

DETALHAMENTO DO OBJETO

ITEM	OBJETO	QUANT	UNID
1	Acém em cubos (separado em pacotes de 1 kg cada) - 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 substancia contaminante que possa altera-la; ou encobrir alguma alteração; embalagem primaria plástica, atóxica e apropriada para alimentos; embalagem secundaria 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	1250	QUILOS
2	Bacon picado - Pacote com 1kg - 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;	150	QUILOS
3	BATATA FRITA CONGELADA 2,5 KG - 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 Primaria Plastica, Atoxica e Lacrada; Com Validade Minima 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;	400	PACOTES
4	Bebida Láctea C/ Iogurte e Polpa de Frutas, 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 primaria saco	1000	UNIDADES



	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	COSTELINHA DE PORCO (separado em PACOTE DE 1 KG) - 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 2/05, 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;	300	QUILOS
6	Coxão mole cortado em tiras (separado em pacotes de 1 kg cada) - 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	500	QUILOS
7	Coxão mole em cubos (separado em pacotes de 1 kg cada) - 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	900	QUILOS



	substancia contaminante que possa altera-la; ou encobrir alguma alteração; embalagem primaria plástica, atóxica e apropriada para alimentos; embalagem secundaria 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		
8	Coxão mole moída (separado em pacotes de 1 kg cada) - 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 substancia contaminante que possa altera-la ou encobrir alterações; embalagem primaria 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	2500	QUILOS
9	Empanados Peito de Frango Floculado, tipo nugget (separados em pacotes de 3 kg) - 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 primaria); 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	120	UNIDADES
10	FILE DE PEITO (EM BIFE) - (sparados empacotes de 1kg) - 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;	1500	QUILOS



	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	Hambúrguer de Carne Bovina, MÍNIMO 90g Cada Unidade (embalados individualmente) - 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	3600	UNIDADES
12	LINGUIÇA CALABRESA - EMBALADO A VACUO - DE FABRICA - PACOTE 2,5 KG - DEFUMADA - 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;	150	UNIDADES
13	Linguiça de frango (separado em pacotes de 5 kg cada) - Especificação Técnica: Linguiça; fresca; linguiça 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 verificacao no ato da entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e ANVISA. Cód. BEC	110	UNIDADES



	4895878		
14	Linguiça Toscana (separado em pacotes de 1 kg cada) - Especificação Técnica: Linguiça; fresca; linguiça 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	600	QUILOS
15	Lombo cortado em tiras (separado em pacotes de 1 kg cada) - 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.	1448	QUILOS
16	MASSA DE PASTEL - DISCO 15 CM DE DIAMETRO - 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.	200	UNIDADES
17	Mortadela, Carne Bovina e Suína Fatiada (separados em pacotes de 1 kg) - 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	750	QUILOS



	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	Pão de Queijo Congelado, Tipo Coquetel, Com, no mínimo, 12, 5 Gramas Cada Unidade (pacote de 1 kg) - Especificação Técnica: Pão de queijo; congelado, tipo coquetel; composto de água, 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	900	UNIDADES
19	PERNIL - separado em pacotes de 1kg - 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	600	QUILOS
20	Presunto magro, fatiado e resfriado (separados em pacotes de 1 kg) - 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	1000	QUILOS



	lacrada e atóxica, com atmosfera modificada; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 20/00		
21	Queijo, Mussarela, Fatiada (separados em pacotes de 1 kg) - 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	1200	QUILOS
22	Requeijão cremoso (pote de 200 g) - 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	1000	UNIDADES
23	Salsicha (separado em pacote de 3 kg) - 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. Admin. Determinados Pelo Mapa e ANVISA; com validade mínima de 3 Meses Na Data Da Entrega. Cód. BEC 4499980	650	QUILOS
24	Sobrecoxa de frango (separado em pacotes de 1 kg cada) - 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,	2000	QUILOS



	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		
25	SORVETE - massa balde com 2l - SABOR CREME - 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 Condiçoes 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;	250	BALDES
26	SORVETE - PICOLÉ - MORANGO - 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 Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 266/05, Rdc 03/07 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;	1500	UNIDADES

