

Pregão presencial: 15/2022

Processo: 794/2022

Objeto: REGISTRO DE PREÇO VISANDO A EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS CÁRNEOS PARA O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA UM PERÍODO DE 12 MESES COM ENTREGA PONTO A PONTO

Parecer Técnico das amostras:

Aos dias 26 de maio de 2022 foram apresentadas as amostras junto a Divisão de Alimentação Escolar e após a análise:

Cód. Lote: 1 - Lote: CARNE BOVINA IN NATURA	
Item	Produto - Descrição
1	<p>ALMONDEGA BOVINA - Descrição do produto : Almondega de carne Bovina, com formato redondo (esférico) cru pesando aproximadamente 25g cada unidade. Contendo na porção máximo de 3g de gorduras totais e proteína mínimo de 15g, máximo de sódio de 28mg. Embalagem primária: Sacos de polietileno pesando de 1 a 5 quilos. Embalagem secundária: caixas de papelão contendo até 10 quilos de produto. Validade: 12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
2	<p>PALETA MOÍDA IQF - Descrição do produto: carne bovina moída, congelada iqf (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes tipo paleta, moído, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moídos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, resolução rdc nº 12 de 02/01/2001 - anvisa/ms. Características físico- químicas: gordura total Máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, com capacidade de 500g à 2,0kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo entre 10 e 30 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data</p>





CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO – “D. JOANITA”

de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; peso líquido; número do lote; número de registro do produto no órgão competente; carimbo do sif/sisp. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado - ministério da agricultura, pecuária e Abastecimento.

Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO – “D. JOANITA”

3	<p>PALETA EM ISCAS OU CUBOS IQF descrição do produto: carne bovina tipo paleta cortado em iscas ou cubos, congelada iqf (congelamento rápido individual), sem osso, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° c. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente, resolução rdc nº 12 de 02/01/2001 - anvisa/ms. Características físico- químicas: gordura total máxima de 5%.. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; peso líquido; número do lote; número de registro do produto no órgão competente; carimbo do sif/sisp. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 - regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado - ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
---	---





CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO – “D. JOANITA”

Cód. Lote: 2 - Lote: Cota Referente ao Lote 1. CARNE BOVINA IN NATURA	
Item	Produto - Descrição
4	<p>ALMONDEGA BOVINA - Descrição do produto : Almondega de carne Bovina, com formato redondo (esférico) cru pesando aproximadamente 25g cada unidade. Contendo na porção máximo de 3g de gorduras totais e proteína mínimo de 15g, máximo de sódio de 28mg. Embalagem primária: Sacos de polietileno pesando de 1 a 5 quilos. Embalagem secundária: caixas de papelão contendo até 10 quilos de produto. Validade: 12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
5	<p>PALETA MOÍDA IQF - Descrição do produto: carne bovina moída, congelada iqf (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes tipo paleta, moído, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moídos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, resolução rdc nº 12 de 02/01/2001 - anvisa/ms. Características físico- químicas: gordura total máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, com capacidade de 500g à 2,0kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo entre 10 e 30 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquerar plástica. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; peso líquido; Número do lote; número de registro do produto no órgão competente; carimbo do sif/sisp. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 - regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado - ministério da agricultura, pecuária e Abastecimento.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>

28/11/14



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO – “D. JOANITA”

6	<p>PALETA EM ISCAS OU CUBOS IQF descrição do produto: carne bovina tipo paleta cortado em iscas ou cubos, congelada iqf (congelamento rápido individual), sem osso, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° c. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente, resolução rdc nº 12 de 02/01/2001 - anvisa/ms. Características físico-químicas: gordura total máxima de 5%.. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito Armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; peso líquido; número do lote; número de registro do produto no órgão competente; carimbo do sif/sisp. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 - regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado - ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
---	--



Cód. Lote: 3 - Lote: CARNE DE AVES IN NATURA	
Item	Produto - Descrição
7	<p>FRANGO MOÍDO CONGELADO COMESPECIARIAS NATURAIS - Descrição do produto: Carne de Frango moída de frango levemente temperada e congelada IQF. Filé de Peito e Filé de sobrecoxa moído, contendo os ingredientes: Sal, Alho em Pó, Cebola em Pó, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF). Embalados em sacos plásticos atóxicos de 02 kg, em caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto. Ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Composição na Porção: 100 gramas Proteínas: Mínimo de 15 gramas; Gorduras Totais: Máxima 08 gramas; Carboidratos: Máximo 01 grama.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>





CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO – “D. JOANITA”

8	<p>FILE DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS IQF - Descrição do produto: Coxa e Sobrecoxa, cortada em cubos, medindo aproximadamente 3x3x3 cm, congelado, sem osso. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. Características físico-químicas: gorduratotal máxima de 12g em uma porção de 100g. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno liso, com capacidade de 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo 12 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquivar plástica.</p> <p>Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal</p> <p>Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
---	--





CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO – “D. JOANITA”

9	<p>FILÉ DE PEITO EM TIRAS OU CUBOS IQF - Descrição do produto: Filé de Peito sem pele , congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cubos medindo aproximadamente 3x3x3 cm ou tiras medindo aproximadamente 5x1 cm . O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS.</p> <p>Características físico-químicas: gorduramáxima de 2%, proteína mínima de 31%.</p> <p>Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, resistente, com capacidade para 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 16 kg de peso líquido. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter</p> <p>validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
---	--





Cód. Lote: 4 - Lote: Cota Referente ao Lote 3. CARNE DE AVES IN NATURA	
Item	Produto - Descrição
10	<p>FRANGO MOÍDO CONGELADO COMESPECIARIAS NATURAIS -</p> <p>Descrição do produto: Carne de Frango moída de frango levemente temperada e congelada IQF. Filé de Peito e Filé de sobrecoxa moído, contendo os ingredientes: Sal, Alho em Pó, Cebola em Pó, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF). Embalados em sacos plásticos atóxicos de 02 kg, em caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto. Ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Composição na Porção: 100 gramas Proteínas: Mínimo de 15 gramas; Gorduras Totais: Máxima 08 gramas; Carboidratos: Máximo 01 grama.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>





11	<p>FILE DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS IQF - Descrição do produto: Coxa e Sobrecoxa, cortada em cubos, medindo aproximadamente 3x3x3 cm, congelado, sem osso. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS.</p> <p>Características físico-químicas: gorduratotal máxima de 12g em uma porção de 100g. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno liso, com capacidade de 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo 12 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica.</p> <p>Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
----	---





12	<p>FILÉ DE PEITO EM TIRAS OU CUBOS IQF - Descrição do produto: Filé de Peito sem pele , congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cubos medindo aproximadamente 3x3x3 cm ou tiras medindo aproximadamente 5x1 cm . O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS.</p> <p>Características físico-químicas: gorduramáxima de 2%, proteína mínima de 31%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, resistente, com capacidade para 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 16 kg de peso líquido. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
----	--



Cód. Lote: 5 - Lote: PROCESSADOS	
Item	Produto - Descrição
13	<p>KIBE DE CARNE BOVINA - Descrição do produto : Kibe de carne Bovina, pesando 50 gramas cada unidade. Contendo: Carne Bovina, água, trigo para Kibe, Gordura Bovina, Cebola, Proteína de Soja, Sal, Colageno de bovino, alho, hortelã, aroma natural, Regulador de Acidez, Lactato de Sódio e Antioxidante Eritorbato de Sódio. Com no máximo 14% de gordura e proteína mínimo de 12% . Validade de 180 dias. Em embalagens de polietileno, atóxico, transparente e resistente, com vedação termossoldada, sem perfurações, pesando 02kg.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
14	<p>CARNE DE MERLUZA TEMPERADA, EMPANADA E CONGELADA (NUGGETS DE PEIXE) Carne de filé de merluza (<i>merluccius hubbis</i>), sadios, moídos e homogeneizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de rosca, água, óleo de girasol, amido de milho, sal, levedura de cerveja, cebola em pó, noz moscada moída, alho em pó, (exceto pimenta) em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar , entre outros, livres de parasitas , peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substâncias químicas. cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente entre 25 a 26 gramas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. lacre por termo soldagem. capacidade de acondicionamento de 300 gramas a 5kgs. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. capacidade de 10 kgs.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
15	<p>SALSICHA HOT DOG CONGELADA - Composta de Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, proteína de soja, sal, fécula de mandioca, carne suína, especiarias e aromas naturais(com noz moscada e mostarda) , Maltodextrina, aroma natural de fumaça. Estabilizante: tripolifosfato de sódio; Antioxidante: eritorbato de sódio; Conservante: nitrito de sódio; Realçador de sabor: glutamato monossódico; Conservantes: Nitrito e Nitrato de Sódio, corante natural: Urucum. Não contém glúten. Com no máximo 7% de Carboidratos, proteína mínima de 12%, gorduras totais máximo de 30%. Embalagem Primária: deverá conter 03kg do produto. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, contendo 12 kg do produto. Validade : 12 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>



