDA A ADMINISTRAÇÃO DE SUBSTÂNCIAS COM EFEITOS TIREOSTÁTICOS, ANDROGÊNICOS, ESTROGÊNICOS, BEM COMO SUBSTÂNCIA B – AGONISTAS, COM FINALIDADE DE ESTIMULAR SEU CRESCIMENTO E EFICIÊNCIA ALIMENTAR. 3) A CARNE DE FRANGO DEVE SER CONGELADA IQF 4) . PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, GRAMPEADO MECANICAMENTE OU TERMOSSOLDADO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO DE 01KG A 2KG. SECUNDARIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 04 MESES, SENDO QUE A ENTREGA NÃO DEVERÁ TER DATA SUPERIOR A 20 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO.	KG	7.850	125
CARNE DE FRANGO EMPANADO COM LEGUMES: RECORTES DE FILÉ DE PEITO, OU COXA E SOBRECORA, CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA), FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, FARINHA INATIVADA, AMIDO DE MILHO, SAL, AÇÚCAR, ÁGUA, PTS (PROTEÍNA TESTURIZADA DE SOJA), PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA) 8,8% FÉCULA DE MANDIOCA, PELE DE FRANGO, DEXTRINA, ESPECIARIAS, VEGETAIS (CENOURA-BRÓCOLIS-MILHO) EMULSIFICANTES, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471), CORANTE NATURAL DE URUCUM (INS 160B), CORANTE NATURAL CAMELO (INS 150A), POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ESPESANTE GOMA GUAR (INS 412), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ACIDULANTE ACIDO CÍTRICO (INS 330) ANTIOXIDANTE ISOACORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMATIZANTES NATURAIS E GORDURA VEGETAL . CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE 1 A 3KG DE PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, LACRADO COM FITA ADESIVA, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA.	KG	500	250
CARNE DE FRANGO SOBRECORA EM FORMA DE BIFES: CARNE DE FRANGO, PROVENIENTE DE CORTE DENOMINADO SOBRECORA, COM LEGUMES, DEVENDO CONTER 10% CENOURA, 10% MILHO E 10% ERVILHA, PROCESSADO NA FORMA DE BIFES DE APROXIMADAMENTE 70G, ISENTO DE PELES, VEIAS, APONEUROSES, CARTILAGENS, INTESTINOS, TENDÕES, OU FRAGMENTOS OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES. NÃO CONTEM GLÚTEN. SEM QUAISQUER TIPOS DE CONSERVANTES, ISENTO DE PIMENTA, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ADITIVOS QUÍMICOS, ESTABILIZANTES, AROMATIZANTES, CONSERVANTES E CORANTES. DEVERÁ SER SUBMETIDO A PROCESSO DE CONGELAMENTO (IQF), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E EM PACOTES DE 2KG	KG	500	250
COXA E SOBRECORA DE FRANGO DESOSSADA E SEM PELE: CARNE DE FRANGO NO CORTE COXA E SOBRECORA, PRODUTO DEVE SER MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, EM TAMANHO UNIFORME E SEM PELE. DEVE SER CONGELADO E TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE - 18°C OU INFERIOR. A CARNE DE FRANGO DEVE SE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, RESISTENTES, TRANSPARENTES, PESANDO DE 1 A 2 KG. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. AS INFORMAÇÕES NO RÓTULO DEVEM ESTAR VISÍVEIS, COM PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVE CONTER O NÚMERO DO REGISTRO NO MISTÉRIO DA AGRICULTURA/SLF E O CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE: MÍNIMO 2/3 DA DATA FINAL DE CONSUMO CONSTANTE NA EMBALAGEM, CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	4.400	100



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

<p>PERNIL SUÍNO EM CUBOS CONGELADO IQF: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: CARNE DE SUÍNO S/OSSO - CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN). PERNIL EM CUBOS. PRAZO DE VALIDADE: VÁLIDO POR 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO DE NYLON/POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, COM PESO DE 1 A 2 KG. EMBALAGEM: SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONSTANDO TAMPA E FUNDO, COM PESO LÍQUIDO DE ATÉ 20 KG. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: ARMAZENAMENTO EM CÂMARAS FRIGORÍFICAS COM TEMPERATURA DE - 18° C. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM CAMINHÕES FRIGORÍFICOS ADEQUADOS A ESTE FIM, DOTADOS DE CARROCERIAS ISOTÉRMICAS, TIPO BAÚ, EQUIPADO COM UNIDADE PRÓPRIA DE REFRIGERAÇÃO. TIPO DE ROTULAGEM DAS EMBALAGENS: DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÃO NA ROTULAGEM PRIMARIA E SECUNDARIA DO PRODUTO DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMAÇÕES. - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; - NOME, ENDEREÇO, TELEFONE, CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL DO FABRICANTE.</p>	KG	9.300	100
<p>CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, SUINO IQF: INGREDIENTES: RECHEADO COM CENOURA E VAGEM PREPARADO COM CARNE SUINA E LEGUMES (CENOURA E VAGEM), TEMPEROS NATURAIS, ISENTOS DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO - ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL, ISENTOS DE OBJETOS PERFURANTES;- PRODUTO CONGELADO IQF PESO MÉDIO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 100G COM (VARIAÇÃO DE +/- 10%)- EMBALAGEM PRIMARIA: SACOS DE POLIETILENO DE 1 A 3KG- EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADAS, COM 2 A 10KG)VALORES NUTRICIONAIS IGUAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNA 17. GORDURA TOTAIS (MAX): 6 EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PRÓPRIA, RESISTENTE, FECHADA CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 A 3KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.) EMBALAGEM SECUNDARIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.</p>	KG	500	250
<p>QUEIJO MUSSARELA - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; RESFRIADO; PROVENIENTE DE LEITE DE BOVINO, COALHO, SAL E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. PEÇA DE 03 A 05 KG EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, FECHADA A VÁCUO, LIMPAA, NÃO VIOLADA. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIF. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA: O PRODUTO DEVE TER ROTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	2.244	44
<p>PÃO DE QUEIJO ASSADO E CONGELADO DE 15 Á 18 GRAMAS: INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA, ÁGUA, OVOS, MARGARINA, QUEIJO E SAL. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADO DE LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN- CONTÉM LACTOSE. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 15G - 1 UNIDADE, VALOR ENERGÉTICO 33KCAL, CARBOIDRATOS 4,6G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 1,5G, GORDURAS SATURADAS 0,2G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 12MG. PRAZO DE VALIDADE: 180 DIAS, SOB CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO À -18°C. PESO LIQUIDO POR PACOTE DEVERA SER DE 1 A 2KG</p>	KG	500	250
<p>HAMBÚRGUER MISTO COZIDO CONGELADO – IQF: INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, CARNE BOVINA, GORDURA BOVINA, CARNE DE FRANGO, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, CONDIMENTO HAMBURGUER, CONTENDO APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM OU NÃO SE APAGUE). CONSTANDO: LOTE / VALIDADE / VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. REGISTRO: NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, COMPROVANDO QUE O PRODUTO É IOF TRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERA NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 2 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO.</p>	KG	1.750	125



