



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

ANEXO IV – TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1 O presente Pregão Eletrônico tem por objetivo, Registrar Preços para eventual aquisição parcelada de carne bovina, carne suína, carne de frango, peixes e embutidos para abastecer as Unidades Escolares, Filantrópicas e Sociais, os Restaurantes Populares e o Parque Ecológico do Município de São Carlos.

2 DA JUSTIFICATIVA

2.1 Para a Alimentação Escolar a quantidade especificada para aquisição é resultante de um cardápio implantado nas Unidades Escolares, Filantrópicas e Sociais do Município, atendidas pela Seção de Alimentação Escolar, considerando o número de alunos matriculados em cada uma das referidas Unidades, conforme item 8 – Média de consumo;

2.2 Para os Restaurantes Populares o cálculo é feito pelo número de refeições servidas em cada unidade, conforme item 8 – Médias de Consumo;

2.3 Para os animais do Parque Ecológico, o cardápio bem como o cáculo são feitos por Zootecnista e Veterinários;

2.4 A aquisição corresponde ao consumo de aproximadamente 12 (doze) meses;

2.5 Deverão ser respeitadas as descrições constantes no item 9 - Especificações.

3 DA AMOSTRA

3.1 As empresas vencedoras da disputa eletrônica de lances deverá enviar pelo menos 01 (uma) amostra de cada produto em embalagem original, que será utilizada para testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura. Estas amostras, junto com as documentações exigidas, serão analisadas por responsável técnico da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento - SMAA;

3.2 A amostra e a documentação relativa à mesma deverão ser entregues no Departamento de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento – SMAA, situado na Rua Julião José dos Santos, nº 7 - Vila Isabel (anexo ao Pavilhão Exposhow) no prazo máximo e improrrogável de 10 (dez) dias úteis após o término da disputa de lances;

3.3 Ficará reprovado o produto com as embalagens em desacordo com as especificações, mesmo que enviada somente para efeito de amostra;

3.4 As amostras deverão estar devidamente identificadas, contendo o nome do Licitante, número do processo licitatório e o número do item a que se refere da seguinte maneira:

- a) Nome do concorrente;
- b) Número da licitação;
- c) Número do processo administrativo;
- d) Número do item.

3.5 Não serão aceitas amostras sem as identificações do item acima;

3.6 Junto com a amostra, deverão ser entregues os seguintes documentos:

- 3.6.1 Ficha técnica do produto original ou cópia autenticada;
- 3.6.2 Cópia autenticada do registro de rótulo do produto no SIF/MAPA – Serviço de inspeção Federal, SISP – Serviço de inspeção Estadual e ou no SIM – Serviço de inspeção Municipal;
- 3.6.3 Cópia autenticada de registro ou certificado ou declaração da empresa vencedora no SIF/MAPA - Serviço de inspeção Federal, SISP – Serviço de inspeção Estadual e ou no SIM – Serviço de inspeção Municipal;
- 3.6.4 Cópia autenticada ou original do Alvará sanitário ou licença de funcionamento da empresa vencedora, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal;

3.7 Laudo Bromatológico expedido por Laboratório Oficial e/ou credenciado, contendo análise físico química, microbiológica, microscópica e organoléptica, que deverá ser entregue em até 20 (vinte) dias corridos do término da disputa de lances, com prazo de emissão não superior a 24 (vinte e quatro) meses da data de sua apresentação;

3.7.1 Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO.

3.8 Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos, assim como também os que não estiverem de acordo com as especificações – item 9.

4 DA METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DA AMOSTRA

4.1 As análises dos produtos serão efetuadas conforme os critérios abaixo relacionados:

4.1.1 Observando-se objetivamente os quesitos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência com procedimentos metodológicos e cientificamente reconhecidos através da preparação ou análise do alimento em si, interpretando reações das características;

4.1.2 O teste avaliará os atributos das quatro características sensoriais do alimento, aparência, odor, sabor e consistência/textura aprovando-se os itens que apresentarem no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de aceitação dos integrantes da equipe técnica;

4.1.3 Caso os produtos não atinjam índice de aceitação mínima de 75% (setenta e cinco por cento) o produto deixará de ser aprovado, passando a licitação para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, às demais classificadas;

4.1.4 Os testes serão registrados em impresso próprio da prefeitura e além da compatibilidade com as especificações constantes no termo de referência; serão classificadas em satisfatórias ou insatisfatórias;

4.2 O índice de aprovação será obtido levando-se em consideração o percentual de cada característica do produto, sendo ÓTIMO é igual a 25%, BOM é igual a 20%; CARACTERÍSTICO é igual a 15%; RUIM é igual a 5%; e PÉSSIMO é igual a 0%;

4.3 Modelo da ficha a ser aplicada:

Item avaliado:		Observações
Aparência	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Odor	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Sabor	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Consistência/textura	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
ÍNDICE DE ACEITAÇÃO		

5 DA ROTULAGEM DOS PRODUTOS

5.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

5.2 No rótulo da embalagem primária e secundária deverá estar impressa de forma clara e indelével as seguintes informações:

5.2.1 Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);

5.2.2 Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/dizeres “indústria brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);

5.2.3 Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;

5.2.4 Lista de ingredientes, informação nutricional, conteúdo (peso) líquido e número de registro do produto no órgão competente(quando obrigatório) na embalagem primária.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

6 DAS ENTREGAS

6.1 Para a Alimentação Escolar as entregas serão realizadas semanalmente preferencialmente às segundas-feiras, **ponto a ponto** nas Unidades Escolares e Filantrópicas do Município constantes no item 11 – Relação de Unidades Atendidas, conforme Ordem de Fornecimento – OF emitida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, e deverá ser respeitada a logística e as quantidades descritas no roteiro de entrega que será enviado juntamente com a OF;

6.1.2 Os veículos com os produtos deverão estar na Seção de Alimentação Escolar situada na Rua Julião José dos Santos, nº 7 - Vila Isabel (anexo ao Pavilhão da Exposhow) às segundas-feiras, impreterivelmente, às 7:30 horas, para conferência das mercadorias, veículos de entrega e entregadores.

6.2 Para os Restaurantes Populares as entregas serão realizadas semanalmente as segundas-feiras, na Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares - Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (SMAA) situada na Rua Julião José dos Santos, nº 7 - Vila Isabel (anexo ao Pavilhão Exposhow/CEAGESP) São Carlos - SP, às 07:30 horas, conforme Ordem de Fornecimento – OF emitida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

6.3 As Ordens de Fornecimento – OF serão emitidas das 07:30 às 17:00 pelo Departamento de Abastecimento, separadamente para as Unidades Escolares e para os Restaurantes Populares, até a quarta-feira da semana que antecede a data da entrega;

6.4 Caso necessário, devido a alguma eventualidade por parte da Seção de Alimentação Escolar e/ou Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares, os dias para entrega poderão ser alterados com aviso prévio de 5 (cinco) dias;

6.5 As entregas não poderão sofrer atrasos, pois tal fato compromete o cronograma estipulado pelas Nutricionistas nas Unidades Escolares e nos Restaurantes Populares, portanto, a Secretaria de Agricultura e Abastecimento não ficará submetida a agenda da empresa, em caso de férias ou qualquer outro tipo de eventualidade a mesma deverá se organizar para não atrasar e nem suspender as entregas.

6.6 Os produtos serão pesados e conferidos no momento da entrega em todas as Unidades atendidas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, estabelecidas no item 11 – Unidades Atendidas e também no setor de entrega da cozinha piloto.

6.7 Para o Parque Ecológico os produtos cárneos deverão ser entregues na Estrada Municipal Guilherme Scatena, Km 02, S/Nº, Bairro do Espraiado – CEP: 13566-434 – São Carlos/SP horário das 7h30 as 10h30 e das 13h00 as 15h30 horas, de Segunda-feira a Sexta-feira conforme pedido semanal antecipado, atendendo ao prazo da entrega, sendo o frete, carga e descarga por conta do fornecedor até o local indicado.

6.8 Os produtos que estiverem impróprios para o consumo e/ou em desacordo com as exigências descritas no item 7- Das Especificações, serão imediatamente devolvidos e o fornecedor deverá repor a mercadoria no **prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas**.

7 DO TRANSPORTE

7.1 Os produtos deverão ser transportados em veículos com refrigeração, pois não será aceita a entrega de produto descongelado ou sem refrigeração adequada, devendo chegar à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento com temperatura entre - 18°C e -12°C e com as embalagens dentro das especificações constantes no item 9 - Especificações.

7.2 Os produtos deverão ser transportados em veículos fechados, higienizados, com ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros, sob temperatura adequada e de uma forma que mantenha a integridade dos produtos durante o transporte.

7.3 Poderá ser solicitado a empresa vencedora uma declaração de que o veículo está apto ao transporte de alimentos, emitida pela Vigilância Sanitária do Município de São Carlos.

7.4 Os produtos que não atenderem estas exigências serão imediatamente devolvidos e o fornecedor deverá repor a mercadoria no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;

7.5 Para que não haja comprometimento do cardápio o número de veículos deverá ser suficiente para que as entregas ocorram em todas as Unidades Escolares e Filantrópicas no mesmo dia e dentro do horário de funcionamento das mesmas, das 07:30 às 16:00 horas;

7.6 Os funcionários responsáveis pela entrega do produto deverão estar devidamente uniformizados e identificados; portando vestimenta adequada (calça, camisa e/ou camiseta) e sapato fechado;

7.7 O produto poderá ser submetido a teste de rendimento e qualidade pela equipe técnica da Secretaria



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

Municipal de Agricultura e Abastecimento a qualquer momento e quantas vezes forem necessárias, sem aviso prévio. Dessa maneira poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor;

7.8 Caso o produto não corresponda ao exigido no instrumento convocatório, a empresa detentora da Ata de Registro de Preços deverá providenciar a sua adequação ou substituição, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, visando o atendimento das especificações, conforme apurado neste Termo de Referência, a partir da data e hora da notificação expedida, sem prejuízo da incidência das sanções previstas.

8 DAS MÉDIAS DE CONSUMO

			Restaurantes Populares		Alimentação Escolar		Parque Ecológico		TOTAL
Item	Produto	UND	Consumo anual	Consumo mensal	Consumo anual	Consumo mensal	Consumo anual	Consumo mensal	
1	Coxão Mole bovino cortado em cubos, congelamento - IQF	kg	9.150	762,50	52.500	4.375	-	-	61.650
2	Patinho bovino cortado em tiras - IQF	kg	9.150	762,50	52.500	4.375	-	-	61.650
3	Patinho bovino moído, congelamento - IQF	kg	9.150	762,50	52.500	4.375	-	-	61.650
4	Bife de Patinho Bovino a Role - IQF	kg	10.080	840	-	-	-	-	10.080
5	Lagarto Bovino congelado s/ osso - (Peça)	kg	6.000	500	-	-	-	-	6.000
6	Patinho Bovino congelado s/ osso - (Peça)	kg	6.000	500	-	-	-	-	6.000
7	Coxão Mole Bovino congelado s/ osso - (Peça)	kg	9.000	750	-	-	-	-	9.000
8	Paleta Bovina congelada s/ osso - (Peça)	kg	9.000	750	-	-	-	-	9.000
9	Músculo Bovino Traseiro Congelado (pedaço inteiro)	kg	-	-	-	-	4.500	375	4.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

10	Coração Bovino Congelado (inteiro)	kg	-	-	-	-	4.500	375	4.000
11	Costela Bovina Congelada (inteira)	kg	-	-	-	-	3.000	250	3.000
12	Músculo Bovino Traseiro moído Congelado	kg	-	-	-	-	4.000	333	4.000
13	Bolinho de Carne 100% Bovina - IQF	kg	10.080	840	-	-	-	-	10.080
14	Hambúrguer de carne 100% bovina congelado - IQF	kg	10.080	840	-	-	-	-	10.080
15	Almôndega de carne 100% bovina, sem tempero - IQF	kg	7.320	610,00	13.134	1.094,50	-	-	20.454
16	Carne in natura Bife a Role Suino - IQF	kg	10.080	840	-	-	-	-	10.080
17	Pernil suíno cortado em cubos, congelamento IQF	kg	16.470	1.372,50	49.080	4.090	-	-	65.550
18	Lombo suíno congelado sem osso, extra limpo	kg	9.516	793,00	-	-	-	-	9.516
19	Pernil suíno congelado com osso	kg	-	-	-	-	3.600	300	3.600
20	Tripa suína comestível	m	-	-	-	-	720	60	720
21	Filé de peito de frango, em corte tipo sassami, congelamento IQF, sem pele e sem osso	kg	11.096	924,6	44.760	3.730	-	-	55.856
22	Peito de Frango sem pele e sem osso cortado em cubos, congelamento - IQF	kg	11.096	924,6	22.380	1.865	-	-	33.476
23	Coxa e sobrecoxa de frango, congelamento IQF, sem pele e sem osso	kg	11.096	924,6	44.760	3.730	-	-	55.856



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

24	Almôndega 100% Carne de Frango - IQF	kg	9.516	793,00	-	-	-	-	9.516
25	Carne in natura Bife a Role de Frango - IQF	kg	9.516	793,00	-	-	-	-	9.516
26	Cortes cozidos e congelados de Frango com Legumes – IQF	kg	9.516	793,00	-	-	-	-	9.516
27	Dorso de Frango congelado	kg	-	-	-	-	3.600	300	3.600
28	Pescoço de Frango congelado	kg	-	-	-	-	4.200	350	4.200
29	Peito de Frango com osso congelado	kg	-	-	-	-	3.000	250	3.000
30	Fígado de Frango congelado	kg	-	-	-	-	1.500	125	1.500
31	Pé de Frango congelado	kg	-	-	-	-	500	41	500
32	Frango Inteiro congelado	kg	-	-	-	-	1.000	83,33	1.000
33	Iscas de peixe congelado tipo merluza	kg	8.886	740,50	12.600	1.050	-	-	21.486
34	Filé de Pirarucu em Cubos - IQF	kg	4.500	375	-	-	-	-	4.500
35	Sardinha inteira, com cabeça e congelada (tamanho 14/16 ou 16/18 peças por quilo)	kg	-	-	-	-	3.000	250	3.000
36	Manjuba inteira, com cabeça e congelada	kg	-	-	-	-	3.000	250	3.000
37	Tilápia esvicerada, sem cabeça e congelada	kg	-	-	-	-	4.500	375	4.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

38	Lambari inteiro, com cabeça e congelado	kg	-	-	-	-	3.000	250	3000
39	Piau inteiro, com cabeça e congelado	kg	-	-	-	-	800	66,66	800
40	Linguiça toscana congelada	kg	8.534	711,16	-	-	-	-	8.534
41	Linguiça mista de suíno, frango e bovina cozida, congelada e fatiada	kg	8.534	711,16	-	-	-	-	8.534
42	Linguiça calabresa Defumada	kg	8.534	711,16	-	-	-	-	8.534
43	Kibe de carne 100% bovina congelado	kg	8.534	711,16	-	-	-	-	8.534
44	Bacon em cubos	kg	1.360	113,3	-	-	-	-	1.360
45	Salsicha Hot Dog	kg	6.822	568,5	-	-	-	-	6.822

8.1 Excepcionalmente, nos períodos que antecedem as férias escolares as quantidades solicitadas pela Alimentação Escolar poderão sofrer uma redução em relação as médias informadas;

8.2 A redução da quantidade a ser entregue em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa detentora da Ata suspenda a entrega do produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

9 DAS ESPECIFICAÇÕES

Item	Quant	Unid	Especificações
01	61.650	kg	<p>COXÃO MOLE BOVINO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>1.COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, cortada em cubos, sem mistura de outros tipos de carne bovina, extra limpa, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2.CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4.PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5.EMBALAGEM: Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. Pacotes de aproximadamente 1 a 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 10 kg, contendo as seguintes 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). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6.ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
02	61.650	kg	<p>PATINHO BOVINO SEM OSSO CORTADO EM TIRAS CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>1.COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, cortada em tiras, sem mistura de outros tipos de carne bovina, extra limpa, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data defabricação. Na entreganão serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. Pacotes de aproximadamente 1 kg</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 10 kg, contendo as seguintes 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). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
03	61.650	kg	<p>PATINHO BOVINO SEM OSSO MOÍDO - CONGELAMENTO IQF</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo de carne bovina moída, sem osso, extra limpa, sem gordura aparente, sem aparas, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos e nem mistura de outros tipos de carne bovina ou carne mecanicamente processada. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo como regulamento técnico para condições higiênico- sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data defabricação. Na entreganão serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. Pacotes de aproximadamente 1 kg</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 10 kg, contendo as seguintes 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). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
04	10.080	Kg	<p>BIFE DE PATINHO BOVINO A ROLE, CONGELAMENTO IQF</p> <p>1. COMPOSIÇÃO:</p> <p>Produto cárneo de carne bovina em bife de patinho recheado com cenoura e vagem, role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, congelado individualmente (IQF), sem osso, extra limpo, sem gordura aparente, sem aparas, sem nervos e tendões, com peso médio por unidade de 100g (variação de +/- 10%). Não poderá ter adição de sal e temperos e nem mistura de outros tipos de carne bovina ou carne mecanicamente processada. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. 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. No ato de recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:</p> <p>A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE:</p> <p>Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM:</p> <p>Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. Pacotes de aproximadamente 1 a 5kg</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 10 kg, contendo as seguintes 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</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
05	6.000	kg	<p>LAGARTO BOVINO SEM OSSO - CONGELAMENTO COMUM - PEÇA</p> <p>1.COMPOSIÇÃO:</p> <p>Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS:</p> <p>A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA:</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4.PRAZO DE VALIDADE:</p> <p>Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega não serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5.EMBALAGEM:</p> <p>Embalagem primária: de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. Peso de até 2 kg por peça.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, contendo cerca de 10 a 15 peças cada, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, 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). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6.ROTULAGEM:</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
06	6.000	kg	<p>PATINHO BOVINO SEM OSSO - CONGELAMENTO COMUM – PEÇA</p> <p>1.COMPOSIÇÃO:</p> <p>Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2.CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS:</p> <p>A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA:</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4.PRAZO DE VALIDADE:</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data defabricação. Na entreganão serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: Embalagem primária: de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. Peso de até 2 kg por peça. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, contendo cerca de 10 a 15 peças cada, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, 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). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
07	9.000	kg	<p>COXÃO MOLE BOVINO SEM OSSO - CONGELAMENTO COMUM- PEÇA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 9g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entreganão serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. Peso de até 5 kg por peça. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, contendo cerca de 10 a 15 peças cada, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, 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). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
08	9.000	kg	<p>PALETA BOVINA SEM OSSO - CONGELAMENTO COMUM – PEÇA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. Peso de até 5 kg por peça. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, contendo cerca de 10 a 15 peças cada, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, 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). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
09	4.500	Kg	<p>MÚSCULO BOVINO TRASEIRO - CONGELAMENTO COMUM – PEDAÇO INTEIRO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas e sem osso. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, 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).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
10	4.000	Kg	<p>CORAÇÃO BOVINO INTEIRO – CONGELAMENTO COMUM</p> <p>1. COMPOSIÇÃO:</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas e sem osso. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entreganão serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem com no máximo 5kg de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
11	3.000	Kg	<p>COSTELA BOVINA – CONGELAMENTO COMUM – PEÇA INTEIRA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, em peça inteira, sem gordura em excesso, sem aparas em excesso. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entreganão serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
12	4.000	Kg	<p>MÚSCULO BOVINO TRASEIRO MOIDO – CONGELAMENTO COMUM</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>1. COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, em peça inteira, sem gordura em excesso, sem aparas em excesso. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entreganão serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem com no máximo 2kg em material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
13	10.080	Kg	<p>BOLINHO DE CARNE 100% BOVINA – IQF</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: carne condimentada formatada congelada de bovino com ora pro nobis (corte retirado de animais jovens. Produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne), com no máximo 5 % de gordura, ingredientes 90 %carne bovina e 10 % ora pro nobis pesando de 15 a 25g. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS: Deve conter em uma porção de 100 g no mínimo 151 kcal e gordura não ultrapassando 3 g na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans, além de não ultrapassar 55 gramas de sódio na mesma porção.</p> <p>2.PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 120 dias.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento e litografada, contendo de 1 a 2 kg cada, com identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no sif/dipoa <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 15 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo)</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