16	<p>HAMBÚRGUER COZIDO CONGELADO DE BOVINO SABOR CHURRASCO - hambúrguer feito a partir de carne bovina, pesado de 40 e 60 gramas. Validade 12 meses.</p> <p>Composição porção de 100 gramas: Carboidratos: máximo de 2,5 gramas; Proteínas: mínimo de 20 gramas; Gorduras totais: máximo 12,5 gramas; Sódio: máximo de 600 mg. Validade 12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
17	<p>CARNE DE AVES MOÍDA TEMPERADA EMPANADA E CONGELADA (CHIKENS COM LEGUMES): Recortes de filé de peito, ou coxa e sobre coxa, cms (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja, 8,8% de fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis, milho e ervilha), emulsificantes, mono e diglicerídios de ácidos graxos (ins 471), corante natural de urucum (ins 160b), corante natural de caramelo (ins 150^a), polifosfato de sódio (ins 452i), espessante goma guar. (ins 412), realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), acidulante ácido cítrico (ins 330), antioxidante isoascorbato de sódio (ins 316), aromatizantes naturais (ins 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. validade de 6 meses a -18°C.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pebd impresso, medindo 36,5 x 47 cm x 0,120. Transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Capacidade de acondicionamento de 2,5 kg a 3,0 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento.</p> <p>lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. capacidade de 10 kg a 12 kg.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>





Cód. Lote: 6 - Lote: Cota Referente ao Lote 5. PROCESSADOS	
Item	Produto - Descrição
18	<p>KIBE DE CARNE BOVINA - Descrição do produto : Kibe de carne Bovina, pesando 50 gramas cada unidade. Contendo: Carne Bovina, água, trigo para Kibe, Gordura Bovina, Cebola, Proteína de Soja, Sal, Colageno de bovino, alho, hortelã, aroma natural, Regulador de Acidez, Lactato de Sódio e Antioxidante Eritorbato de Sódio. Com no máximo 14% de gordura e proteína mínimo de 12% . Validade de 180 dias. Em embalagens de polietileno, atóxico, transparente e resistente, com vedação termossoldada, semperfurações, pesando 02kg.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
19	<p>CARNE DE MERLUZA TEMPERADA, EMPANADA E CONGELADA (NUGGETS DE PEIXE) Carne de filé de merluza (merluccius hubbis), sadios, moídos e homogeneizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de rosca, água, óleo de girasol, amido de milho, sal, levedura de cerveja, cebola em pó, noz moscada moída, alho em pó, (exceto pimenta) em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substâncias químicas. cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente entre 25 a 26 gramas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. lacre por termo soldagem. capacidade de acondicionamento de 300 gramas a 5kgs. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. capacidade de 10 kgs.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO – “D. JOANITA”

20	<p>SALSICHA HOT DOG CONGELADA - Composta de Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, proteína de soja, sal, fécula de mandioca, carne suína, especiarias e aromas naturais(com noz moscada e mostarda) , Maltodextrina, aroma natural de fumaça. Estabilizante: tripolifosfato de sódio; Antioxidante: eritorbato de sódio; Conservante: nitrito de sódio; Realçador de sabor: glutamato monossódico; Conservantes : Nitrito e Nitrato de Sódio, corante natural: Urucum. Não contém glúten. Com no máximo 7% de Carboidratos, proteína mínima de 12%, gorduras totais máximo de 30%. Embalagem Primária: deverá conter 03kg do produto. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, contendo 12 kg do produto. Validade : 12 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
21	<p>HAMBÚRGUER COZIDO CONGELADO DE BOVINO SABOR CHURRASCO - hambúrguer feito a partir de carne bovina, pesado de 40 e 60 gramas. Validade 12 meses. Composição porção de 100 gramas: Carboidratos: máximo de 2,5 gramas; Proteínas: mínimo de 20 gramas; Gorduras totais: máximo 12,5 gramas; Sódio: máximo de 600 mg. Validade 12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
22	<p>CARNE DE AVES MOÍDA TEMPERADA EMPANADA E CONGELADA (CHIKENS COM LEGUMES): Recortes de filé de peito, ou coxa e sobre coxa, cms (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja, 8,8% de fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis, milho e ervilha), emulsificantes, mono e diglicerídios de ácidos graxos (ins 471), corante natural de urucum (ins 160b), corante natural de caramelo (ins 150^a), polifosfato de sódio (ins 452i), espessante goma guar. (ins 412), realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), acidulante ácido cítrico (ins 330), antioxidante isoascorbato de sódio (ins 316), aromatizantes naturais (ins 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. validade de 6 meses a -18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pebd impresso, medindo 36,5 x 47 cm x 0,120. Transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Capacidade de acondicionamento de 2,5 kg a 3,0 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. capacidade de 10 kg a 12 kg.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>