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

<p>HAMBÚGUER COZIDO CONGELADO DE BOVINO SABOR CHURRASCO IQF: CARNE BOVINA, COM LEVE SABOR DE CHURRASCO E UM TOQUE DE ALHO E CEBOLA. TEXTURA MACIA E SUCULENTA. PRODUTO ASSADO, COM MARCA DE GRELHA E CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF). EMBALAGEM PRIMÁRIA COM APROXIMADAMENTE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE ATÉ 20 KG EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E KG ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 02 KG.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA. GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO: 20 KG NOTA-PRODUTO COM N° DE REGISTRO NO SIF</p>	KG	1.750	125
<p>KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO: CARNE BOVINA, ÁGUA, TRIGO, CEBOLA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL. COLAGENO DE BOVINO, ESPECIARIAS NATURAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA CONTENDO A PARITR DE 1 KG DO PRODUTO, ATÓXICA, RESISTENTE, FECHADA A VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, N° DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIF. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA: O PRODUTO DEVE TER ROTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	2.400	100
<p>MINI ALMONDEGA DE BOVINO COZIDA E CONGELADA IQF: INGREDIENTES: DEVE CONTER NO MÍNIMO, CARNE BOVINA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, AMIDO DE MANDIOCA, FARINHA DE ROSCA, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, SAL. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 3 GRAMAS.</p> <p>EMBALAGEM DE POLIETILENO, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. ETIQUETA: LITOGRAFADA OU COLADA EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM, DESDE QUE SEJA RESISTENTE AO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO (QUE NÃO DESPRENDA DA EMBALAGEM OU NÃO SE APAGUE). CONSTANDO: LOTE / VALIDADE / VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. REGISTRO: NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, COMPROVANDO QUE O PRODUTO É IOF. TRANSPORTADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERA NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 2 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO.</p>	KG	1.750	125
<p>FILÉ DE TILÁPIA: TAMANHO PADRONIZADO, SEM ESPINHA, PELE, OSSO OU CARTILAGEM. NÃO DEVERA APRESENTAR ASPECTO ALTERADO, MÚTLADO OU DEFORMADO, NÃO PODERA APRESENTAR CHEIRO OU SABOR ANORMAL. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO, COM TEMPERATURA MÍNIMA DE 12°C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO, COR, ODORE, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, LACRADO, PESANDO DE 01 A 03 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO TIPO DUPLEX REFORÇADA E RESISTENTE COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, PESANDO ATÉ 12 KG. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR OBRIGATORIAMENTE REGISTRADO NO SIF/DIPOA. DEVERÁ ESTAR CONGELADO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.</p>	KG	1.600	100
<p>EMPANADO DE TILÁPIA CARNE DE FILÉ DE TILÁPIA MOÍDA E HOMOGENEIZADOS ACRESCIDOS DE OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO LIVRES PELES, OSSOS, ESPINHAS, CARTILAGENS E VÍSCERAS. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHOS SEMELHANTES. APÓS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU SISP). O PRODUTO DEVE ESTAR DE EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE COM LACRE QUE EVITE ABERTURA DURANTE SEU MANUSEIO, COM PESO DE ATÉ 3 KG, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE O PESO DO PRODUTO IMPRESSO NA EMBALAGEM. O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVE SER DE FÁCIL LEITURA E QUE NÃO APAGUE COM O TEMPO. DEVERÁ PRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	KG	6.300	100



Prefeitura do Município de Angatuba

Estado de São Paulo

OVO DE GALINHA, BRANCO TIPO EXTRA, FRESCO, LIMPO, PESANDO APROXIMADAMENTE 60 G. CADA UM, ACOMODADOS EM BANDEJAS DE PAPELÃO COM 30 UNIDADES, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM, TANTO NAS BANDEJAS COMO NAS CAIXAS, DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF/SISB/SISP OU SIM. CAIXA COM 360 UNIDADES.	CX	312	6
---	----	-----	---

Angatuba/SP, 09 de dezembro de 2024.

Leidiane Ramos Lopes
Nutricionista

Katrin Grotz Menk
Psicologa

Janaina Nunes Alves Rodrigues
Assistente Social

Vanessa Queli Lopes de Abreu
Diretora da Casa de Abrigo