



MAPA DE COTAÇÃO

Item	Material Descrição	UN	Média aritmética			Último praticado	N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.		Valor unitário	Valor total	Valor unitário	Valor total
			Quantidade	Valor unitário	Valor total		Valor unitário	Valor total				
1	BACON Especificação: BACON CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: BARRIGA SUINA, AGUA , SAL, ACUCAR PROTEINA DE SOJA (1%) ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SODIO, ANTIOXIDADE ERITOBATO DE SODIO, CONSERVANTES: NITRITO DE SODIO, NITRATO DE SODIO, ESPESSANTE: CARRAGENA, AROMA NATURAL DE FUMACA. SENDO UM PRODUTO BOA QUALIDADE. DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRA, ATOXICA, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. DEVERA CONSTAR NA EMBALAGEM DE FORMA CLARA O NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO/FRIGORIFICO, REGISTRO NO ORGAO OFICIAL DESTINADO A FISCALIZACAO, DATA DE ABATE E VALIDADE DO PRODUTO, COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE E PESO DE EMBALAGEM EM EMBALAGEM DE 1 KG. DEVERA SER ENTREGUE REFRIGERADO. NAO CONTEM GLUTEM VALIDADE A VENCER DE NO MINIMO 06 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA	KG	120,0000	38,3100	4.597,20	0,0000	38,3100	4.597,20	---	---	---	---
2	BACON Especificação: BACON CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: BARRIGA SUINA, AGUA , SAL, ACUCAR PROTEINA DE SOJA (1%) ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SODIO, ANTIOXIDADE ERITOBATO DE SODIO, CONSERVANTES: NITRITO DE SODIO, NITRATO DE SODIO, ESPESSANTE: CARRAGENA, AROMA NATURAL DE FUMACA. SENDO UM PRODUTO BOA QUALIDADE. DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRA, ATOXICA, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. DEVERA CONSTAR NA EMBALAGEM DE FORMA CLARA O NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO/FRIGORIFICO, REGISTRO NO ORGAO OFICIAL DESTINADO A FISCALIZACAO, DATA DE ABATE E VALIDADE DO PRODUTO, COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE E PESO DE EMBALAGEM EM EMBALAGEM DE 1 KG. DEVERA SER ENTREGUE REFRIGERADO. NAO CONTEM GLUTEM VALIDADE A VENCER DE NO MINIMO 06 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA	KG	40,0000	38,3100	1.532,40	0,0000	38,3100	1.532,40	---	---	---	---
3	CARNE BOVINA TIPO ACEM Especificação: PRODUTO DE 1a QUALIDADE, CARNE LIMPA E SEM EXCESSO DE GORDURA, DEVE SER TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO, COMO TAMBEM , A QUALIDADE, ASPECTO PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PROPRIA DA ESPECIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR PROPRIO, A EMBALAGEM DEVERA SER EM SACOS DE POLIETILENO E DEVERA CONTER OS DADOS DE IDENTIFICACAO E PROCEDENCIA, NUMERO DE LOTE DATA DA EMBALAGEM, DATA DA VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E INSCRICAO NO SIF. DEVERA SER ENTREGUE RESFRIADO NOS LIMITES DE TEMPERATURA ESTABELECIDOS PELAS NORMAS DA VIGILANCIA SANITARIA  OBS: (DEVENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, MOIDO, ISCAS, BIFES OU PEÇAS A SER DEFINIDO NO PEDIDO)	KG	900,0000	33,3000	29.970,00	0,0000	33,3000	29.970,00	---	---	---	---