14	10.080	Kg	HAMBÚRGUER DE CARNE 100% BOVINA CONGELADO 1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo industrializado obtido da carne moída bovina, água e adicionado de outros ingredientes como sal, condimentos, aromas e especiarias e contendo no máximo 4% de proteína não cárnea na forma agregada. Cada unidade de hambúrguer deverá ter o peso de 40 a 100g. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. A manipulação do produto deverá ser sob condições higiênicas adequadas, conforme legislação sanitária vigente, não devendo ficar expostos à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Toda a carne usada para elaboração dos hambúrgueres deverá ter sido submetida aos processos de inspeção do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA. 2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Gordura: máximo de 23% 2.2 Proteína: mínimo de 15% 3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente. 4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 4 meses 5. EMBALAGEM: Embalagem primária: acondicionados em pacotes com material próprio para alimentos, atóxico, contendo de 1 a 3 kg cada. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 15 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). 6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.
15	20.454	Kg	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA, SEM TEMPERO, CONGELADA 1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo elaborado exclusivamente com carne bovina crua e sem osso, moldado na forma arredondada, sem aditivos alimentares, condimentos e sal. Não deverá conter carne mecanicamente separada. Cada unidade de almôndega deverá ter o peso de 20 a 50 g. A manipulação do produto deverá ser sob condições higiênicas adequadas, conforme legislação sanitária vigente, não devendo ficar expostos à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Toda a carne usada para elaboração das almôndegas deverá ter sido submetida aos processos de inspeção do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA. 2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: (IN Nº20, 31.07.2000) Gordura: máximo de 18% Proteína: mínimo de 12% 3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: acondicionados em pacotes com material próprio para alimentos, atóxico, contendo de 1 a 3 kg cada. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 15 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
16	10.080	Kg	<p><u>CARNE IN NATURA BIFE SUÍNO A ROLE - IQF</u></p> <p>1. COMPOSIÇÃO: bife a role, suíno IQF: recheado com cenoura e vagem preparado com carne suína 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%)</p> <p>2. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 120 dias.</p> <p>3. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento e litografada, contendo de 1 a 2 kg cada, com identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no sif/dipoa <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 10 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo)</p> <p>4. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
17	65.550	Kg	<p><u>PERNIL SUÍNO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS – CONGELAMENTO IQF</u></p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne suína in natura, congelamento individualmente (IQF), extra limpa, sem aparas e sem gordura aparente, proveniente de animal sadio, abatido sob fiscalização e declarados aptos a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água, manipulada em condições de higiene, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 12g/100g e no mínimo 20g/100g de proteína.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE:</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entreganão serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: Embalagem primária: de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. O Pacote deverá pesar entre 1 e 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, 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). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
18	9.516	Kg	<p>LOMBO SUÍNO SEM OSSO – CONGELAMENTO COMUM</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne suína in natura, congelada, extra limpa, sem aparas e sem gordura aparente, proveniente de animal sadio, abatido sob fiscalização e declarados aptos a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água, manipulada em condições de higiene, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir algum alteração, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 9g/100g e no mínimo 22g/100gde proteína.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entreganão serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: Embalagem primária: de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. Peso de até 3 kg por peça. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, 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). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>7. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
19	3.600	Kg	<p>PERNIL SUÍNO COM OSSO – CONGELAMENTO COMUM</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne suína in natura, com osso, congelada, extra limpa, sem aparas e sem gordura aparente, proveniente de animal sadio, abatido sob fiscalização e declarados aptos a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água, manipulada em condições de higiene, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir algum alteração, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 9g/100g e no mínimo 22g/100g de proteína.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: Embalagem primária: de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. Peso de até 2 kg por peça. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
20	720	m	<p>TRIPA SUÍNA COMESTÍVEL - SEM CELOFANE E CONSERVANTES</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Tripas naturais orgânicas, feitas com partes do sistema digestivo dos porcos – in natura, conservada no sal, sem aditivos químicos na sua composição, produto leve e de fácil digestão.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA: As tripas devem ser processadas passando por máquinas que realizam todo o processo de limpeza e higienização, livre de impurezas.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a lei vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 30 dias e no máximo 90 dias. Na entrega não serão aceitos produtos com prazo de validade próximo ao vencimento.</p> <p>5. EMBALAGEM: Pacotes com 60m do produto. Produto embalado em saco de material flexível, resistente a umidade.</p> <p>6. RÓTULO: Rotulagem de acordo com as normas do MAPA e ANVISA.</p>
21	55.856	Kg	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI, CONGELADO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada individualmente (IQF) em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito de frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
22	33.476	kg	<p>PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CORTADO EM CUBOS, CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, cortada em cubos com dimensões aproximadas de 2 cm de largura e 2 cm de comprimento, crua e congelada individualmente (IQF), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
23	55.856	Kg	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada individualmente (IQF), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p>
24	9.516	Kg	<p>ALMÔNDEGA 100% CARNE DE FRANGO IQF:</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: almondega 100% de carne frango congelada IQF, composta de carne frango, água, enriquecido com ora-pro- nóbis, sem pimenta, ausência de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, intestinos, nervos; transportada e conservada em temperatura de -12°C ou mais frio. pesando de 15 a 25 gramas cada unidade. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela anvisa, do ministério da saúde, e pelo mapa.</p> <p>2. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 120 dias.</p> <p>3. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento e litografada, contendo de 1 a 2 kg cada, com identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no sif/dipoa <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 10 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo)</p> <p>4. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
25	9.516	Kg	<p>CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO – IQF</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne in natura Bife a Role de Frango IQF (Individually Quick Frozen). Com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF -</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 3 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega não serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes de aproximadamente 1 a 3kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 10 kg, contendo as seguintes 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 SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
26	9.516	Kg	<p>CORTES COZIDOS DE FRANGO COM LEGUMES – PEITO DESFIADO – IQF</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Cortes Cozidos e Congelados (IQF) de Frango com legumes – Peito Desfiado – O corte deve ser retirado de animais jovens. Deve conter 70 % peito de frango, sal, 10 % ervilha, 10 % cenoura, 10 % milho. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS sensoriais: Produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne. Max. 5 % e gordura, ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo e fibrose. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: até 10 g; - Proteínas: Mínimo de 16 g; Gordura total: máximo 5 g e sódio não ultrapassando 55 mg. Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária.</p> <p>3. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 3 meses.</p> <p>4. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de até 2 kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>5. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
27	3.600	Kg	<p>DORSO DE FRANGO CONGELADO</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada, obida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
28	4.200	Kg	<p>PESCOÇO DE FRANGO CONGELADO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada, obida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
29	3.000	Kg	<p>PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada, obida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº 557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

