

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2022.01.26.2-SRP

Número do Edital: Nº 2022.01.26.2-SRP

Órgão Gerenciador: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Objeto: SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AOS ALUNOS ASSISTIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE HORIZONTE/CE.

Ficha Técnica Descritiva do Objeto

DESCRIÇÃO DO LOTE							
LOTE 07 - CARNES - AMPLA CONCORRÊNCIA							
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	MARCA	V. UNIT	V. UNIT POR EXTENSO	
						V. TOTAL	
							V. TOTAL POR EXTENSO
1	Corte congelado de bovino em cubos de 3 a 4cm (patinho, coxão mole), de 1ª qualidade, proveniente de machos saudios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, sem pele e sem gordura aparente; aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: vermelho brilhante e uniforme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Percentual de água inferior a 10% após descongelamento. Embalado em filme de polietileno resistente, transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH.	KG	12340	DUBOI	R\$ 52,00	cinquenta e dois reais	R\$ 641.680,00 seiscentos e quarenta e um mil, seiscentos e oitenta reais
2	Carne bovina moída congelada, obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos saudios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração não serão permitidos. Percentual de água inferior a 20% após descongelamento. Embalagem primária de polietileno transparente, resistente e atóxico, limpo, não violado, fechamento à vácuo, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 1 kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Características gerais: o produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH.	KG	27165	DUBOI	R\$ 26,00	vinte e seis reais	R\$ 706.290,00 setecentos e seis mil, duzentos e noventa reais