MAPA DE COTAÇÃO

Material		Média aritmética				N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.						
4	<p>CARNE BOVINA TIPO ACEM Especificação: PRODUTO DE 1a QUALIDADE, CARNE LIMPA E SEM EXCESSO DE GORDURA, DEVE SER TRANSPORTADA EM CONDICÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO, COMO TAMBEM , A QUALIDADE, ASPECTO PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PROPRIA DA ESPECIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR PROPRIO. A EMBALAGEM DEVERA SER EM SACOS DE POLIETILENO E DEVERA CONTER OS DADOS DE IDENTIFICACAO E PROCEDENCIA, NUMERO DE LOTE DATA DA EMBALAGEM, DATA DA VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E INSCRICAO NO SIF. DEVERA SER ENTREGUE RESFRIADO NOS LIMITES DE TEMPERATURA ESTABELECIDOS PELAS NORMAS DA VIGILANCIA SANITARIA</p> <p>OBS: (DEVENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, MOIDO, ISCAS, BIFES OU PEÇAS A SER DEFINIDO NO PEDIDO)</p>	KG	300,0000	33,3000	9.990,00	0,0000	33,3000	9.990,00	---	---	---	---
5	<p>CARNE BOVINA TIPO ALCATRA Especificação: CARNE BOVINA, DO TIPO ALCATRA COM MAXIMO DE 10% DE GORDURA, NÃO APRESENTAR OSSO, CARTILAGENS E APONEVROSES RESFRIADA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIA ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS) DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMARIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. RESFRIADA COM TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DE 4º C (QUATRO GRAUS CELSIUS) DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA PROCEDÊNCIA VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 03 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, OBS: (DEVENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, ISCAS, BIFES OU PEÇAS) A SER DEFINIDO NO PEDIDO)</p>	KG	4.350,0000	41,9900	182.656,50	0,0000	41,9900	182.656,50	---	---	---	---
6	<p>CARNE BOVINA TIPO ALCATRA Especificação: CARNE BOVINA, DO TIPO ALCATRA COM MAXIMO DE 10% DE GORDURA, NÃO APRESENTAR OSSO, CARTILAGENS E APONEVROSES RESFRIADA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIA ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS) DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMARIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. RESFRIADA COM TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DE 4º C (QUATRO GRAUS CELSIUS) DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA PROCEDÊNCIA VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 03 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, OBS: (DEVENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, ISCAS, BIFES OU PEÇAS) A SER DEFINIDO NO PEDIDO)</p>	KG	1.450,0000	41,9900	60.885,50	0,0000	41,9900	60.885,50	---	---	---	---
7	<p>CARNE BOVINA TIPO CONTRA FILÉ Especificação: CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA CONTRA</p>	KG	2.100,0000	42,9400	90.174,00	0,0000	42,9400	90.174,00	---	---	---	---



MAPA DE COTAÇÃO

Material		Média aritmética				N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.						
	FILE EM BIFE EM 120 GRAMAS, COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE DE POSSA ALTERA-LA.											
8	CARNE BOVINA TIPO CONTRA FILÉ Especificação: CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA CONTRA FILE EM BIFE EM 120 GRAMAS, COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE DE POSSA ALTERA-LA.	KG	700,0000	42,9400	30.058,00	0,0000	42,9400	30.058,00	---	---	---	---
9	CARNE BOVINA TIPO COXÃO DURO Especificação: CARNE BOVINA - TIPO COXAO DURO, RESFRIADO, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO (PODENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, BIFE E PICADO)	KG	300,0000	43,7600	13.128,00	0,0000	43,7600	13.128,00	---	---	---	---
10	CARNE BOVINA TIPO COXÃO DURO Especificação: CARNE BOVINA - TIPO COXAO DURO, RESFRIADO, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO (PODENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, BIFE E PICADO)	KG	100,0000	43,7600	4.376,00	0,0000	43,7600	4.376,00	---	---	---	---
11	CARNE BOVINA TIPO COXÃO DURO BIFE A ROLE Especificação: BIFE A ROLE, COM COXÃO DURO, EM BIFE RESFRIADO, RECHEADO COM BACON, CENOURA, PIMENTÃO, CEBOLA COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PROPRIO, EMBALADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE CADA BIFE 150 GRAMAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DECRETO) 12486 DE 20/10/78) E (MA2244/97), PORTARIA DE 6 DE 15 DE FEVEREIRO DE 2001 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC. AGR	KG	480,0000	47,4800	22.790,40	0,0000	47,4800	22.790,40	---	---	---	---
12	CARNE BOVINA TIPO COXÃO DURO BIFE A ROLE Especificação: BIFE A ROLE, COM COXÃO DURO, EM BIFE RESFRIADO, RECHEADO COM BACON, CENOURA, PIMENTÃO, CEBOLA COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PROPRIO, EMBALADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE CADA BIFE 150 GRAMAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DECRETO) 12486 DE 20/10/78) E (MA2244/97), PORTARIA DE 6 DE 15 DE FEVEREIRO DE 2001 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC. AGR	KG	160,0000	47,4800	7.596,80	0,0000	47,4800	7.596,80	---	---	---	---
13	CARNE BOVINA, TIPO DO CORTE COXÃO MOLE Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DO CORTE COXÃO MOLE, , CONTEUDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTERIO DA AGRICULTURA E OU MINISTERIO DA SAUDE(PODENDO SER SOLICITADO EM BIFES, ISCAS OU CUBOS)	KG	1.650,0000	40,0500	66.082,50	0,0000	40,0500	66.082,50	---	---	---	---
14	CARNE BOVINA, TIPO DO CORTE COXÃO MOLE Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DO CORTE	KG	550,0000	40,0500	22.027,50	0,0000	40,0500	22.027,50	---	---	---	---



MAPA DE COTAÇÃO

Material		Média aritmética				N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.						
	COXÃO MOLE, , CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTERIO DA AGRICULTURA E OU MINISTERIO DA SAUDE(PODENDO SER SOLICITADO EM BIFES, ISCAS OU CUBOS)											
15	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO Especificação: CARNE BOVINA, LAGARTO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 7º C, COM COR, SABOR E ODO R PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, DEVENDO APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE, QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, ATOXICO, SUAS CONDIÇÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05	KG	300,0000	40,6500	12.195,00	0,0000	40,6500	12.195,00	---	---	---	---
16	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO Especificação: CARNE BOVINA, LAGARTO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 7º C, COM COR, SABOR E ODO R PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, DEVENDO APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE, QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, ATOXICO, SUAS CONDIÇÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05	KG	100,0000	40,6500	4.065,00	0,0000	40,6500	4.065,00	---	---	---	---
17	CARNE BOVINA TIPO MIOLO DE PALETA Especificação: CARNE BOVINA MIOLO DE PALETA, DESOSSADO, LIMPO (SEM APAROS E NERVURAS QUE COMPROMETAM O SEU PADRÃO DE QUALIDADE E IDENTIFICAÇÃO), MAGRO E PICADO EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 30 GRs. ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIA ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). PODENDO SER ENTREGUE MOIDO, CUBOS OU ISCAS, CONFORME PEDIDO DE COMPRA	KG	4.350,0000	39,1700	170.389,50	0,0000	39,1700	170.389,50	---	---	---	---
18	CARNE BOVINA TIPO MIOLO DE PALETA Especificação: CARNE BOVINA MIOLO DE PALETA, DESOSSADO, LIMPO (SEM APAROS E NERVURAS QUE COMPROMETAM O SEU PADRÃO DE QUALIDADE E IDENTIFICAÇÃO), MAGRO E PICADO EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 30 GRs. ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIA ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE	KG	1.450,0000	39,1700	56.796,50	0,0000	39,1700	56.796,50	---	---	---	---