30	1.500	Kg	FÍGADO DE FRANGO CONGELADO 1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada, obida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA. 2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02. 3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente. 4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses. 5. EMBALAGEM: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária). 6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA
31	500	Kg	PÉ DE FRANGO CONGELADO 1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada, obida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA. 2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02. 3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
32	1.000	Kg	<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada, obida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº 557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. Embalagem: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 4 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
33	21.486	Kg	<p>ISCAS DE PEIXE CONGELADO TIPO MERLUZA</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>1. COMPOSIÇÃO Carne de peixe (merluza, <i>Merluccius spp.</i>) in natura, eviscerado sem cabeça, livre de pele, cartilagens, espinhas, produto obtido a partir de cortes do filé em iscas, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. . No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até - 12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: (IN Nº 21 DE 31.05.2017) Deverá apresentar aproximadamente 7% (sete por cento) de gordura e 15% de proteína Sódio: máximo 134 mg de Na/100g. Potássio: máximo 502 mg de K/100g. Relação umidade/proteína: no máximo 6,00.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente (IN nº 21 de 31.05.2017).</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com <u>peso líquido</u> entre 1 a 5 kg. Considerando a Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 e a IN nº 21 de 31 de maio de 2017, a água incorporada no processo de congelamento não compõe o peso líquido declarado do produto, portanto os pacotes deverão vir com o peso da água do congelamento descontado, ou seja, embalagem contendo 1 kg de filé de merluza (peso líquido) deverá apresentar também o peso bruto (com o congelamento). Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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 SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
34	4.500	Kg	<p>FILÉ DE PIRARUCU EM CUBOS – IQF</p> <p>1. Composição peixe congelado filé de pirarucu iqf em cubos, o produto é elaborado com filé de peixe pirarucu (arapaima gigas) limpo, sem couro/pele, sem espinhas, sem escamas, sem manchas esverdeadas ou parasitas, em perfeito estado de conservação e higiene, cortado no formato de cubos com aproximadamente 20 a 40 gramas, com textura firme, congelado com a tecnologia IQF. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente (IN nº 21 de 31.05.2017).</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente (IN nº21 de 31.05.2017).</p> <p>5. PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 03 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com <u>peso líquido</u> entre 1 a 5 kg. Considerando a Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 e a IN nº21 de 31 de maio de 2017, a água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto, portanto os pacotes deverão vir com o peso da água do glaciamento descontado.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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 SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
35	3.000	Kg	<p>SARDINHA INTEIRA COM CABEÇA CONGELADA TAMANHO 14/16 OU 16/18 CONGELADA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO Peixe in natura, eviscerado com cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18º C. . No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18ºC com tolerância até -12ºC. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: (IN Nº21 DE 31.05.2017) Deverá apresentar aproximadamente 7% (sete por cento) de gordura e 15% de proteína Sódio: máximo 134 mg de Na/100g. Potássio: máximo 502 mg de K/100g. Relação umidade/proteína: no máximo 6,00.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente (IN nº21 de 31.05.2017).</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com <u>peso líquido</u> entre 1 a 5 kg. Considerando a Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 e a IN nº21 de 31 de maio de 2017, a água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto, portanto os pacotes deverão vir com o peso da água do glaciamento descontado, ou seja, embalagem contendo 1 kg de filé demerluza (peso líquido) deverá apresentar também o peso bruto (com o glaciamento). Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas,</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
36	3.000	Kg	<p>MANJUBA INTEIRA COM CABEÇA CONGELADA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO Peixe in natura, eviscerado com cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. . No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: (IN Nº21 DE 31.05.2017) Deverá apresentar aproximadamente 7% (sete por cento) de gordura e 15% de proteína Sódio: máximo 134 mg de Na/100g. Potássio: máximo 502 mg de K/100g. Relação umidade/proteína: no máximo 6,00.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente (IN nº21 de 31.05.2017).</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com <u>peso líquido</u> entre 1 a 5 kg. Considerando a Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 e a IN nº21 de 31 de maio de 2017, a água incorporada no processo de congelamento não compõe o peso líquido declarado do produto, portanto os pacotes deverão vir com o peso da água do congelamento descontado, ou seja, embalagem contendo 1 kg de filé de merluza (peso líquido) deverá apresentar também o peso bruto (com o congelamento). Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
37	4.500	Kg	<p>TILÁPIA ESVICERADA, SEM CABEÇA, CONGELADA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>Peixe in natura, eviscerado sem cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. . No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: (IN Nº21 DE 31.05.2017) Deverá apresentar aproximadamente 7% (sete por cento) de gordura e 15% de proteína Sódio: máximo 134 mg de Na/100g. Potássio: máximo 502 mg de K/100g. Relação umidade/proteína: no máximo 6,00.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente (IN nº21 de 31.05.2017).</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com <u>peso líquido</u> entre 1 a 5 kg. Considerando a Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 e a IN nº21 de 31 de maio de 2017, a água incorporada no processo de congelamento não compõe o peso líquido declarado do produto, portanto os pacotes deverão vir com o peso da água do congelamento descontado, ou seja, embalagem contendo 1 kg de filé demerluza (peso líquido) deverá apresentar também o peso bruto (com o congelamento). Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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 SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
38	3.000	Kg	<p>LAMBARI INTEIRO COM CABEÇA CONGELADO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO Peixe in natura, eviscerado com cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. . No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: (IN Nº21 DE 31.05.2017) Deverá apresentar aproximadamente 7% (sete por cento) de gordura e 15% de proteína Sódio: máximo 134 mg de Na/100g. Potássio: máximo 502 mg de K/100g. Relação umidade/proteína: no máximo 6,00.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente (IN nº21 de 31.05.2017).</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com <u>peso líquido</u> entre 1 a 5 kg. Considerando a Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 e a IN nº21 de 31 de maio de 2017, a água incorporada no processo de congelamento não compõe o peso líquido declarado do produto, portanto os pacotes deverão vir com o peso da água do congelamento descontado, ou seja, embalagem contendo 1 kg de filé demerluza (peso líquido) deverá apresentar também o peso bruto (com o congelamento). Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
39	800	Kg	<p>PIAU INTEIRO COM CABEÇA CONGELADO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO Peixe in natura, eviscerado com cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. . No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: (IN Nº21 DE 31.05.2017) Deverá apresentar aproximadamente 7% (sete por cento) de gordura e 15% de proteína Sódio: máximo 134 mg de Na/100g. Potássio: máximo 502 mg de K/100g. Relação umidade/proteína: no máximo 6,00.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente (IN nº21 de 31.05.2017).</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com <u>peso líquido</u> entre 1 a 5 kg. Considerando a Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 e a IN nº 21 de 31 de maio de 2017, a água incorporada no processo de congelamento não compõe o peso líquido declarado do produto, portanto os pacotes deverão vir com o peso da água do congelamento descontado, ou seja, embalagem contendo 1 kg de filé demerluza (peso líquido) deverá apresentar também o peso bruto (com o congelamento). Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
40	8.534	Kg	<p>LINGUIÇA TOSCANA, CONGELADA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo industrializado, cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína, aromas, especiarias e condimentos, sem adição de proteínas não cárneas (IN nº 33/2017), apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios e com gomos pesando de 50 a 100g. Toda a carne usada na elaboração de Linguiças, deverão ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, não ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. As carnes para produção de Linguiças e as Linguiças já elaboradas, deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação e deteriorização. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Deverá apresentar no máximo 20g/100g de gordura e no mínimo 12g/100g de proteína.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 04 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: acondicionadas em pacotes com material próprio para alimentos, atóxico, com peso de 1 a 6 kg cada. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 12 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p> <p>6. ROTULAGEM:</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.
41	8.534	Kg	<p>LINGUIÇA MISTA DE SUÍNO, FRANGO E BOVINA COZIDA, CONGELADA E FATIADAS:</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Linguiça mista de suíno, frango e bovina cozida, congelada e fatiadas: Ingredientes: Carne suína, peito de frango, carne bovina, água, sal, cebola e alho. SEM ADIÇÃO DE CONVERSANTES.</p> <p>2. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 03 meses</p> <p>3. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> acondicionada em pacotes com material próprio para alimentos, atóxico, embalados à vácuo, com peso de 1 a 2kg cada. 5.2 <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 10 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p> <p>4. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
42	8.534	Kg	<p>LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo preparado exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de água, aromas, especiarias e condimentos, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetidas ao processo de defumação. Não deverá haver a utilização de carne mecanicamente separada (IN SDA nº04/2000). Deverá apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Toda a carne usada na elaboração de Linguiças, deverão ter sido submetidas aos processos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, não ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. As carnes para produção de Linguiças e as Linguiças já elaboradas, deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação e deteriorização. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Deverá apresentar no máximo 30g/100g de gordura e no mínimo 15g/100g de proteína.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 03 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: acondicionada em pacotes com material próprio para alimentos, atóxico, embalados à vácuo, com peso de 1 a 3kg cada. 5.2 Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 15 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Pregão Eletrônico nº 071/2020 21 Prefeitura Municipal de São Carlos Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico.</p> <p>6. ROTULAGEM:</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA
43	8.534	Kg	KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO 1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo industrializado, obtido de carne bovina, moída, adicionado com trigo integral, água, podendo ser acrescentados outros ingredientes como sal, condimentos, aromas e especiarias e contendo no máximo 4% de proteína não cárnea. Cada unidade de kibe deverá pesar de 40 a 50g. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. A manipulação do produto deverá ser sob condições higiênicas adequadas, conforme legislação sanitária vigente, não devendo ficar expostos à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Toda a carne usada para elaboração dos kibes deverá ter sido submetida aos processos de inspeção do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA. 2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Gordura: máximo de 12% 2.2 Proteína: mínimo de 11% 3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente. 4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 4 meses 5. EMBALAGEM: Embalagem primária: acondicionados em pacotes com material próprio para alimentos, atóxico, contendo de 1 a 3 kg cada. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 15 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). 6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA
44	1.360	Kg	BACON EM CUBOS – CONGELAMENTO COMUM 1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, sem pele, adicionado de ingredientes (água, sal, açúcar, aromatizante, estabilizante, antioxidante e conservante) e submetido ao processo térmico adequado, com defumação. O produto deverá ser preferencialmente congelado a temperatura de -18° C, com tolerância de até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. Deve estar na temperatura de 4° C a 8° C ou mais frio. 2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: Deve apresentar no mínimo 11g/100g de proteína. 3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente. 4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 2 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega serão aceitos produtos com validade menor de 2 meses.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

