

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS
Departamento de Educação - Setor de Alimentação Escolar

Carnes, Frios e Ovos para atender as escolas do município de Paraisópolis - Ano 2025

Item	Produto / Descrição	Unidade	Quantidade
1	PATINHO MOÍDO. Proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação de gordura, cartilagens e aponevroses. Sem apresentar excesso de gordura, no máximo 5%. Deve ser isenta de cartilagens, ossos, tendões, coágulos. Características Organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade, preferencialmente com a data de fabricação de até 45 dias (quarenta e cinco dias) no momento da entrega. Embalagem primária, à vácuo, saco de polietileno atóxico, transparente e resistente de até 1,0kg. Embalagens devem estar integras, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Rotulagem deve atender à legislação vigente, contendo todas as informações do produto como corte, peso líquido, procedência, fornecedor e frigorífico. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária). Número do lote, data de produção e data de validade. ATENÇÃO: APRESENTAR AMOSTRA, do produto congelado, na embalagem original, para conferência de qualidade.	kg	1500
2	PATINHO EM CUBOS. Proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação de gordura, cartilagens e aponevroses. Sem apresentar excesso de gordura, no máximo 5%. Deve ser isenta de cartilagens, ossos, tendões, coágulos. Características Organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade, preferencialmente com a data de fabricação de até 45 dias (quarenta e cinco dias) no momento da entrega. Embalagem primária, à vácuo, saco de polietileno atóxico, transparente e resistente de até 1,0kg. Embalagens devem estar integras, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Rotulagem deve atender à legislação vigente, contendo todas as informações do produto como corte, peso líquido, procedência, fornecedor e frigorífico. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária). Número do lote, data de produção e data de validade. ATENÇÃO: APRESENTAR AMOSTRA, do produto congelado, na embalagem original, para conferência de qualidade.	kg	1500
3	SOBRECOPA. Carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de gorduras e de peles. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a legislação vigente em relação às suas características técnicas. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico e resistente. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Dentro do prazo de validade, preferencialmente com a data de fabricação de até 45 dias (quarenta e cinco dias) no momento da entrega. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária). Rotulagem deve atender à legislação vigente, contendo todas as informações do produto como corte, peso líquido, procedência, fornecedor e frigorífico.	kg	1100
4	PEITO DE FRANGO. Sem osso e sem pele, congelado. Deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme. Sem tempero. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Embalagem: pacotes com até 1,0kg. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Dentro do prazo de validade, preferencialmente com a data de fabricação de até 30 dias (quarenta e cinco dias) no momento da entrega. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária). Rotulagem deve atender à legislação vigente, contendo todas as informações do produto como corte, peso líquido, procedência, fornecedor e frigorífico. ATENÇÃO: APRESENTAR AMOSTRA, do produto congelado, na embalagem original, para conferência de qualidade.	kg	1500
5	CARNE DE FRANGO, TIPO FILEZINHO, SASSAMI, sem osso e sem pele, congelado. Embalagem primária, bandeja de isopor plastificada ou sacos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente e específica, aprovada para contato direto com alimentos. Embalagem íntegra, limpa, sem perfurações ou vazamentos. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária). Composição nutricional: mínimo 19% de proteína, máximo 12% de gordura. Pacotes com até 1 kg. Validade 12 meses e data de fabricação de no máximo 30 dias. Transportada em temperatura inferior a -12°C em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. ATENÇÃO: APRESENTAR AMOSTRA, do produto congelado, na embalagem original, para conferência de qualidade.	kg	1000
6	OVOS. Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, peso unitário mínimo 55g (cinquenta e cinco gramas) proveniente de avicultor com inspeção oficial. Ovos brancos tipo médio, frescos, selecionados, com embalagem primária bandeja de papelão atóxico, resistente, não reutilizada, envolvida em plástico atóxico. Em dúzias. Embalagem secundária que preserve a qualidade do produto. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária). Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	Dúzia	1500
7	PEIXE, FILÉ TILÁPIA. Congelado, limpo. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Sem espinha. Embalagem: pacotes de 1,0kg a 2,0kg. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Rotulagem deve atender à legislação vigente, contendo todas as informações do produto como corte, peso líquido, procedência, fornecedor e frigorífico.	kg	150

Item	Produto / Descrição	Unidade	Quantidade
8	<p>PERNIL. Cortada em cubos ou isca. Sem osso. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem apresentar excesso de gordura, eliminada de cartilagem. Embalagem primária à vácuo, atóxica, transparente e resistente de 500g a 1,0kg. Rotulagem deve atender à legislação vigente, contendo todas as informações do produto como corte, peso líquido, procedência, fornecedor e frigorífico. Dentro do prazo de validade, preferencialmente com a data de fabricação de até 45 dias (quarenta e cinco dias) no momento da entrega. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária). Número do lote, data de produção e data de validade. ATENÇÃO: APRESENTAR AMOSTRA, do produto congelado, na embalagem original, para conferência de qualidade.</p>	kg	900
9	<p>QUEIJO MUÇARELA. Em fatias. Embalagem de 500g a 1,0kg. A embalagem original deve ser à vácuo em saco plástico, transparente e atóxico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente. A rotulagem deve conter, no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes. Carimbo da inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ ou marca do fabricante do produto e registro no Ministério da Agricultura – SIF. Deverá apresentar, cor, odor e sabor característico. Produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas.</p>	kg	300

Marlene Carvalho

Diretora Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer