

## DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

<b>Órgão:</b> PREFEITURA MUNICIPAL DE JAHU	
<b>Secretaria/Setor Requisitante:</b> <b>SECRETARIA DE ASSISTENCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL</b>	
<b>Responsável pela Demanda:</b> Jose Roberto Ferreira de Brito Júnior	<b>Cargo/Matrícula:</b> Diretor Executivo 12.391
<b>E-mail:</b> sec.asocial@jau.sp.gov.br	<b>Telefone:</b> (14) 3624.5077
<b>Objeto:</b> GENEROS ALIMENTICIOS – GRUPO (FRIOS, LÁCTEOS, CONGELADOS E AÇOUGUE) – destinado ao atendimento de toda a SADS e seus serviços.	
<b>Número da Solicitação no Sistema de Compras:</b> irá tramitar pelo setor de compras.	

### 1. Justificativa da contratação

A Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social de Jahu tem como objetivo primordial a promoção do bem-estar e da qualidade de vida da população, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social. Nesse sentido, a oferta de serviços aos equipamentos que visam atender às necessidades básicas da política do SUAS, como alimentação adequada, é fundamental.

**Considerando** a diversidade de serviços e equipamentos sob responsabilidade da Secretaria, tais como serviços de convivência, Centro Dia, abrigos, entre outros, que atendem diretamente a população em situação de vulnerabilidade social;

**Considerando** a necessidade de garantir a qualidade e a segurança alimentar desses serviços, bem como a variedade e o equilíbrio nutricional necessários para uma alimentação saudável;

**Considerando** a importância da transparência e da economicidade na utilização dos recursos públicos;

**Considerando** os recursos para investimentos em grupos, rodas de conversa, trabalhos em equipe, assembleias, e possíveis capacitações;

**Considerando** que alguns serviços oferecem alimentação completa em período integral, outros parcial;

Por essas razões, justifica-se a o presente pedido de abertura de licitação destinados a compra de gêneros alimentícios, visando garantir o abastecimento regular e adequado de todos os serviços e equipamentos da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social de Jahu, contribuindo assim para a melhoria da qualidade de vida da população assistida. Ainda a presente aquisição visa



**possibilitar o uso correto e pontual das verbas de recurso vinculado destinados ao atendimento de grupos eventuais, periódicos e serviços com mais de uma refeição ao dia**, como o serviço de convivência e fortalecimento de vínculo, bem como a montagem de cestas de final de ano.

## 2. Quantidade e descrição simplificada do material ou serviço a ser adquirido/contratado

Conforme Anexo 1.

## 3. Dotação Orçamentária

**Centro de Convivência do Idoso "Alencar Cachulo= C/C 130.226-4**

Ficha: 373 Órgão: 02.2601 Seção: 500.0020 Fonte: 02.

**Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos Pedro Flores =C/C 67732-9**

Ficha: 374 Órgão: 02.2601 Seção: 500.0020 Fonte: 02.

**CENTRO POP= C/C 70626-4**

Ficha: 394 Órgão: 02.2601 Seção: 500.0026 Fonte: 05.

**Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social  
Proteção Social Básica**

Ficha 372 fonte 01

**Proteção Social Especial**

Ficha 390 fonte 01

## 4. Forma e prazo de pagamento

### 4.1. Forma de Pagamento:

- Padrão (Transferência Bancária)  
 Especial

**4.1.1. Caso seja em forma especial, indicá-lo e justificá-lo:** Clique ou toque aqui para inserir o texto.

### 4.2. Prazo de Pagamento:

- Padrão (15 dias)  
 Especial

**4.2.1. Caso seja em prazo especial, indicá-lo e justificá-lo:** Clique ou toque aqui para inserir o texto.



### 5. Indicação do gestor da contratação

MARCO LUCIO CIPOLA – Matrícula 11.970  
Secretário de Assistência e Desenvolvimento Social

### 6. Indicação, se necessário, do responsável pela fiscalização (técnica e/ou administrativa)

**Luciana Beneli Lépre**  
Psicóloga – Coordenadora Centro Pop

**Célia de Cássia Vidotti de Souza**  
Coordenadora CCI

**Leila Levorato**  
Supervisor – SCFV "Pedro Flores"

**Rosangela Aparecida Ximenes Aguiar**  
Coordenadora CISC

Jahu/SP, 23 de abril de 2024.

**JOSE ROBERTO FERREIRA DE BRITO JUNIOR**  
Diretor Executivo

**MARCO LUCIO CIPOLA**  
**SECRETARIO DE ASSISTENCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**



**ANEXO 1.**

ITEM	QNTD.	UNI.	PRODUTO	DESCRIÇÃO
1	1250	KG	AÇOUGUE	<b>Acém em cubos (separado em pacotes de 1 kg cada)</b> - Especificação Técnica: Carne Bovina semi processada; acém; em cubos; congelada; transportada e conservada a temperatura de -12°C ou mais frio; com cor, sabor e odor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la; ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica, atóxica e apropriada para alimentos; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 22/05, Decreto 9.013/17, Portaria CVS 05/13; RDC 12/01, RDC 259/02 e Alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos proced. adm. determinados pelo Mapa e ANVISA. Cód. BEC 4995376
2	150	PACOTE	FRIOS	<b>Bacon picado - Pacote com 1kg</b> - Toucinho; Preparado Com Carne Curada de Suino Defumado, Sem Costela, EM CUBOS ; Acondicionado Em Embalagem Plastica Transparente, Atoxica e Lacrada; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 331/19, In 60/19, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Decreto 9.013/17; Instrução Normativa Sda 21/00 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 96 Dias Na Data Da Entrega;
3	400	PACOTE	FRIOS	<b>BATATA FRITA CONGELADA 2,5 KG</b> - Batata Processada; Em Corte Rustico, Higienizada, Pre-frita e Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura -18°C; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Plastica, Atoxica e Lacrada; Com Validade Mínima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 724/22, In 161/22, Rdc 727/22, Rdc 429/20, Rdc 726/22 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;
4	1000	SACO	LACTEOS	<b>Bebida Láctea C/iogurte e Polpa de Frutas</b> , Sabor Morango, Saco (embalagem com 1 litro) - Especificação Técnica: Bebida láctea c/iogurte e polpa de frutas; elaborado a partir do leite reconstituído soro de leite, açúcar, polpa de fruta; estabilizante, acidulante, conservante; aromatizante, corante, espessante; sabor de morango; conservado e transportado em temperatura entre 1 e 10 graus centígrados; validade mínima de 24 dias na data da entrega; embalagem primária saco plástico de polietileno(sache); acondicionado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 16/05, RDC 12/01, RDC 259/02,



				RDC 360/03 e Suas Posteriores Alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega Aos Proced. adm. Determinados Pelo Mapa e ANVISA. Cód. BEC 1508466
5	300	PACOTE	AÇOUGUE	<b><u>COSTELINHA DE PORCO (separado em PACOTE DE 1 KG)</u></b> - Carne Suina Semi Processada; Bisteca; Com Osso, Em Bifes de No Mínimo 130 Gramas Cada; Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Com Aspecto, Cor, Odor e Sabor Próprios; Devendo Apresentar-se Livre de Hematomas, Coágulos; Parasitas e de Qualquer Substância Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteração; Embalagem Primária Plástica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada, Produto Interfolhado; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, Cvs 05/13, Instrução Normativa 22/05, Resolução 01/03(mapa); Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
6	500	KG	AÇOUGUE	<b><u>Coxão mole cortado em tiras (separado em pacotes de 1 kg cada)</u></b> - Especificação Técnica: Carne bovina semi processada; coxão mole; em tiras de 8cmx8mmx10mm; congelada; transportada e conservada a temperatura de -12°C ou mais frio; com cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la; ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica, atóxica, com fechamento a vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 22/05, Decreto 9.013/17, Portaria CVS 05/13; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos proced. adm. determinados pelo Mapa e ANVISA; Cód. BEC 5286085



7	900	KG	AÇOUGUE	<p><b><u>Coxão mole em cubos (separado em pacotes de 1 kg cada)</u></b> - Especificação Técnica: Carne bovina semi processada; coxão mole; em cubos; congelada; transportada e conservada a temperatura de -12°C ou mais frio; com cor, sabor e odor próprios, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la; ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica, atóxica e apropriada para alimentos; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 22/05, Decreto 9.013/17, Portaria CVS 05/13; RDC 12/01, RDC 259/02 e Alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos proced. adm. determinados pelo Mapa e ANVISA. Cód. BEC 5039363</p>
8	2500	KG	AÇOUGUE	<p><b><u>Coxão mole moída (separado em pacotes de 1 kg cada)</u></b> - Especificação Técnica: Carne bovina semi processada; coxão mole; moída, com no máximo 15% de gordura; congelada; transportada e conservada em temperatura máxima de -18°C; com cor, sabor e odor próprios da carne; isenta de tecidos inferiores como osso, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos; nodos linfáticos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; embalagem primária saco plástico, atóxico e apropriado para alimentos, com peso máximo de 1kg Por Pacote. Com validade mínima de 10 Meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 83/03, Instrução Normativa 22/05, Decreto 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos proced. adm. determinados pelo Mapa e ANVISA. Cód. BEC 4799135</p>
9	120	PACOTE	AÇOUGUE	<p><b><u>Empanados Peito de Frango Floculado, tipo nugget (separados em pacotes de 3 kg)</u></b> - Especificação Técnica: Empanados; peito de frango floculado, reestruturado, semi frito e congelado; pesando de 20 a 30 gramas cada unidade; composto de peito de frango sem pele, sem osso, empanado c/farinha de rosca flocada, sal e condimentos; congelados; com aspecto, sabor próprios; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em saco plástico, flexível, termosselado (embalagem primária); validade mínima 1 mês a contar da data de entrega, acondicionado em caixa de papelão reforçado; rotulo contendo data de fabricação/validade, peso, ingredientes e carimbo do Sif; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Instrução Normativa Número 6 de 15/02/2001 Mapa. Cód. BEC 5657890</p>



10	1500	KG	AÇOUGUE	<b>FILE DE PEITO (EM BIFE) - (sparados empacotes de 1kg)</b> - File de Peito de Frango, Congelado; Transportado e Conservado a Temperatura de -18°C Oumais Frio; Com Cor, Sabor e Odor Proprios, Firme, Consistente e Nao Pegajosa; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Altera-la; Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Apropriada para Alimentos; Cada File Pesando Entre 70 a 80 Gramas; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22/05, Decreto 9.013/17, Portaria Cvs 05/13, Rdc 12/01; Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proc.adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega;
11	3600	UNIDADE	AÇOUGUE	<b>Hambúrguer de Carne Bovina, MÍNIMO 90g Cada Unidade (embalados individualmente)</b> - Especificação Técnica: hambúrgueres; carne bovina (com sal); pesando 90g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rotulo contendo, data fab/val/peso,carimbo do sif; e suas condições deverão estar de acordo com a Nta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); Portaria N° 20 de 31 de Julho de 2000 e Suas Posteriores Alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Sec Agr. Cód. BEC 1526340
12	150	PACOTE	AÇOUGUE	<b>LINGUIÇA CALABRESA - EMBALADO A VACUO - DE FABRICA - PACOTE 2,5 KG - DEFUMADA</b> - Linguica; Defumada; Linguica Tipo Calabresa; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8°C; Composta de Carne Suina, Carne Mecanicamente Separada, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Devendo Ter o Sabor Picante Caracteristico Da Pimenta Calabresa; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;