[Handwritten signature]



Cód. Lote: 7 - Lote: CARNE SUÍNA IN NATURA	
Item	Produto - Descrição
23	<p>PERNIL EM ISCAS CONG: Carne crua e congelada EXTRA LIMPA e semaparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas 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 pela carne de suíno, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. 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. Apresentar SEM gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 01 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 10 ou 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) ou SIM. Apresentar amostra na sessão pública do pregão para empresa vencedora. Ficha Técnica e Registro de Rótulo, anexados na proposta.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>

[Handwritten signature]

Cód. Lote: 8 - Lote: Cota Referente ao Lote 7. CARNE SUÍNA IN NATURA	
Item	Produto - Descrição
24	<p>PERNIL EM ISCAS CONG: Carne crua e congelada EXTRA LIMPA e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas 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 pela carne de suíno, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. 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. Apresentar SEM gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 01 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 10 ou 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) ou SIM. Apresentar amostra na sessão pública do pregão para empresa vencedora. Ficha Técnica e Registro de Rótulo, anexados na proposta.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>

Handwritten signature



Cód. Lote: 9 - Lote: PRODUTOS PRONTO PRA O CONSUMO	
Item	Produto - Descrição
25	<p>FILEZINHO EM PARTES GRELHADO CONG. - Descrição do produto: Filezinho/ Sassami sem pele e sem osso, cortado em partes pesando entre 5 e 40g cada pedaço, temperado e grelhado, congelado IQF (congelamento rápido individual), apresentando aspecto próprio, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. Composição: Filezinho / Sassami, Água, Sal, Amido de Arroz, Dextrose de Milho, Sem Glúten. Contendo no máximo 2% de gordura total e mínimo de 27% de proteína. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, atóxico, com capacidade para 2,5 kg, litografada. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo 10 kg de peso líquido, fechada com fita gomada ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>



Cód. Lote: 10 - Lote: Cota Referente ao Lote 9. PRODUTOS PRONTO PRA O CONSUMO	
Item	Produto - Descrição
26	<p>FILEZINHO EM PARTES GRELHADO CONG. - Descrição do produto: Filezinho/ Sassami sem pele e sem osso, cortado em partes pesando entre 5 e 40g cada pedaço, temperado e grelhado, congelado IQF (congelamento rápido individual), apresentando aspecto próprio, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. Composição: Filezinho / Sassami, Água, Sal, Amido de Arroz, Dextrose de Milho, Sem Glúten. Contendo no máximo 2% de gordura total e mínimo de 27% de proteína. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, atóxico, com capacidade para 2,5 kg, litografada. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo 10 kg de peso líquido, fechada com fita gomada ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>



Cód. Lote: 11 - Lote: CARNE DE PESCADO IN NATURA	
Item	Produto - Descrição
27	<p>FÍLÉ DE PEIXE CONGELADO - ISCAS DE PIRAMUTABA: filé de piramutaba cortado em iscas ou tiras, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Apresentar odor e sabor característicos agradáveis, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo iqf. Conter na porção mínimo de 58kcal, mínimo de 13g de proteínas, não conter carboidratos. Apresentar no máximo 10% de perda de peso após descongelamento. Embalagem primária: sacos de polietileno pesando 2 quilos. Embalagem secundária: caixas de papelão contendo até 20 Quilos de produto. Validade: 12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
28	<p>FÍLÉ DE PEIXE CONGELADO – iscas de tilápia: filé de tilápia cortado em iscas ou tiras, livre de pele, cartilagens, Espinhos e parasitas. Apresentar odor e sabor característicos agradáveis, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo iqf. Conter na porção mínimo de 77kcal, mínimo de 10g de proteínas, não conter carboidratos. Apresentar no máximo 10% de perda de peso após descongelamento. Embalagem primária: sacos de polietileno pesando de 1 a 5 quilos. Embalagem secundária: caixas de papelão Contendo até 10 quilos de produto. Validade: 12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>

