



MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 39/2014

Anexo - I

Lote 0001 - SALSICHA BOVINA- ESPECIFICAÇÃO:

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
1	10450	KG	<p>SALSICHA BOVINA- ESPECIFICAÇÃO: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Trata-se de um produto cozido, de acordo com a composição da matéria-prima e das técnicas de fabricação: Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue conforme instrução normativa nº 4, de 31 de março de 2000 e suas alterações posteriores e NTA 5. Embutimento deverá obedecer as dimensões mínimas: calibre 23 mm, gomo entre 11 e 12 cm e pesando aproximadamente 50g por unidade. Composição Nutricional mínima para porção de 50 g (1 unidade): Valor Energético = 128 kcal; Carboidratos = 4,0 g; Proteínas = 7,3 g; Gorduras Totais = 9,2 g; Gorduras Saturadas = 5,2 g; Sódio = 544 mg.</p> <p>Acondicionamento a Salsicha deverá ser embalada em sacos de filme termoformável, impresso, com peso líquido mínimo de 3 kg e acondicionadas em caixas de papelão com peso de 24 kg, contendo 8 pacotes por caixa. Prazo de validade no mínimo 45 dias.</p> <p>As condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), instrução normativa nº 4, de 31 de março de 2000 e suas alterações posteriores.</p>

Lote 0002 - Charque bovino (Jerked Beef), traseiro, espe

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
2	9900	KG	<p>Charque bovino (Jerked Beef), traseiro, em embalagem constituída de material flexível, à vácuo, peso líquido de 5 Kg, reembalados em caixas de papelão ondulado reforçado contendo 6 x 5 Kg..</p>

Observação

BIRIGUI

- SP, ____ de ____ de ____.

Andréia Cristina Possetti Melo
Pregoeira Oficial