MAPA DE COTAÇÃO

Material		Média aritmética			N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.								
	ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). PODENDO SER ENTREGUE MOIDO, CUBOS OU ISCAS, CONFORME PEDIDO DE COMPRA												
19	CARNE BOVINA TIPO PATINHO Especificação: PRODUTO DE 1a QUALIDADE, CARNE LIMPA E SEM EXCESSO DE GORDURA, DEVE SER TRANSPORTADA EM CONDICÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO, COMO TAMBEM , A QUALIDADE, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR PRÓPRIO, A EMBALAGEM DEVERA SER EM SACOS DE POLIETILENO E DEVERA CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE DATA DA EMBALAGEM, DATA DA VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E INSCRIÇÃO NO SIF. DEVERA SER ENTREGUE RESFRIADO NOS LIMITES DE TEMPERATURA ESTABELECIDOS PELAS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA  OBS: (DEVENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, ISCAS, BIFES OU PEÇAS A SER DEFINIDO NO PEDIDO)	KG	480,0000	37,8600	18.172,80	0,0000	37,8600	18.172,80	---	---	---	---	---
20	CARNE BOVINA TIPO PATINHO Especificação: PRODUTO DE 1a QUALIDADE, CARNE LIMPA E SEM EXCESSO DE GORDURA, DEVE SER TRANSPORTADA EM CONDICÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO, COMO TAMBEM , A QUALIDADE, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR PRÓPRIO, A EMBALAGEM DEVERA SER EM SACOS DE POLIETILENO E DEVERA CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE DATA DA EMBALAGEM, DATA DA VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E INSCRIÇÃO NO SIF. DEVERA SER ENTREGUE RESFRIADO NOS LIMITES DE TEMPERATURA ESTABELECIDOS PELAS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA  OBS: (DEVENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, ISCAS, BIFES OU PEÇAS A SER DEFINIDO NO PEDIDO)	KG	160,0000	37,8600	6.057,60	0,0000	37,8600	6.057,60	---	---	---	---	---
21	CARNE SUINA - TIPO LOMBO SUINO Especificação: LOMBO SUINO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CARNE SUINA RESFRIADA, EM PEÇA, EMBALAGEM DEVERA SER EM SACOS DE POLIETILENO E DEVERA CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, INSCRIÇÃO DO SIF, DEVERA SER ENTREGUE RESFRIADA NOS LIMITES DE TEMPERATURA ESTABELECIDAS PELA NORMA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO CONTEM GLUTEM VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 06 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS (CAMINHÃO-BAU) REFRIGERADO. OBS (PODENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, ISCAS, BIFES OU PEÇAS A SER DEFINIDO NO PEDIDO)	KG	1.920,0000	25,8700	49.670,40	0,0000	25,8700	49.670,40	---	---	---	---	---
22	CARNE SUINA - TIPO LOMBO SUINO	KG	640,0000	25,8700	16.556,80	0,0000	25,8700	16.556,80	---	---	---	---	---



MAPA DE COTAÇÃO

Material		Média aritmética			N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.							
	<p>Especificação: LOMBO SUINO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CARNE SUINA RESFRIADA, EM PEÇA, EMBALAGEM DEVERA SER EM SACOS DE POLIETILENO E DEVERA CONTER DADOS DE IDENTIFICACAO E PROCEDENCIA, NUMERO DE LOTE, INSCRICAO DO SIF, DEVERA SER ENTREGUE RESFRIADA NOS LIMITES DE TEMPERATURA ESTABELECIDAS PELA NORMA DA VIGILANCIA SANITARIA. NAO CONTEM GLUTEM VALIDADE A VENCER DE NO MINIMO 06 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULOS PROPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO. OBS (PODENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, ISCAS, BIFES OU PEÇAS A SER DEFINIDO NO PEDIDO)</p>											
23	<p>CARNE SUINA TIPO PERNIL SEM OSSO Especificação: SUINO - PERNIL SUINO SEM OSSO, PICADO EM ISCAS E/OU CUBO, CONGELADOS. DESCRICAO DO PRODUTO: CARNE DE SUINO - A CARNE CONGELADA; DEVERA SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RAPIDO EM TEMPERATURA DE - 40°C; PICADA EM APROXIMADAMENTE 5 CM. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM DOS EXCESSOS DE GORDURA E DE PELES. DEVENDO CONTER MENOS E NO MAXIMO 10% DE GORDURA E PELES, DEVE SER ISENTA DE PELE; DE CARTILAGENS; OSSOS; APRONERVROSES; TENDÕES; COAGULOS, NODOS LINFATICOS. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR PROPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICOS DA ESPECIE, PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM RELACAO AS SUAS CARACTERISTICAS TECNICAS. DATA DE FABRICACAO PREFERENCIALMENTE DE ATE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULOS PROPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO</p>	KG	2.520,0000	21,6500	54.558,00	0,0000	21,6500	54.558,00	---	---	---	---
24	<p>CARNE SUINA TIPO PERNIL SEM OSSO Especificação: SUINO - PERNIL SUINO SEM OSSO, PICADO EM ISCAS E/OU CUBO, CONGELADOS. DESCRICAO DO PRODUTO: CARNE DE SUINO - A CARNE CONGELADA; DEVERA SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RAPIDO EM TEMPERATURA DE - 40°C; PICADA EM APROXIMADAMENTE 5 CM. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM DOS EXCESSOS DE GORDURA E DE PELES. DEVENDO CONTER MENOS E NO MAXIMO 10% DE GORDURA E PELES, DEVE SER ISENTA DE PELE; DE CARTILAGENS; OSSOS; APRONERVROSES; TENDÕES; COAGULOS, NODOS LINFATICOS. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR PROPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICOS DA ESPECIE, PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM RELACAO AS SUAS CARACTERISTICAS TECNICAS. DATA DE FABRICACAO PREFERENCIALMENTE DE ATE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERA SER</p>	KG	840,0000	21,6500	18.186,00	0,0000	21,6500	18.186,00	---	---	---	---