Cód. Lote: 12 - Lote: Cota Referente ao Lote 11. CARNE DE PESCADO IN NATURA	
Item	Produto - Descrição
29	<p>FÍLÉ DE PEIXE CONGELADO – iscas de piramutaba: filé de piramutaba cortado em iscas ou tiras, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Apresentar odor e sabor característicos agradáveis, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo iqf. Conter na porção mínimo de 58kcal, mínimo de 13g de proteínas, não conter carboidratos. Apresentar no máximo 10% de perda de peso após descongelamento. Embalagem primária: sacos de polietileno pesando 2 quilos. Embalagem secundária: caixas de papelão contendo até 20 Quilos de produto. Validade: 12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
30	<p>FÍLÉ DE PEIXE CONGELADO - iscas de tilápia: filé de tilápia cortado em iscas ou tiras, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Apresentar odor e sabor característicos agradáveis, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo iqf. Conter na porção mínimo de 77kcal, mínimo de 10g de proteínas, não conter carboidratos. Apresentar no máximo 10% de perda de peso após descongelamento. Embalagem primária: sacos de polietileno pesando de 1 a 5 quilos. Embalagem secundária: caixas de papelão contendo até 10 quilos de produto. Validade: 12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>



Cód. Lote: 13 - Lote: DIVERSOS	
Item	Produto - Descrição
31	<p>ERVILHA CONGELADA: ingredientes: ervilha. Ervilhas congeladas iqf. Informação nutricional na porção: mínimo de 100 kcal, mínimo de 18g de carboidratos, mínimo de 6,8g de proteínas, mínimo de 5g de fibras. Embalagem primária: sacos de polietileno contendo de 1 a 1,2 quilos. Embalagem secundária: caixas De papelão reforçado.Validade 12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
32	<p>MILHO VERDE CONGELADO: ingredientes: milho verde. Produto congelado iqf. Informação nutricional na porção: mínimo de 90 kcal, mínimo de 16g de carboidratos, mínimo de 3g de proteínas, mínimo de 2,5g de fibras. Embalagem primária: Sacos de polietileno contendo de 1 a 1,2 quilos. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçado. Validade 12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
33	<p>NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO: ingredientes básicos: farinha de soja integral, extrato de soja , fibra de aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, linhaça. Informação nutricional na porção: mínimo de 220 kcal, mínimo de 25 g de carboidratos, mínimo de 8g de proteínas, mínimo de 3g de fibra. Embalagem primária: saco de polietileno contendo 1 quilo de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 10 Quilos de produto.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
37	<p>NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO: ingredientes básicos: farinha de soja integral, extrato de soja , fibra de aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, linhaça. Informação nutricional na porção: mínimo de 220 kcal, mínimo de 25 g de carboidratos, mínimo de 8g de proteínas, mínimo de 3g de fibra. Embalagem primária: saco de polietileno contendo 1 quilo de produto. Embalagem secundária: caixa De papelão contendo 10 quilos de produto.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
38	<p>SELETA (JARDINEIRA) DE LEGUMES CONGELADA: ingredientes: batata e/ou brócolis e/ou cenoura e/ou ervilha e/ou milho verde e/ou vagem. Cortadas em cubos pequenos, congelados iqf. Embalagem primária: sacos de polietileno contendo de 1 a 1,2 quilos. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçado. validade 12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>





Cód. Lote: 15 - Lote: PRODUTOS EM EMBALAGEM POUCH ALUMINIZADA	
Item	Produto - Descrição
39	<p>ATUM RALADO EM ÓLEO: desprovidos de peles e espinhas, descabeçados, descamados, eviscerados, livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido e apresentar-se em ralado, submersos em óleo comestível. Embalagem primária: flexível aluminizada (tipo pouch), hermeticamente fechada e esterelizada, estável à temperatura, contendo 500 gramas a 2,5 quilos de produto. Embalagemsecundária: caixa de papelão reforçado contendo 10 Quilos de produto. Validade:12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
40	<p>PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO: peito de frango cozido, salgado e desfiado, sem pele e ossos. Embalagem primária: flexível aluminizada (tipo pouch), hermeticamente fechada e esterelizada, estável à temperatura, contendo 500 gramas a 2,5 quilos de produto. Embalagemsecundária: caixa de papelão reforçado contendo 10 quilos de produto. Validade: 12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
Cód. Lote: 16 - Lote: Cota Referente ao Lote 15. PRODUTOS EM EMBALAGEM POUCH ALUMINIZADA	
Item	Produto - Descrição
41	<p>ATUM RALADO EM ÓLEO: desprovidos de peles e espinhas, descabeçados, descamados, eviscerados, livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido e apresentar-se em ralado,submersos em óleo comestível. Embalagem primária: flexível aluminizada (tipo pouch), hermeticamente fechada e esterelizada, estável à temperatura, contendo 500 gramas a 2,5 quilos de produto. Embalagemsecundária: caixa de papelão reforçado contendo 10 quilos de produto. Validade: 12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
42	<p>PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO: peito de frango cozido, salgado e desfiado, sem pele e ossos. Embalagem primária: flexível aluminizada (tipo pouch), hermeticamente fechada e esterelizada, estável à temperatura, contendo 500 gramas a 2,5 quilos de produto. Embalagemsecundária: caixa de papelão reforçado contendo 10 quilos de produto. Validade: 12 meses.</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>