			<p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: Embalagem primária: de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. Peso de até 2 kg por pacote. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, 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). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
45	6.822	Kg	<p>SALSICHA HOT DOG</p> <p>1.COMPOSIÇÃO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Será permitido nos ingredientes carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado) até o limite de 10% e adição de proteínas não cárneas no máximo de 4,0%, como proteína agregada. Deverá apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Cada unidade de salsicha deverá ter o peso aproximado de 50 gramas. A manipulação do produto deverá ser sob condições higiênicas adequadas, conforme legislação sanitária vigente, não devendo ficar expostos à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Toda a carne usada para elaboração de Salsichas deverá ter sido submetida aos processos de inspeção do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Carboidratos Totais: máximo de 7,0% Umidade: máximo de 65% Gordura: máximo de 30% Proteína: mínimo de 12%</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 04 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem primária: acondicionados em pacotes com material próprio para alimentos, atóxico, contendo de 3 a 6 kg cada. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 15 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

10. DA DIVISÃO DOS LOTES

COTA PRINCIPAL

LOTE 1					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unit.	Preço Total
1	Coxão Mole bovino cortado em cubos, congelamento - IQF	Kg	46.237,50	56,69	2.621.203,875
2	Patinho bovino cortado em tiras - IQF	Kg	46.237,50	56,67	2.620.279,125
3	Patinho bovino moído, congelamento - IQF	Kg	46.237,50	55,129	2.549.073,875
4	Bife de Patinho Bovino a Role - IQF	Kg	7.560	66,60	503.496,00
5	Lagarto Bovino congelado s/ osso - (Peça)	Kg	4.500	56,27	253.215,00
6	Patinho Bovino congelado s/ osso - (Peça)	Kg	4.500	52,36	235.620,00
7	Coxão Mole Bovino congelado s/ osso - (Peça)	Kg	6.750	54,80	369.900,00
8	Paleta Bovina congelada s/ osso - (Peça)	Kg	6.750	53,15	358.762,50
9	Músculo Bovino Traseiro Congelado (pedaço inteiro)	Kg	3.375	53,47	180.461,25
10	Coração Bovino Congelado (inteiro)	Kg	3.000	39,10	117.300,00
11	Costela Bovina Congelada (inteira)	Kg	2.250	46,18	103.905,00
12	Músculo Bovino Traseiro moído Congelado	Kg	3.000	53,20	159.600,00
13	Bolinho de Carne 100% Bovina - IQF	Kg	7.560	47,16	356.529,60
14	Hambúrguer de carne 100% bovina congelado - IQF	Kg	7.560	47,42	358.495,20
15	Almôndega de carne 100% bovina, sem tempero - IQF	Kg	15.340,50	46,07	706.736,835
Valor total do lote 01:					11.494.578,26

LOTE 2					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
1	Carne in natura Bife a Role Suino - IQF	Kg	7.560	49,36	373.161,60
2	Pernil suíno cortado em cubos - IQF	Kg	49.162,50	36,60	1.799.347,50
3	Lombo suíno congelado sem osso, extra limpo	Kg	7.137	36,42	259.929,54
4	Pernil suíno congelado com osso	Kg	2.700	33,40	90.180,00
5	Tripa suína comestível	m	540	5,29	2.856,60
Valor total do lote 02:					2.525.475,24

LOTE 3					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
1	Filé de peito de frango, em corte tipo sassami, congelamento IQF, sem pele e sem osso	Kg	41.892	36,80	1.541.625,60
2	Peito de Frango sem pele e sem osso cortado em cubos, congelamento - IQF	Kg	25.107	36,05	905.107,35
3	Coxa e sobrecoxa de frango, congelamento IQF, sem pele e sem osso	Kg	41.892	35,50	1.487.166,00
4	Almôndega 100% Carne de Frango - IQF	Kg	7.137	45,76	326.589,12
5	Carne in natura Bife a Role de Frango - IQF	Kg	7.137	52,64	375.691,68
6	Cortes cozidos e congelados de Frango com Legumes – IQF	Kg	7.137	51,50	367.555,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

7	Dorso de Frango congelado	Kg	2.700	22,22	59.994,00
8	Pescoço de Frango congelado	Kg	3.150	19,90	62.685,00
9	Peito de Frango com osso congelado	Kg	2.250	25,40	57.150,00
10	Fígado de Frango congelado	Kg	1.125	20,48	23.040,00
11	Pé de Frango congelado	Kg	375	18,20	6.825,00
12	Frango Inteiro congelado	Kg	750	20,79	15.592,50
Valor total do lote 03:					5.229.021,75

LOTE 4					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unit.	Preço Total
1	Iscas de peixe congelado tipo merluza	Kg	16.114,50	60,29	971.543,205
2	Filé de Pirarucu em Cubos - IQF	Kg	3.375	70,00	236.250,00
3	Sardinha inteira, com cabeça e congelada (tamanho 14/16 ou 16/18 peças por quilo)	Kg	2.250	39,54	88.965,00
4	Manjuba inteira, com cabeça e congelada	Kg	2.250	60,20	135.450,00
5	Tilápia esvicerada, sem cabeça e congelada	Kg	3.375	62,80	211.950,00
6	Lambari inteiro, com cabeça e congelado	Kg	2.250	51,86	116.685,00
7	Piau inteiro, com cabeça e congelado	Kg	600	50,32	30.192,00
Valor total do lote 04:					1.791.035,205

LOTE 5					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unit.	Preço Total
1	Linguiça toscana congelada	Kg	6.400,50	39,60	253.459,80
2	Linguiça mista de suíno, frango e bovina cozida, congelada e fatiada	Kg	6.400,50	39,86	255.123,93
3	Linguiça calabresa Defumada	Kg	6.400,50	40,24	257.556,12
4	Kibe de carne 100% bovina congelado	Kg	6.400,50	47,15	301.783,575
5	Bacon em cubos	Kg	1.020	51,07	52.091,40
6	Salsicha Hot Dog	Kg	5.116,50	20,00	102.330,00
Valor total do lote 05:					1.222.344,825

VALOR TOTAL DA COTA PRINCIPAL: R\$ 22.262.455,28 (Vinte e dois milhões, duzentos e sessenta e dois mil, quatrocentos e cinquenta e cinco reais e vinte e oito centavos)