MAPA DE COTAÇÃO

Material		Média aritmética			N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.							
	TRANSPORTADO EM VEICULOS PROPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO											
25	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO - QUILOS Especificação: SOBRECOPA E COXA DE FRANGO DESOSSADA. DESCRICAÇÃO DO PRODUTO: CARNE DE FRANGO - SOBRECOPA SEM OSSO E COXA DE FRANGO, A CARNE CONGELADA; DEVERA SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RAPIDO EM TEMPERATURA DE - 40°C; DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM DOS EXCESSOS DE GORDURA E DE PELES. DEVENDO CONTER MENOS E NO MAXIMO 10% DE GORDURA E PELES, DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS ; OSSOS; APRONERVROSES; TENDOES; COAGULOS, NODOS LINFATICOS. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR PROPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO DA ESPECIE, PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM RELACAO AS SUAS CARACTERISTICAS TECNICAS. DATA DE FABRICACAO PREFERENCIALMENTE DE ATE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM: PACOTES COM PESO ESTIPULADO ENTRE 1,0 KG, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, ATOXICO; EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELAO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUROS. DEVERA CONSTAR O PRAZO DE VENCIMENTO, TIPO DE CARNE, No DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA, DADOS DE ACORDO COM CVS 6/99 E PORTARIA NUMERO 1428. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULOS PROPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO.	KG	4.950,0000	20,0700	99.346,50	0,0000	20,0700	99.346,50	---	---	---	---
26	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO - QUILOS Especificação: SOBRECOPA E COXA DE FRANGO DESOSSADA. DESCRICAÇÃO DO PRODUTO: CARNE DE FRANGO - SOBRECOPA SEM OSSO E COXA DE FRANGO, A CARNE CONGELADA; DEVERA SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RAPIDO EM TEMPERATURA DE - 40°C; DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM DOS EXCESSOS DE GORDURA E DE PELES. DEVENDO CONTER MENOS E NO MAXIMO 10% DE GORDURA E PELES, DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS ; OSSOS; APRONERVROSES; TENDOES; COAGULOS, NODOS LINFATICOS. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR PROPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO DA ESPECIE, PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM RELACAO AS SUAS CARACTERISTICAS TECNICAS. DATA DE FABRICACAO PREFERENCIALMENTE DE ATE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM: PACOTES COM PESO ESTIPULADO ENTRE 1,0 KG, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, ATOXICO; EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELAO	KG	1.650,0000	20,0700	33.115,50	0,0000	20,0700	33.115,50	---	---	---	---



