

**UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

ANEXO I-A - PLANILHA ESTIMATIVA DE DESCRIÇÃO E PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2020 - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CARNES E DERIVADOS

ITENS	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (PROAES 153058)	ÓRGÃO PARTICIPANTE (1º BG - Exército - 160253)	QUANTIDADE TOTAL ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$)	VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$)	FREQUÊNCIA ESTIMADA DE AQUISIÇÃO (Órgão Gerenciador)	Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00)	Modo de Disputa da etapa de Lances	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances
1	CARNE BOVINA in natura, tipo ALCATRA COM MAMINHA , peça inteira, RESFRIADA, NÃO TEMPERADA, magra, limpa, com no máximo 5% de gordura igualmente distribuída pela peça, sem aparas. Com aspecto e aroma característicos. Isenta de aditivos. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Textura não endurecida pós cocção. Embalada a vácuo em embalagem primária plástica, contendo apenas uma peça por embalagem, com peso médio de 5,0 a 10,0 kg, dispostas em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, impermeabilizadas internamente, atóxica, com aproximadamente 18 a 20 Kg, devidamente lacradas e identificadas com as seguintes informações no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Friboi, Dicasa, Swift ou similar	447409	kg	31.920	0	31.920	35,04	1.118.476,80	2 VEZES POR MÊS (1.200)	NÃO	Aberto	R\$ 0,05
2	ALMÔNDEGAS de carne bovina, CONGELADAS , de 1ª qualidade, semi pronta, com formato redondo uniforme, temperada, preparada com no mínimo 96% de carne bovina, isenta de nervos e gorduras aparentes. Com aspecto e aroma característicos. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Deve conter como ingredientes, nesta ordem: carne bovina, água, gordura bovina e/ou agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos perfeitamente moídos, misturados e moldados. Ingredientes além dos descritos deverão ser citados, podendo ser rejeitados caso considerados indesejáveis ao produto. Peso médio por unidade de 25 g. Acondicionadas em embalagem primária plástica, atóxica e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, lacrada com cinta de nylon, reforçada, impermeabilizada internamente, atóxica, com peso de 3,0 a 5,0 Kg. Seu rótulo deve conter: data de fabricação, prazo de validade, com registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados do fabricante (endereço), lote e peso. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Pif Paf, Sadia, Seara, Rica ou similar.	447757	kg	22.000	22.000	44.000	14,80	651.200,00	2,5 VEZES POR MÊS (900)	NÃO	Aberto	R\$ 0,03
3	CARNE BOVINA in natura, tipo CHÁ DE DENTRO , peça inteira, aparada, com baixo percentual de gordura, RESFRIADA, NÃO TEMPERADA. Peso médio de 5,0 a 10,0 kg por peça, embalada à vácuo em embalagem primária plástica, atóxica, contendo apenas uma peça por embalagem. Com aspecto e aroma característicos. Isentas de aditivos. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Com textura não endurecida pós cocção. Dispostas em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, impermeabilizadas internamente, atóxica, com aproximadamente 20 a 25 Kg, devidamente lacradas e identificadas. Seu rótulo deve conter: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados (endereço) fabricante, lote e peso. Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Friboi, Dicasa, Swift ou similar.	447432	kg	41.120	41.120	82.240	29,55	2.430.192,00	3 VEZES POR MÊS (1.200)	NÃO	Aberto	R\$ 0,05

