

**MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**

Estado do Rio de Janeiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**PESQUISA DE PREÇOS**

RAZÃO SOCIAL:
CNPJ:
ENDEREÇO:

PROPOSTA

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	UNIT.	TOTAL
HORTIFRUTI					
001	350	KG	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE TIPO ACÉM (CONGELADA CORTADA EM PEDAÇOS) – a carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Embalagem a vácuo em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, com selo contendo nome e composição do produto, procedência, lote, data de fabricação e validade (mínima de 90 dias a partir da data de entrega). Sua apresentação deve ser em cubos , congelada em temperatura de -10 a -25°C, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% de aponeuroses. Acondicionada em pacotes de 1Kg, 2Kg ou 5 kg.		
002	119	KG	CARNE BOVINA MUSCULO (CORTADO EM PEDAÇOS) – a carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Embalagem a vácuo em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, com selo contendo nome e composição do produto, procedência, lote, data de fabricação e validade (mínima de 90 dias a partir da data de entrega), número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos , congelada em temperatura de -10 a -25°C, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% de aponeuroses. Acondicionados em pacotes de 1Kg ou 2Kg.		

003	587	KG	<p>CARNE SUÍNA PERNIL (CORTADA EM PEDAÇOS): a carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Embalagem a vácuo em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, com selo contendo nome e composição do produto, procedência, lote, data de fabricação e validade (mínima de 90 dias a partir da data de entrega). Sua apresentação deve ser em cubos, congelada em temperatura de -10 a -25°C, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% de aponeuroses. Acondicionados em pacotes de 1 kg, 2 kg ou 5 kg.</p>		
004	858	KG	<p>PEITO DE FRANGO (SEM PELE e SEM OSSO) - a carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação (nome e composição do produto), procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenamento e quantidade do produto (peso), número de registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas do Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. O produto deverá estar congelado, conter no máximo 10% de gordura e apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica individual, flexível, atóxica, resistente. Acondicionado em pacotes de 01 kg.</p>		
TOTAL					

Data: ____/____/____

Assinatura do representante legal