

**Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires**  
**Anexo I - Planilha de Quantidades**

Item	Qtde. Anual	Apres.	Descrição	Valor Unitário	Valor Total	MARCA
<b>Lote 10</b>						
79	5.000	Quilo	CARNE EM ISCA CONGELADA IQF, definição: Carne isca congelada de 1º primeira qualidade (patinho) – o produto devera ser preparado a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene. Devera ser obtida de machos da espécie bovina. Embalagem: a embalagem primaria do produto devera ser em saco termossoldado, atóxica transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação contendo 02 kgs cada. A embalagem secundaria do produto devera ser em caixa de papelão, reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Características gerais, o produto devera ser preparado a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene. Com as características organolépticas, (aspecto, cor, odor, e sabor próprios) e textura macia. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração;	R\$ 22,18	R\$ 110.900,00	NEW QUALITY
80	15.000	Quilo	Carne bovina, patinho moído in natura com mandioca e cenoura congelado IQF (congelamento rápido individual) moído. Ingredientes: carne bovina, mandioca e cenoura. Não contem glúten. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir da moagem do corte patinho seguido de congelamento a -18oC e a homogeneização da carne bovina mais mandioca e cenoura. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 01, 03 ou 05 kg. Devidamente identificados com a data de validade e lote;	R\$ 20,00	R\$ 300.000,00	TOP CARNES
81	20.000	Quilo	CARNE MOIDA CONGELADA definição: Carne moída congelada de 1º primeira qualidade (patinho ou coxão mole) – o produto devera ser preparado a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene. Devera ser obtida de machos da espécie bovina. Embalagem: a embalagem primaria do produto devera ser em saco termossoldado, a vácuo, atóxica transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação contendo 02 kgs cada. A embalagem secundaria do produto devera ser em caixa de papelão, reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Características gerais, o produto devera ser preparado a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene. Com as características organolépticas, (aspecto, cor, odor, e sabor próprios) e textura macia. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração;	R\$ 21,00	R\$ 420.000,00	RED MEAT
82	12.000	Quilo	CARNE EM CUBOS CONGELADA IQF, definição: Carne congelada de 1º primeira qualidade (patinho) – o produto devera ser preparado a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene. Devera ser obtida de machos da espécie bovina. Embalagem: a embalagem primaria do produto devera ser em saco termossoldado, atóxica transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação contendo 02 kgs cada. A embalagem secundaria do produto devera ser em caixa de papelão, reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Características gerais, o produto devera ser preparado a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene. Com as características organolépticas, (aspecto, cor, odor, e sabor próprios) e textura macia. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração;	R\$ 23,22	R\$ 278.640,00	NEW QUALITY

**Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires**  
**Anexo I - Planilha de Quantidades**

Item	Qtde. Anual	Apres.	Descrição	Valor Unitário	Valor Total	MARCA
83	4.000	Quilo	FÍGADO DE BOI - fresco de 1ª qualidade, cortados em bifes de 200g, sem pele, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. O produto deverá ser preparado a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtida de machos da espécie bovina. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser em saco embalado à vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada contendo 02 (dois) kg cada. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Características Gerais: O produto deverá ser preparado a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene. Com as características organolépticas (aspecto, cor, odor e sabor próprios) e textura macia. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração;	R\$ 15,90	R\$ 63.600,00	TOP CARNES
			<b>Sub-Total Lote 10:</b>		<b>R\$ 1.173.140,00</b>	
			<b>Lote 11</b>			
84	2000	Quilo	CAÇÃO EM CUBOS Definição: Cação azul em cubos sem pele congelada. Embalagem: A embalagem primária deve ser em saco transparente e resistente cujo peso líquido deverá ser no mínimo de 1 kg (um) quilogramas e no máximo de 5 kg (cinco quilogramas). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 20 kg (vinte quilogramas) de peso líquido. Características Gerais: O produto deverá ser preparado a partir de matéria prima em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene, produzido com carne de cação livre de pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada no formato de cubos de aproximadamente entre 25 a 35 gramas. Validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses congelado. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração;	R\$ 18,40	R\$ 36.800,00	MAGIC FISH
85	4000	Quilo	ISCAS de peixe congelado IQF Polaca do Alaska. Carne de polaca, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em filé. Apresentar variação de peso após descongelamento de no máximo 10%. Embalados em sacos de polietileno atóxico ou termoencolhível a vácuo e termossoldado, contendo de 2 a 3 quilos. Composição nutricional em 100 g: carboidrato 0%; proteínas mínimo 28%; gordura totais máximo de 1% ;	R\$ 18,02	R\$ 72.080,00	MAGIC FISH
			<b>Sub-Total Lote 11:</b>		<b>R\$ 108.880,00</b>	
			<b>Lote 12</b>			
86	6000	Quilo	SALSICHA TIPO HOT DOG carne mecanicamente separada de aves, carne bovina, água, miúdos suínos, proteína de soja, amido, gordura suína, estabilizantes e aromatizantes. Não devesa conter pimenta nem glutamato monossodico Peso unitário da salsicha 50 g PRAZO DE VALIDADE :mínima de 180 (cento de oitenta) dias. Embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 3.0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. Embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão adequada ao empilhamento recomendado, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo aproximadamente 12,0 kg (doze quilogramas) de peso líquido;	R\$ 13,00	R\$ 78.000,00	SADIA
			<b>Sub-Total Lote 12:</b>		<b>R\$ 78.000,00</b>	

**Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires**  
**Anexo I - Planilha de Quantidades**

Item	Qtde. Anual	Apres.	Descrição	Valor Unitário	Valor Total	MARCA
			<b>Lote 13</b>			
87	2000	Quilo	HAMBURGUER cozido congelado deverá conter os seguintes ingredientes, carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada de soja, maltodextrina, proteína concentrada de soja, cebola, sal, alho, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio, aroma idêntico ao natural churrasco e outros ingredientes desde que mencionados. Peso da unidade variando de 46 a 54g. Embalado em saco de polietileno de 02 a 05(kg) de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento Caixa secundária: .Caixa de papelão ondulado reforçado garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade;	R\$ 18,68	R\$ 37.360,00	MDF
88	5000	Quilo	ALMÔNDEGA ASSADA deverá conter os seguintes ingredientes, carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha desidratada em flocos e salsa. Peso da unidade variando de 17 a 21g. Embalado em saco de polietileno de 02 a 05(kg) de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento Caixa secundária: .Caixa de papelão ondulado reforçado garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade;	R\$ 19,60	R\$ 98.000,00	MDF
89	4000	Quilo	MINI ALMÔNDEGA, deverá conter carne bovina, água, gordura bovina, amido de mandioca, farinha de rosca, proteína texturizada de soja, cebola em pó, proteína concentrada de soja, sal, alho e outros ingredientes desde que mencionados. Peso da unidade variando de 2 a 4g. Embalado em saco de polietileno de 02 a 05(kg) de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento Caixa secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade;	R\$ 19,50	R\$ 78.000,00	MDF
90	8.000	Quilo	Peito temperado cozido e congelado de frango em tiras (filezinho/sassami) água, sal, amido de arroz, dextrose de milho. Filezinho de frango cortado em tiras. Não contém glúten. Com registro no SIF/DIPOA. Características de acordo com as legislações vigentes e atender aos itens: A) proporção natural 100 gramas. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Rótulo de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita. Arquear, para garantia de inviolabilidade, capacidade de 10 kg a 12 kg;	R\$ 19,50	R\$ 156.000,00	FENIX
91	4.000	Quilo	PERNIL DE PORCO EM CUBOS – Produto de cor rosada, proveniente de animais sadios, embalados por processamento IQF em plástico transparente e atóxico, em cubos, acondicionado em caixas lacradas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá ser preparado a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene. Com as características organolépticas (aspecto, cor, odor e sabor próprios) e textura macia. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Deverá apresentar embalagem de 02(dois quilos) do produto.	R\$ 19,66	R\$ 78.640,00	NEW QUALITY
			<b>Sub-Total Lote 13:</b>		<b>R\$ 448.000,00</b>	
			<b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA</b>		<b>R\$ 1.808.020,00</b>	

**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Ribeirão Pires**  
**Anexo I - Planilha de Quantidades**

Item	Qtde. Anual	Apres.	Descrição	Marca
<b>LOTE 11 – FRANGO IN NATURA CONGELADO e PRÉ-PROCESSADO</b>				
73	20.000	Quilos	PEITO DE FRANGO (SASSAMI) CONGELADO Definição: Peito de frango sem osso e sem pele congelado. Embalagem: A embalagem primária deverá ser em saco transparente e resistente cujo peso líquido deverá ser de 1,0kg. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de a 20 kg (dezesesseis quilos) de peso líquido. Características gerais: O produto deverá ser preparado a partir de matéria prima em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene, produzido com cortes resfriados de frango (peito de frango sem osso e sem pele). Validade: O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa e inadequada, que exponha o produto, à contaminação e/ou deterioração.	NAT
74	10.000	Quilos	EMPANADO DE FRANGO Definição: Carne de frango, farinha de trigo com ferro, água, amido, farinha de rosca, sal hipossódico, cebola, alho. Deverá ser preparado a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene. O produto deverá ser congelado e armazenado à temperatura de – 12°C (doze graus Celsius negativos) ou mais fria e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento cujo peso líquido de 2,5kg a 3,0kg (dois a três quilogramas) por embalagem. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão adequada ao empilhamento, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo no máximo 12 kg (doze quilogramas) de peso líquido.	
Item	Qtde. Anual	Apres.	Descrição	Marca
<b>LOTE 12- NHOQUE CONGELADO</b>				
75	3.000	Quilos	Nhoque de batata supergelado preparado à base de batata, farinha de trigo, ovo, sal e outros ingredientes permitidos por padrões legais, passando por um processo de moldagem mecânica, cozimento, resfriamento e congelamento ultra rápido (I.Q.F), apresentando formatos uniformes e padronizados, conservado em temperatura inferior a – 18° C (dezoito graus Celsius negativo) para manter preservada a qualidade nutritiva e natural do produto. <b>EMBALAGEM:</b> Saco de polietileno acondicionando cerca de 1 a 2,5 kg do produto, reembalado de acordo com praxe do fabricante, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricional, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente.	RAVAN
<b>Lote 13 – CANJICA COZIDA A VAPOR</b>				
76	4000	Quilos	Descrição: Canjica com leite. Ingredientes: canjica cozida e esterilizada. Ingredientes básicos do pó: açúcar, água, leite em pó, amido, óleo vegetal, coco ralado. Valores mínimos por 100 g (canjica + pó): CH:40 g Prot: 4 g gordura:2 g. Rendimento: mínima de 60 porções de 120 ml. Embalagem primária: produto (canjica cozida) embalado a vácuo, contendo 2,5 a 3 quilos e 1,2 de pó. secundária: caixa de papelão reforçado, lacrada e resistente, com capacidade para até 17 quilos. Validade: mínima de 6 (seis) meses.	