13	110	PACOTES	AÇOUGUE	<p><b><u>Linguixa de frango (separado em pacotes de 5 kg cada)</u></b> -          Especificação Técnica: Linguixa; fresca; linguixa de carne de frango; congelada; transportada e conservada a uma temperatura inferior a -12°C; composta de carne de frango, condimentos e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria flexível, termoformada a vácuo; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e ANVISA. Cód. BEC 4895878</p>
14	600	PACOTES	AÇOUGUE	<p><b><u>Linguixa Toscana (separado em pacotes de 1 kg cada)</u></b> -          Especificação Técnica: Linguixa; fresca; linguixa toscana; congelada; transportada e conservada a uma temperatura inferior a -12°C; composta de carne suína adicionada de gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria flexível, termoformada a vácuo; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e ANVISA. Cód. BEC 4895886</p>
15	1448	KG	AÇOUGUE	<p><b><u>Lombo cortado em tiras (separado em pacotes de 1 kg cada)</u></b> -          Especificação Técnica: Carne suína semi processada; lombo; em tiras; congelada; transportada e conservada a temperatura de -12°C ou mais frio; com cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa altera-la; ou encobrir alguma alteração; embalagem primaria plástica, atóxica, com fechamento a vácuo; embalagem secundaria caixa de papelão reforçada; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 22/05, Decreto 9.013/17, Portaria CVS 05/13; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos proced. adm. determinados pelo Mapa e ANVISA.</p>



16	200	PACOTE	FRIOS	<b>MASSA DE PASTEL - DISCO 15 CM DE DIAMETRO</b> - Massa P/Pastel em Disco Médio com 500g por pacote. Características: Entregue resfriado. Validade de no mínimo 3 meses contados da entrega. Deve ser feita com farinha enriquecida, água, sal e, opcionalmente, gordura vegetal. A massa apresenta textura fina e crocante, sendo ideal para a preparação de pastéis fritos. Deve ser acondicionada em embalagens adequadas para garantir a integridade do produto conter sabor, cor característicos. De 1ª qualidade.
17	750	PACOTE	FRIOS	<b>Mortadela, Carne Bovina e Suína Fatiada (separados em pacotes de 1 kg)</b> - Especificação Técnica: Mortadela; composta de carne bovina e suína misturadas e trituradas; condimentos e outras substancias alimentares; apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade; de primeira qualidade; isenta de sujidades e outras e outras substancia estranhas a sua composição, com validade mínima de 20 dias na data da entrega; acondicionada em embalagem plástica, atóxica, peça única; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 04/00, Instrução Normativa 22/05, Instrução Normativa 51/06; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos proced. adm. determinados pelo Mapa e ANVISA; Cód. BEC 4826159
18	900	PACOTE	LACTEOS	<b>Pão de Queijo Congelado</b> , Tipo Coquetel, Com, no mínimo, 12, 5 Gramas Cada Unidade (pacote de 1 kg) - Especificação Técnica: Pão de queijo; congelado, tipo coquetel; composto de agua, fécula de mandioca, polvilho, ovo pasteurizado, óleo de soja; margarina, queijo, sal, leite em pó, soro de leite, aromatizante e outros ingredientes permitidos; pesando no mínimo 12,5g cada unidade; transportado e conservado em temperatura não superior a -18°C; embalagem primaria saco plástico, atóxico e lacrado; com prazo de validade mínima de 72 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 263/05 e Alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA. Cód. BEC 4569563
19	600	KG	AÇOUGUE	<b>PERNIL - separado em pacotes de 1kg</b> - Carne Suina Semi Processada; Pernil; Em CUBOS; Congelado; Transportado e Conservado Em Temperatura de -12°C ou Mais Frio; Com Aspecto, Cor, Odor e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Cartilagens, hematomas, Coagulos; Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica, Termossoldada, Atoxica, Apropriada Paraalimentos; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Decreto 9.013/17,