[Handwritten signature]



Cód. Lote: 17 - Lote: CARNE DIFERENCIADA	
Item	Produto - Descrição
43	<p>LINGUIÇA CALABRESA Linguiça suína. Calabresa, especial defumada, embalagem vácuo em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da agricultura</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
44	<p>LINGUIÇA DEFUMADA - PAIO preparada com carne bovina, com aspecto normal, de boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em refrigeração acondicionada em embalagem apropriada, carne bovina, Resfriada, embalada a vácuo, tipo de primeira (coxão mole)</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
45	<p>BACOM DEFUMADO Sem pele, embalado á vacuo, em manta com aproximadamente 5kg, 50% de carne, 50% de Gordura, com identificação demarca e validade</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
46	<p>FIGADO BOVINO congelamento igf aproximadamente 5cm de comprimento x 1 cm de Largura, aspecto: proprio da especie, mão amolecida e nem pegajosa, cor. Propria da especie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primaria: saco de material flexivel, resistente termossoldado a vacu, contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc360) aprovada para contato direto com alimentosde acordo com a resolução 105/99 da anvisa pacote de aproximadamente 1 kg, embalagem secundaria do produto devera ser em 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 periodo de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento Congelado, caixa com capacidade de até 10 kg</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
47	<p>LINGUIÇA FRESCAL tipo toscana, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, sem umidade, nao pegajose, isenta de sujidades,parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em caso de ploetileno, com aproximadamente 05 kg</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>

[Handwritten signature]



48	<p>CARNE suína (pernil ou bisteca) sem osso, não contem glutem, não contem lactose, aspecto de cor e odor do produto sem Alteração</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
Cód. Lote: 18 - Lote: Cota Referente ao Lote 17. CARNE DIFERENCIADA	
Item	Produto - Descrição
49	<p>LINGUIÇA CALABRESA Linguiça suina. Calabresa, especial defumada, embalagem vácuo em filme pvc transparente ou saco plastico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministerio da agricultura</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
50	<p>LINGUIÇA DEFUMADA - PAIO preparada com carne bovina, com aspecto normal, de boa qualidade, isenta de sugidades, parasitas e larvas, mantida em refrigeração acondicionada em embalagem apropriada, carne bovina, Resfriada, embalada a vácuo, tipo de primeira (coxão mole)</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
51	<p>BACOM DEFUMADO Sem pele, embalado á vaco, em manta com aproximadamente 5kg, 50% de carne, 50% de gordura, com identificação de Marca e validade</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
52	<p>FIGADO BOVINO congelamento igf aproximadamente 5cm de comprimento x 1 cm de Largura, aspecto: proprio da especie, mão amolecida e nem pegajosa, cor. Propria da especie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primaria: saco de material flexivel, resistente termossoldado a vacu, contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa pacote de aproximadamente 1 kg, embalagem secundaria do produto devera ser em 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 periodo de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado, caixa com Capacidade de até 10 kg</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>





53	<p>LINGUIÇA FRESCAL Tipo toscana, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em caso de polietileno, com Aproximadamente 05 kg</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>
54	<p>CARNE SUÍNA (pernil ou bisteca) sem osso, não contém glúten, não contém lactose, aspecto de cor e odor do produto sem Alteração</p> <p>Parecer: O produto apresentado atende as especificações do edital.</p>


Karine Sampaio de Oliveira Pereira
Nutricionista
CRN 63205



Fatima Cecilia S. Pereira
RG: 23.030.741-3
Coordenadora Social