COTA RESERVADA

LOTE 1					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unit.	Preço Total
1	Coxão Mole bovino cortado em cubos, congelamento - IQF	Kg	15.412,50	56,69	873.734,625
2	Patinho bovino cortado em tiras - IQF	Kg	15.412,50	56,67	873.426,375
3	Patinho bovino moído, congelamento - IQF	Kg	15.412,50	55,13	849.691,125
4	Bife de Patinho Bovino a Role - IQF	Kg	2.520	66,60	167.832,00
5	Lagarto Bovino congelado s/ osso - (Peça)	Kg	1.500	56,27	84.405,00
6	Patinho Bovino congelado s/ osso - (Peça)	Kg	1.500	52,36	78.540,00
7	Coxão Mole Bovino congelado s/ osso - (Peça)	Kg	2.250	54,80	123.300,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

8	Paleta Bovina congelada s/ osso - (Peça)	Kg	2.250	53,15	119.587,50
9	Músculo Bovino Traseiro Congelado (pedaço inteiro)	Kg	1.125	53,47	60.153,75
10	Coração Bovino Congelado (inteiro)	Kg	1.000	39,10	39.100,00
11	Costela Bovina Congelada (inteira)	Kg	750	46,18	34.635,00
12	Músculo Bovino Traseiro moído Congelado	Kg	1.000	53,20	53.200,00
13	Bolinho de Carne 100% Bovina - IQF	Kg	2.520	47,16	118.843,20
14	Hambúrguer de carne 100% bovina congelado - IQF	Kg	2.520	47,42	119.498,40
15	Almôndega de carne 100% bovina, sem tempero - IQF	Kg	5.113,50	46,07	235.578,945
Valor total do lote 01:					3.831.525,92

LOTE 2					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
1	Carne in natura Bife a Role Suino - IQF	Kg	2.520	49,36	124.387,20
2	Pernil suíno cortado em cubos - IQF	Kg	16.387,50	36,60	599.782,50
3	Lombo suíno congelado sem osso, extra limpo	Kg	2.379	36,42	86.643,18
4	Pernil suíno congelado com osso	Kg	900	33,40	30.060,00
5	Tripa suína comestível	Kg	180	5,29	952,20
Valor total do lote 02:					841.825,08

LOTE 3					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
1	Filé de peito de frango, em corte tipo sassami, congelamento IQF, sem pele e sem osso	Kg	13.964	36,80	513.875,20
2	Peito de Frango sem pele e sem osso cortado em cubos, congelamento - IQF	Kg	8.369	36,05	301.702,45
3	Coxa e sobrecoxa de frango, congelamento IQF, sem pele e sem osso	Kg	13.964	35,50	495.722,00
4	Almôndega 100% Carne de Frango - IQF	Kg	2.379	45,76	108.863,04
5	Carne in natura Bife a Role de Frango - IQF	Kg	2.379	52,64	125.230,56
6	Cortes cozidos e congelados de Frango com Legumes – IQF	Kg	2.379	51,50	122.518,50
7	Dorso de Frango congelado	Kg	900	22,22	19.998,00
8	Pescoço de Frango congelado	Kg	1.050	19,90	20.895,00
9	Peito de Frango com osso congelado	Kg	750	25,40	19.050,00
10	Fígado de Frango congelado	Kg	375	20,48	7.680,00
11	Pé de Frango congelado	Kg	125	18,20	2.275,00
12	Frango Inteiro congelado	Kg	250	20,79	5.197,50
Valor total do lote 03:					1.743.007,25

LOTE 4					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unit.	Preço Total
1	Iscas de peixe congelado tipo merluza	Kg	5.371,50	60,29	323.847,735



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de

2	Filé de Pirarucu em Cubos - IQF	Kg	1.125	70,00	78.750,00
3	Sardinha inteira, com cabeça e congelada (tamanho 14/16 ou 16/18 peças por quilo)	Kg	750	39,54	29.655,00
4	Manjuba inteira, com cabeça e congelada	Kg	750	60,20	45.150,00
5	Tilápia esvicerada, sem cabeça e congelada	Kg	1.125	62,80	70.650,00
6	Lambari inteiro, com cabeça e congelado	Kg	750	51,86	38.895,00
7	Piau inteiro, com cabeça e congelado	Kg	200	50,32	10.064,00
Valor total do lote 04:					597.011,735

LOTE 5					
Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unit.	Preço Total
1	Linguiça toscana congelada	Kg	2.133,50	39,60	84.486,60
2	Llinguiça mista de suíno, frango e bovina cozida, congelada e fatiada	Kg	2.133,50	39,86	85.041,31
3	Linguiça calabresa Defumada	Kg	2.133,50	40,24	85.852,04
4	Kibe de carne 100% bovina congelado	Kg	2.133,50	47,15	100.594,525
5	Bacon em cubos	Kg	340	51,07	17.363,80
6	Salsicha Hot Dog	Kg	1.705,50	20,00	34.110,00
Valor total do lote 05:					407.448,275

VALOR TOTAL DA COTA RESERVADA: R\$ 7.420.818,26 (sete milhões, quatrocentos e vinte mil, oitocentos e dezoito reais e vinte e seis centavos)

11. RELAÇÃO DE UNIDADES ATENDIDAS

Região 1				
	Unidade	Endereço	Bairro	Cidade
1	Austero Mangerona (EMEJA)	Rua Sete de Setembro, 1767	Centro	São Carlos -SP
2	Creche Anita Costa	Rua Conde Do Pinhal, 1549	Centro	São Carlos -SP
3	CEMEI Cecília Rodrigues	Rua Delfino Martins CamargoPenteado, 100	Jardim São Carlos	São Carlos -SP
4	Creche Aracy Pereira Lopes	Rua Ananias Evangelista De Toledo, 408	Vila Prado	São Carlos -SP
5	CEMEI Carmelita R. Ramalho	Av. Sallum, 685	Vila Prado	São Carlos - SP
6	CEMEI Ruth Bloen Souto	Rua Bispo Cesar Dacorso Filho, 360	Vila Carmem	São Carlos - SP

7	Projeto Anjo Guarda (Cáritas)	Rua Pedro Raimundo, 80	Vila Carmen	São Carlos -SP
8	EMEB Maria Ermantina C. Tarpani	Rua João Pedrino, 100	Dr. Romeu Santini	São Carlos -SP
9	CEMEI Osmar de Martini	Rua Dr. João Sabino, 857	Boa Vista	São Carlos -SP
10	CEJA - C. de Ed. de Jovens e Adultos	Rua Batista Laura Riceti, 45	Jardim Beatriz	São Carlos -SP
11	EMEB Carmine Botta	Rua Philomena Fauvel, 261	Boa Vista II	São Carlos -SP
12	CEMEI Benedicta Sthal Sodrê	Rua Antonio Martinez Carrera, 1683	Jardim Beatriz	São Carlos -SP
13	CRECHE Nosso Lar	Rua Helvídeo Gouveia, 186	Boa Vista	São Carlos -SP
14	CEMEI João Paulo II	Rua Ceará, 600	Pacaembu	São Carlos -SP
15	CEMEI Victório Rebucci	Rua Ceará, 600	Pacaembú	São Carlos -SP
16	EMEB Janete M. Martinelli Lia	Rua Paraná, 700	Pacaembu	São Carlos -SP
17	Madre Cabrini	Avenida Paulo VI, s/ nº	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos -SP
18	Cemear	Avenida Maranhão, 35	Jardim Gonzaga	São Carlos -SP

