

## MUNICÍPIO DE ÁGUA COMPRIDA/MG

## DISPENSA ELETRÔNICA Nº 010/2024



## Relação de Itens / Lotes

Item	Cód. Item	Excl. ME-EPP	Descrição	Unid.	Quantidade	Intervalo Mín.	Valor Orçado	Valor Total
1	506	SIM	Carne bovina de 2ª moída: resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 01kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (sie) ou selo de serviço de inspeção federal (sif).	Kg	440,00	R\$ 1,00	R\$ 25,82	11.360,80
2	16411	SIM	Carne bovina de 2ª (acém, paleta): inteira/peça, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 01kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (sie) ou selo de serviço de inspeção federal (sif).	Kg	320,00	R\$ 1,00	R\$ 28,39	9.084,80
3	8537	SIM	Linguiça toscana em gomos (sem pimenta), preparada exclusivamente com carne suína de primeira qualidade, condimentada, sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria, não pegajosa, sem anchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo contendo 5 kg. embalagem secundária: disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrada junto ao sif – validade mínima 10 meses.	Kg	110,00	R\$ 1,00	R\$ 19,61	2.157,10
4	3710	SIM	Carne bovina tipo costela, resfriada, sem excesso de sebo e gordura. Deve apresentar-se com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, não amolecida e nem pegajosa, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros (carne inspecionada), com número de registro em órgão competente. Acondicionada em embalagem própria de 01kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (sie) ou selo de serviço de inspeção federal (sif)	Kg	370,00	R\$ 1,00	R\$ 18,81	6.959,70
5	3936	SIM	Carne suína tipo lombo, resfriada, sem excesso de sebo e gordura. Deve apresentar-se com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, não amolecida e nem pegajosa, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros (carne inspecionada), com número de registro em órgão competente. Acondicionada em embalagem própria de 01kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (sie) ou selo de serviço de inspeção federal (sif)	Kg	100,00	R\$ 1,00	R\$ 18,50	1.850,00

Item	Cód. Item	Excl. ME-EPP	Descrição	Unid.	Quantidade	Intervalo Mín.	Valor Orçado	Valor Total
6	4250	SIM	Linguiça de porco fina, preparada com carnes de primeira qualidade, condimentada, sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria, não pegajosa, sem anchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo, embalagem secundária: disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrada junto sif – validade mínima 06 meses	Kg	220,00	R\$ 1,00	R\$ 22,54	4.958,80
7	507	SIM	Carne congelada de suíno sem osso 1. Descrição: iscas/ tiras de pernil. Produto preparado a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco, pegando acima do joelho. O pernil é um corte nobre do suíno, macio, saboroso e suculento (gomide; l., 2005). As iscas deverão ter as dimensões de 20mmx40mm. São acondicionados em caixas de papelão e seguem para o túnel de congelamento. 2.Características: os pernis são retirados na desossa e passa por um processo de refilamento e após são pesados e embalados em sacos de nylon poll. Por fim os sacos. 2.1. Características físico-químicas: ph: ácido, h2s: negativo. 2.2. Características organolépticas: aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: embalagem primária: o produto deverá estar congelado, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes com pesos de 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com peso líquido de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) declarar marca; 2) nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no sif/dipoa; 3) identificação completa do produto 4) data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) peso líquido; 7) condições de armazenamento.	Kg	100,00	R\$ 1,00	R\$ 18,33	1.833,00

**TOTAL GERAL R\$ 38.204,20**