4	CARNE BOVINA in natura, tipo CONTRAFILÉ , peça inteira, aparada, desossada e limpa, com no máximo 10% de gordura, RESFRIADA, NÃO TEMPERADA. Corte da peça isenta de partes não cotadas, seguindo os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte. Peso médio de 5 a 10 Kg por peça, embalada à vácuo em embalagem primária plástica, contendo apenas uma peça por embalagem. Com aspecto e aroma característicos. Isentas de aditivos. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Com textura não endurecida pós cocção. Dispostas em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, impermeabilizadas internamente, atóxica, com aproximadamente 20 a 25 Kg, devidamente lacradas e identificadas. Seu rótulo deve conter: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados do fabricante (endereço), lote e peso. Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Friboi, Dicasa, Swift ou similar	447466	kg	5.400	0	5.400	35,85	193.590,00	BIMES-TRAL (600)	NÃO	Aberto	R\$ 0,05
5	CARNE DE FRANGO in natura, apresentação FILÉ DE COXA E SOBRECOPA , limpo, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor e aromas característicos. Isenta de aditivos. Não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer outros sinais de contaminação. Unidade com peso aproximado de 280 g, contendo valor limite de 6% de água de adição, apresentando perda máxima de 30% no degelo. Acondicionado em embalagem primária plástica de aproximadamente 1,0 Kg, transparente, atóxica, em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, impermeabilizada, atóxica, reforçada e lacrada, com aproximadamente 20 Kg. Contendo identificação do produto, lote, dados do fabricante, prazo de validade, peso, data de fabricação, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura. Marca sugerida: Pif Paf, Seara ou similar	447635	kg	22.900	0	22.900	14,71	336.859,00	MENSAL (2.000)	NÃO	Aberto	R\$ 0,03
6	CARNE DE FRANGO in natura, apresentação FILÉ DE PEITO DE FRANGO , desossado, sem carcaça, sem pele, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, com adição de água de no máximo 8%, apresentando perda máxima de 30% no degelo. Com aspecto, cor e aromas característicos. Isenta de aditivos. Não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Peso aproximado de 250g por unidade. Isento de contaminação. Apresentação em embalagem primária plástica lacrada de aproximadamente 1,0 kg e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, lacrada, atóxica, de aproximadamente 20 Kg, contendo identificação do produto, lote, dados do fabricante, prazo de validade, peso, data de fabricação, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura. Marca sugerida: Aurora, Seara, Sadia ou similar.	447581	kg	78.120	78.120	156.240	14,46	2.259.230,40	SEMANAL (1.200)	NÃO	Aberto	R\$ 0,03
7	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EMPANADO , cozido, pré-frito, TEMPERADO E CONGELADO, composto de carne de frango sem pele e sem osso (filé), cobertura: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, água; ligante: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, derivados de milho, e sal; gordura vegetal, sal, proteína de soja e condimentos. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos; Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Ingredientes além dos descritos deverão ser citados, podendo ser rejeitados caso sejam considerados indesejáveis ao produto. Peso aproximado de 100 g por unidade. Acondicionado em embalagem primária plástica de 1,0 a 3,0 kg de polietileno atóxico e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, aproximadamente 20 kg do produto, reforçada, impermeabilizada internamente e devidamente lacrada. Seu rótulo deve conter: data de fabricação, lote, dados do fabricante, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF e peso. Deverão se apresentar de acordo com a NTA-76 (Dec.12486 de 20/10/780 e (MA. 2244/97)). Marcas sugeridas: Aurora, C Valle ou similar	447751	kg	42.600	42.600	85.200	25,12	2.140.224,00	3 VEZES POR MÊS (1.000)	NÃO	Aberto	R\$ 0,05
8	PEIXE IN NATURA, espécie LINGUADO , apresentação FILÉ, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, fatiado, ISENTOS DE: pele, espinha, cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras. Com peso aproximado 250 a 280g cada, isento de quaisquer sinais de contaminação. Aspecto físico e aroma característicos do produto, sem cheiro de amônia ou plantas marinhas, sem mutilações ou deformações e isento de infestação por parasitas. Apresentando perda máxima no degelo de 40%, com ausência de qualquer sinal de descongelamento. Acondicionado individualmente, em embalagem primária de aproximadamente 1,0 kg, com camadas separadas por filmes plásticos transparentes e atóxicos. Em embalagem secundária, tipo caixa de papelão, impermeabilizada, atóxica, reforçada e lacrada, contendo aproximadamente 20 kg. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.	448874	kg	21.000	0	21.000	35,46	744.660,00	MENSAL (2.000)	NÃO	Aberto	R\$ 0,05