19	CEMEI Terezinha R. Massei	Rua Julio Rizzo, 755	Jardim Gonzaga	São Carlos -SP
20	CEMEI Dário Rodrigues	Rua Regit Arab - 267	Cidade Aracy	São Carlos -SP
21	EMEB Afonso Fioca Vitali (CAIC)	Rua Regit Arab, 267	Cidade Aracy I	São Carlos -SP
22	CEMEI Maria Alice Vaz de Macedo	Rua Hilário Martins Dias, S/Nº	Cidade Aracy I	São Carlos -SP
23	CEMEI Enedina M. Blanco (CasaAzul)	Rua 81, 444	Aracy II	São Carlos -SP
24	EMEB Artur Natalino Deriggi	Rua José Francisco Bicaletto, 13	Aracy II	São Carlos -SP
25	CEMEI Maria Consuelo Brandão Tolentino	Rua Reinaldo Pizani, 400	Antenor Garcia	São Carlos -SP
26	CEMEI José de Campos	Rua Reinaldo Pisani, 40	Cidade Aracy	São Carlos -SP
27	Obras Sociais Francisco Thiesen	Rua Bruno Pauka, 100	Antenor Garcia	São Carlos -SP
28	CRECHE Casa da Infância Estrela Manhã	Rua Isak Folgen, 385	Antenor Garcia	São Carlos -SP
29	CEMEI Renato Jensen	Rua Deputado Antonio Donato, 580	Jardim Zavaglia	São Carlos -SP
30	Cemei Carminda N. C. Ferreira	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Resid. Eduardo Abdelnur	São Carlos -SP

31	EMEB Ulysses Ferreira Pícolo	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Resid. Eduardo Abdelnur	São Carlos -SP
32	CEMEI Olívia de Carvalho	Rua Regit Arab, 1100	Cidade Aracy	São Carlos -SP
33	CEMEI Benedito Ap. da Silva (CasaRosa)	Rua Maria Das Graças Custódio, 126	Cidade Aracy	São Carlos -SP
34	CEMEI Regina Ap. L. Melchiades	Av. Pedro Neo, s/nº	Parque Novo Mundo	São Carlos -SP
35	CEMEI João Muniz	Rua Alderico Vieira Perdigão, 950	Jdm. Cruzeiro Do Sul	São Carlos -SP
36	CEMEI Octávio de Moura	Rua Francisco Marigo, 940	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos -SP
37	Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares	Rua Julião José dos Santos, nº 7	Vila Isabel	São Carlos -SP
38	Parque Ecológico Municipal	Estrada Municipal Guilherme Scatena, Km 02, S/Nº	Bairro do Espraiado	São Carlos -SP
Região 2				
	Unidade	Endereço	Bairro	Cidade
39	CEMEI João Jorge	Rua Santa Gertrudes, 475	Vila Isabel	São Carlos -SP
	Marmorato			
40	CRECHE Divina Providência	Rua Pe. Joaquim Cipriano De Camargo, 67	Vila Isabel	São Carlos -SP
41	CEMEI Bruno Panhoca	Rua Vicente Pelicano, 740	Azulville	São Carlos -SP
42	CEMEI João Batista Paino	Rua Aristides De Santi, 187	Azulville	São Carlos -SP
43	CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz	Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675	Vila Monteiro	São Carlos -SP
44	CEMEI Cônego Manoel Tobias	Rua Major Manoel Antonio DeMattos, 1551	Vila Nery	São Carlos -SP
45	CEMEI Dom Ruy Serra	Rua Marechal Deodoro, 3795	Vila Nery	São Carlos -SP
46	Salesianos	Rua Padre Teixeira, 3649	Vila Nery	São Carlos -SP
47	CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém	Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311	Vila Nary	São Carlos -SP
48	ASPE (DOURADINHO)	Rua Vinicius E. L. Micelli, 45	Douradinho	São Carlos -SP
49	CEMEI Bento Prado de Almeida	Rua Francisco Dirce Barbosa s/n	Parque Residencial Douradinho	São Carlos -SP
50	EMEB Antonio Stella Moruzzi	Rua Teotônio Vilela, 501	Jardim Tangará	São Carlos -SP

51	ACORDE	Rua Victório Bonucci, 1385	Jardim Tangará	São Carlos -SP
52	CEMEI Antonio Lourdes Rondon	Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133)	Maria Stella Fagá	São Carlos -SP
53	CEMEI Paulo Freire	Rua Paulo de Carvalho, 71	Residencial Itamarati	São Carlos -SP
54	Salesianos / D. Luciano SC 8	Rua Comendador Oscar Ferreira, 300	São Carlos VIII	São Carlos -SP
55	CEMEI Antonio Cotrim	Rua José Tiberti, s/n	Jardim Monique	São Carlos -SP
56	CEMEI Marli de Fátima Alves	Rua Bento Da Silva Cesar, 101	Santa Maria II	São Carlos -SP
57	CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira	Rua Antonio Spaziani, 243	Jacobucci	São Carlos -SP
58	CEMEI Pedro Pucci	Rua Antonio Spaziani, 375	Jacobucci	São Carlos -SP
59	CEMEI Helena Dornfeld	Rua Estados Unidos, 1181	Vila São José	São Carlos -SP
60	Creche Casa do Caminho - MEMEI	Rua Costa Do Sol, 450	Tijuco Preto	São Carlos -SP
61	CEMEI Julien Fauvel	Rua Antonio Blanco, 555	Costa Do Sol	São Carlos -SP
62	APAE	Av. Prof. Luis Augusto De Oliveira, 465	Vila Celina	São Carlos -SP
63	CEMEI Maria Luiza Perez	Rua Irmã Hilária Maria São Luiz, 52	Jd. Paulistano	São Carlos -SP
64	CEMEI Juliana Maria Ciarrochi Perez	Rua Rio Grande, 230	Jockey Club	São Carlos -SP
65	EMEB Dalila Galli	Rua Rio Araguaia, 840	Jockey Club	São Carlos -SP
66	CEMEI Ida Vinciguerra	Rua Rio Araguaia, 860	Jockey Club	Carlos -SP
67	CEMEI Nilson Ap. Gonçalves	Rua Vereador Antonio de Paula Franco, 150	Jardim Embaré	São Carlos -SP

68	EMEB Dr. Alcyr Afonso Leopoldino	Rua Nicolau Chicrala, s/nº	Jardim Araucária	São Carlos -SP
69	CEMEI Vicente Botta	Rua Otto Werner Rosel, S/N	Santa Felícia	São Carlos -SP
70	CEMEI Amélia Meirelles Botta	Rua Péricles Soares, Nº 160	Conjunto Habitacional São Carlos II	São Carlos -SP
71	CEMEI Vicente P. R. Keppe	Rua Miguel Fucci, 50	Santa Felícia	São Carlos -SP
72	CEMEI Homero Frei	Rua Francisco Lopes, 406	Santa Felícia	São Carlos -SP
73	CEMEI Walter Blanco	Rua Francisco Gentil De Guzzi, 135	Santa Felícia	São Carlos -SP
74	EMEB Angelina D. de Melo	Rua José Ferreira, S/Nº	Santa Felícia	São Carlos -SP

75	CEMEI Maria Lúcia Marrara	Rua Alberto Lanzoni, 270	Jd. Bandeirantes	São Carlos -SP
76	CEMEI José Marrara	Rua Abraão João, 15	Jardim Bandeirantes	São Carlos -SP
77	CEMEI Aracy Leite P. Lopes	Rua Dr. Carlos De Camargo Salles, 163	Vila Lutfala	São Carlos -SP