



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO
Av. Willibaldo Koenig, 864
C.N.P.J. 92.451.038/0001-07

Acougue Jacari

7	192 kg	BATATA INGLESA 1ª Qualidade tamanho médio	-	-
8	240 kg	CARNE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM DORSO Ingredientes obrigatórios: coxa e sobrecoxa de frango sem dorso. O produto deve estar acondicionado em embalagens próprias com temperatura adequada para a entrega congelados: - 18°C com tolerância até -12°C; resfriados: 6 a 10°C, refrigerados: até 6°C com tolerância a 7°C, conforme CVS - 06/99. As embalagens devem conter 1 Kg do produto, devem ser seladas pela indústria, marca do fabricante e data de fabricação. As embalagens devem ser seladas pela indústria, com os respectivos selos de inspeção: Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou SUSAF (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte) ou Sistema de Inspeção Federal (SIF), contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, CISPOA nº. 028 de 09/03/2000 e nº. 145 de 22/04/1998 da resolução da ANVISA nº. 105 de 19/05/1999.	-	-
9	120 kg	CARNE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO (FILÉ SASSAKI) Ingredientes obrigatórios: filé de peito de frango. O produto deve estar acondicionado em embalagens próprias com temperatura adequada para a entrega congelados: - 18°C com tolerância até -12°C; resfriados: 6 a 10°C, refrigerados: até 6°C com tolerância a 7°C, conforme CVS - 06/99. As embalagens devem conter 1 Kg do produto, devem ser seladas pela indústria, marca do fabricante e data de fabricação. As embalagens devem ser seladas pela indústria, com os respectivos selos de inspeção: Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou SUSAF (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte) ou Sistema de Inspeção Federal (SIF), contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, CISPOA nº. 028 de 09/03/2000 e nº. 145 de 22/04/1998 da resolução da ANVISA nº. 105 de 19/05/1999.	-	-
10	160 kg	CARNE DE SEGUNDA Ingredientes obrigatórios: carne bovina de segunda, fresca, com baixo teor de gordura (no máximo 10%), sem aparas e nervos. O produto deve estar acondicionado em embalagens próprias de 1 kg com temperatura adequada para a entrega congelados: - 18°C com tolerância até -12°C; resfriados: 6 a 10°C, refrigerados: até 6°C com tolerância a 7°C, conforme CVS - 06/99. As embalagens devem conter 1 Kg do produto, devem ser seladas pela indústria, marca do fabricante e data de fabricação. As embalagens devem ser seladas pela indústria, com os respectivos selos de inspeção: Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou SUSAF (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte) ou Sistema de Inspeção Federal (SIF), contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, CISPOA nº.	26,99	4-318



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORMAÇO

Av. Willibaldo Koenig, 864
C.N.P.J. 92.451.038/0001-07

		028 de 09/03/2000 e nº. 145 de 22/04/1998 da resolução da ANVISA nº. 105 de 19/05/1999.		
11	120 kg	CARNE DE SUÍNO CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO CORTE LOMBO, carne congelada de suíno sem osso, corte lombo, embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 2 kg cada embalagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou CISPOA. O produto deve apresentar validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	22,90	2.748,00
12	198 kg	CARNE MOÍDA Ingredientes obrigatórios: carne bovina de segunda moída fresca com baixo teor de gordura (no máximo 10%), sem aparas e nervos. O produto deve estar acondicionado em embalagens próprias. As embalagens devem conter 1 Kg do produto, devem ser seladas pela indústria, marca do fabricante e data de fabricação.	25,90	5.128,70
13	60 kg	CEBOLA De primeira qualidade, tamanho médio, em bom estado, sem partes podres, embalada em sacos plásticos indicando o peso do produto.	-	-
14	05 potes	COLORAU OU COLORÍFICO Produto obtido do pó fino de urucum, coloração vermelha, livre de sujidades ou matérias estranhas de primeira qualidade. Pacote de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	-	-
15	20 potes	CREME VEGETAL SEM SAL Embalagem primária: potes de 500g. Embalagem secundária: caixas de papelão Prazo mínimo de validade na entrega: 06 meses.	-	-
16	4 potes	CREME VEGETAL ZERO LACTOSE Embalagem primária: potes de 500g. Embalagem secundária: caixas de papelão Prazo mínimo de validade na entrega: 06 meses.	-	-
17	150 und	EXTRATO DE TOMATE Ingredientes Obrigatórios: tomate. Embalagem primária: sachê de 340g. Prazo mínimo de validade na entrega: 6 meses	-	-
18	20 Kg	FARINHA DE MILHO MÉDIA Embalagem primária: sacos plásticos atóxico 1 kg Embalagem secundária: fardos plásticos ou papelão Prazo mínimo de validade na entrega: 6 meses	-	-
19	210 kg (35 pacotes de 5 kg)	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: pacotes de papel, atóxicos, contendo 5 kg.	-	-