9	CARNE SUÍNA IN NATURA, tipo FILE MIGNON , peça inteira. CONGELADO, NÃO TEMPERADO, com no máximo 8% de água, apresentando no máximo de 40% de perda no degelo, com baixo teor de gordura. Consistência firme e compacta, carne de coloração rosada, aspecto e aroma característicos. Não amolecida e pegajosa, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Acondicionada a vácuo, em embalagem primária plástica atóxica, com apenas uma peça por embalagem, com peso aproximado de 1,0 a 4,0 kg por peça, dispostas em embalagem secundária tipo caixas de papelão, com peso aproximado de 20 kg, reforçadas, impermeabilizadas internamente e devidamente lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.	447535	kg	38.720	38.720	77.440	17,81	1.379.206,40	3 VEZES POR MÊS (1.200)	NÃO	Aberto	R\$ 0,03
10	CARNE BOVINA in natura, tipo LAGARTO PLANO ou COXÃO DURO, desossado, de 1ª qualidade, RESFRIADO, NÃO TEMPERADO. Corte da peça isenta de partes não cotadas, seguindo os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte. Carne limpa, sem pele aparas, com baixo percentual de gordura. Consistência firme com peso médio de 3,0 a 8,0 Kg cada peça. Embaladas a vácuo, com apenas uma peça por embalagem. Com aspecto e aroma característicos. Isenta de aditivos. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Com textura não endurecida pós cocção. Dispostas em embalagem secundária tipo caixas de papelão, com peso aproximado de 18 a 20 kg, reforçadas, impermeabilizadas internamente, atóxica e devidamente lacradas. A embalagem deve conter em seu rótulo: tipo da peça, lote, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados do fabricante e peso. Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega.	447442	kg	51.120	51.120	102.240	25,65	1.311.228,00	SEMANAL (1.200)	NÃO	Aberto	R\$ 0,05
11	LINGUIÇA FINA, origem suína, TIPO CALABRESA , preparada com carnes de 1ª qualidade, RESFRIADA, SUAVEMENTE TEMPERADA, com aspecto característico firme, não pegajosa, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, aroma e sabor característico. Isenta de matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo, de aproximadamente 2,5 a 5,0 kg, dispostas em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçada, impermeabilizada internamente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e com carimbo de inspeção do SIF. Marcas sugeridas: Pif Paf ou similar.	447701	kg	21.520	21.520	43.040	17,49	752.769,60	3 VEZES POR MÊS (700)	NÃO	Aberto	R\$ 0,03
12	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO LOMBO , peça inteira, sem osso, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, com no máximo 8% de água, apresentando no máximo de 40% de perda no degelo, com baixo teor de gordura. Consistência firme e compacta, carne de coloração rosada, aspecto e aroma característicos. Não amolecida e pegajosa, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Acondicionadas em embalagem primária plástica atóxica, com peças pesando entre 3,5 Kg e 4,0kg, com peças embaladas individualmente. Dispostas em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, pesando cerca de 20 kg, reforçadas, impermeabilizadas internamente, atóxica e devidamente lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.	447518	kg	14.720	14.720	29.440	18,30	538.752,00	MENSAL (1.200)	NÃO	Aberto	R\$ 0,03
13	CARNE BOVINA in natura, tipo MIOLO DA ALCATRA . Peça com peso médio de 3,0 a 6,0 Kg, magra, limpa, sem aparas, RESFRIADA, NÃO TEMPERADA, embalada a vácuo em embalagem primária transparente e atóxica, com apenas uma peça por embalagem. Com aspecto e aroma característicos. Isentas de aditivos. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Com textura não endurecida pós cocção. Deverá ser entregue limpa, livre de aparas, com no máximo 5% de gordura igualmente distribuída pela peça. Dispostas em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçada, impermeabilizada internamente, atóxica, devidamente lacrada com cinta de nylon, contendo aproximadamente de 18 a 20 Kg. Seu rótulo deve conter: tipo da peça, data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados do fabricante (endereço), lote e peso. Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Friboi, Dicasa, Swift ou similar	447480	kg	4.800	0	4.800	35,55	170.640,00	BIMES - TRAL (600)	NÃO	Aberto	R\$ 0,05