				Instrucao Normativa 22/05, Portaria Cvs 05/13, Resolucao 01/03; Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
20	1000	PACOTE	FRIOS	<b>Presunto magro, fatiado e resfriado (separados em pacotes de 1 kg)</b> - Especificação Técnica: Presunto; sem capa de gordura (magro); cozido, fatiado e resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 4°C; composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástica lacrada e atóxica, com atmosfera modificada; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 20/00, Decreto 12.486/78, In 22/05, Portaria 1004/98, Portaria 368/97; Resolução RDC 12/01, RDC 259/02 e Alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e ANVISA; com validade mínima de 48 Dias Na Data Da Entrega. Cód. BEC 4837142
21	1200	PACOTE	FRIOS	<b>Queijo, Mussarela, Fatiada (separados em pacotes de 1 kg)</b> - Especificação Técnica: Queijo; mussarela, fatiada, transportado e conservado em temperatura não superior a 8°C; embalado em plástico inviolável, com validade mínima de 24 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 364/97 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e Alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos proced. adm. determinados pelo Mapa e ANVISA. Cós BEC 1258567
22	1000	POTE	LACTEOS	<b>Requeijão cremoso (pote de 200 g)</b> - Especificação Técnica: Requeijão; cremoso, sem adição de amido, transportado e conservado em temperatura não superior a 10°C; embalagem primaria hermeticamente fechada, com validade mínima de 02 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 359/97(mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC360/03 e Suas Alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos proced. adm. determinados pelo Mapa e ANVISA. Cód. BEC 1259890



23	650	PACOTES	FRIOS	<p><b>Salsicha (separado em pacote de 3 kg)</b> - Especificação Técnica: Salsicha; hot dog; composta de carne suína, bovina e de ave, carne mecanicamente separada de ave, condimentos e outros ingred. permitidos; congelada, transportada e conservada a temperatura inferior a -12°C; acondicionada em embalagem plástica transparente, flexível, atóxica e termoselada a vácuo; com peso unitário mínimo de 50g; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 04/00, In 22/05, In 51/06, Decreto 12.486/78; Portaria 1004/98, Resolução RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e ANVISA; com validade mínima de 3 Meses Na Data Da Entrega. Cód. BEC 4499980</p>
24	2000	PACOTES	AÇOUGUE	<p><b>Sobrecoxa de frango (separado em pacotes de 1 kg cada)</b> - Especificação Técnica: Frango semi-processado; sobrecoxa, sem osso, com pele aderida somente ao corte da carne; congelado, transportado e conservado a temperatura inferior a -12°C; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa altera-lo ou encobrir alterações; acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; devendo obedecer o limite máximo de retenção de agua de 8% de seu peso; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 210/98, Instrução Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 9.013/17, RDC 13/01; CVS 05/13 e Alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega Aos Proc. Adm. Determinados Pelo Mapa e ANVISA; com validade mínima de 10 Meses Na Data de Entrega. Cód. BEC 5039746</p>
25	250	BALDE	DOCE	<p><b>SORVETE - massa balde com 21 – SABOR CREME</b> - Sorvete; de Massa; Sabor de Creme; Composto de Agua, Acucar, Leite Em Po Desnatado, Soro de Leite, Gordura Vegetal, Emulsificante; Aromatizante e Outros Ingredientes Permitidos; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Minimade -18°C; Embalagem Primaria Propria para Acondicionamento de Sorvetes de Massa, Lacrada; Com Validade Minima de 22 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 724/22, In 161/22, Rdc 727/22, Rdc 429/20, Rdc 266/05, Rdc 713/22 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;</p>
26	3000	UNIDADE	DOCE	<p><b>SORVETE - PICOLÉ - MORANGO</b> - Sorvete; de Palito; Sabor de MORANGO ; Composto de Agua, Acucar, Xarope de Glicose, Suco de morango, Acidulante; Aromatizante, Espessante e Outros Ingredientes Permitidos; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Minima de -18°C; Embalagem Primaria Plastica, Lacrada; Com Validade Minima de 22 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 266/05, Rdc 03/07 e</p>





Prefeitura Municipal de Jahu

## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Rua Paissandu, nº 444, Centro, Cep 17201-900, Fone 36021777

Site: [www.jau.sp.gov.br](http://www.jau.sp.gov.br)

Fls. \_\_\_\_\_

				Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;
--	--	--	--	--