14	CARNE BOVINA in natura, tipo PATINHO , RESFRIADO, NÃO TEMPERADO, peça inteira, de 1ª qualidade, corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão, aparada, limpa, sem pele, com baixo percentual de gordura. Isenta de matérias estranhas como pelos de animais ou de humanos ou indicativos de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isenta de aditivos. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Isenta de quaisquer sinais de contaminação. Com textura não endurecida pós cocção. Com perdas em aparas de no máximo 10%. Embaladas a vácuo, em embalagem primária plástica, atóxica, com peças de aproximadamente 5,0 a 10,0 Kg, acondicionadas individualmente. Dispostas embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçada, impermeabilizada internamente, atóxica, devidamente lacrada, contendo aproximadamente 20 Kg. Seu rótulo deve conter: tipo da peça, dados do fabricante, informações nutricionais, número do lote, peso, data de fabricação, prazo de validade, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega. Marca sugerida: Dicasa, Friboi, Swift ou similar.	447448	kg	46.400	0	46.400	27,58	1.279.712,00	SEMANAL (1.100)	NÃO	Aberto	R\$ 0,05
15	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, tipo SASSAMI , de 1ª qualidade, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, com adição de água de no máximo 8%, apresentando 30% de perda máxima no degelo, peso aproximado de 30 a 50 g a unidade. Com aspecto, cor e aromas característicos, não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Isenta de aditivos. Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Limpo (sem excesso de gordura ou cartilagem), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão atingindo partes não cotadas; apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração característica, brilho e aroma suave. Acondicionados em embalagem primária plástica atóxica, de aproximadamente 1,0 Kg. Com embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçada e impermeabilizada internamente, lacrada com cinta de nylon, contendo aproximadamente 20 kg. A embalagem deve ter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Marca sugerida: Pif paf, C. Vale, Aurora, Seara, Sadia, ou Similar.	447618	kg	40.920	40.920	81.840	13,59	1.112.205,60	SEMANAL (1.200)	NÃO	Aberto	R\$ 0,03
16	SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA , NÃO TEMPERADA, com adição de água no máximo 8%, apresentando perda máxima de 30% no degelo. Manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor e aromas característicos. Isenta de aditivos. Não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Isenta de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Produto de 1ª qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, padronização de peça com 250 a 300 gramas por unidade. Apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e aroma suave. Acondicionadas em embalagem primária plástica de 1,0 Kg, atóxica, com embalagem secundária de papelão, tipo caixa, reforçada e impermeabilizada, atóxica lacrada com cinta de nylon, contendo aproximadamente 20 kg. A embalagem deve ter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Marca Sugerida: Pif paf, C. Vale, Aurora, Seara, Sadia ou Similar.	447629	kg	21.000	0	21.000	10,92	229.320,00	MENSAL (1.800)	NÃO	Aberto	R\$ 0,03
17	TIRINHA DE PEIXE (tilápia) , formatada, empanada, pré-frita, cozida e CONGELADA. Deve apresentar os ingredientes: carne mecanicamente separada de peixe (mais de 50% de Tilápia), água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal, proteína de soja e sal. Pode conter extrato de soja, açúcar, fermento biológico, farinha de milho, aromatizantes, dextrose e especiarias. Demais ingredientes além dos descritos deverão ser citados, podendo ser rejeitados caso sejam considerados indesejáveis ao produto. Com aspecto, cor, aroma e sabor próprios. Isento de matérias estranhas ou sujidades, parasitas, larvas, dentre outros, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação e de risco à saúde. Isentas de quaisquer outras substâncias que alterem suas características sensoriais (física, química e organoléptica). Peso aproximado de 35 g por unidade. Acondicionado em embalagem primária plástica, com cerca de 1,0 kg a 1,5 Kg, atóxica e com embalagem secundária tipo caixa de papelão, contendo 6,0 kg aproximadamente, reforçada, impermeabilizada internamente, atóxica e devidamente lacrada. Seu rótulo deve conter: data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, dados do fabricante, lote e peso. Deve se apresentar de acordo com a NTA-76 (Dec. nº 12486 de 20/10/78 e (MA. 2244/97). Validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega.	99449	kg	20.600	0	20.600	34,82	717.292,00	2 VEZES POR MÊS (1.000)	NÃO	Aberto	R\$ 0,05

TOTAL	17.365.557,80
-------	---------------