MAPA DE COTAÇÃO

Material		Média aritmética				N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.						
	DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUROS. DEVERA CONSTAR O PRAZO DE VENCIMENTO, TIPO DE CARNE, No DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA, DADOS DE ACORDO COM CVS 6/99 E PORTARIA NUMERO 1428. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULOS PROPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO.											
27	LINGUIÇA CALABRESA Especificação: LINGUIÇA DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTANCIA ESTRANHAS QUE SEJAM IMPROPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FISICA, QUIMICAS E ORGANOLEPTICAS)DEVERA SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMARIA CONSTITUIDA DE PLASTICO A VACUO ATOXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU ACOES DE MICROORGANISMOS, EM PACOTE DE 1 KILOS, COM ESPECIFICACOES DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDENCIA, SEM PIMENTA. NAO CONTEM GLUTEM VALIDADE A VENCER DE NO MINIMO 06 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA- SEM PIMENTA	KG	150,0000	25,5000	3.825,00	0,0000	25,5000	3.825,00	---	---	---	---
28	LINGUIÇA CALABRESA Especificação: LINGUIÇA DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTANCIA ESTRANHAS QUE SEJAM IMPROPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FISICA, QUIMICAS E ORGANOLEPTICAS)DEVERA SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMARIA CONSTITUIDA DE PLASTICO A VACUO ATOXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU ACOES DE MICROORGANISMOS, EM PACOTE DE 1 KILOS, COM ESPECIFICACOES DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDENCIA, SEM PIMENTA. NAO CONTEM GLUTEM VALIDADE A VENCER DE NO MINIMO 06 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA- SEM PIMENTA	KG	50,0000	25,5000	1.275,00	0,0000	25,5000	1.275,00	---	---	---	---
29	LINGUIÇA DE FRANGO Especificação: LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO, CONGELADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 12º C, COMPOSTA DE CARNE DE FRANGO, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS EM LEI, SEM PIMENTA	KG	150,0000	24,0000	3.600,00	0,0000	24,0000	3.600,00	---	---	---	---
30	LINGUIÇA DE FRANGO Especificação: LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO, CONGELADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 12º C, COMPOSTA DE CARNE DE FRANGO, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS EM LEI, SEM PIMENTA	KG	50,0000	24,0000	1.200,00	0,0000	24,0000	1.200,00	---	---	---	---
31	LINGUIÇA TOSCANA Especificação: LINGUIÇA DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTANCIA ESTRANHAS QUE SEJAM IMPROPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FISICA, QUIMICAS E ORGANOLEPTICAS)DEVERA SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMARIA CONSTITUIDA DE PLASTICO A VACUO	KG	390,0000	26,4300	10.307,70	0,0000	26,4300	10.307,70	---	---	---	---



MAPA DE COTAÇÃO

Material		Média aritmética			N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.							
	ATOXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU ACOES DE MICROORGANISMOS, EM PACOTE DE 1 KILOS, COM ESPECIFICACOES DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDENCIA, SEM PIMENTA. NAO CONTEM GLUTEM VALIDADE A VENCER DE NO MINIMO 06 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA- SEM PIMENTA											
32	LINGUIÇA TOSCANA Especificação: LINGUIÇA DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTANCIA ESTRANHAS QUE SEJAM IMPROPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FISICA, QUIMICAS E ORGANOLEPTICAS)DEVERA SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMARIA CONSTITUIDA DE PLASTICO A VACUO ATOXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU ACOES DE MICROORGANISMOS, EM PACOTE DE 1 KILOS, COM ESPECIFICACOES DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDENCIA, SEM PIMENTA. NAO CONTEM GLUTEM VALIDADE A VENCER DE NO MINIMO 06 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA- SEM PIMENTA	KG	130,0000	26,4300	3.435,90	0,0000	26,4300	3.435,90	---	---	---	---
33	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO - QUILOS Especificação: PESO LIQUIDO PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPECAO VETERINARIA, DEVE SER TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO, COMO TAMBEM, A QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVERA CONTER OS DADOS DE IDENTIFICACAO E PROCEDENCIA, NUMERO DE LOTE, DATA DA EMBALAGEM, DATA DA VALIDADE, QUANTIDADES DO PRODUTO E INSCRICAO OBS: (DEVENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, ISCAS, BIFES OU PEÇAS A SER DEFINIDO NO PEDIDO)	KG	6.000,0000	22,2200	133.320,00	0,0000	22,2200	133.320,00	---	---	---	---
34	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO - QUILOS Especificação: PESO LIQUIDO PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPECAO VETERINARIA, DEVE SER TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO, COMO TAMBEM, A QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVERA CONTER OS DADOS DE IDENTIFICACAO E PROCEDENCIA, NUMERO DE LOTE, DATA DA EMBALAGEM, DATA DA VALIDADE, QUANTIDADES DO PRODUTO E INSCRICAO OBS: (DEVENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, ISCAS, BIFES OU PEÇAS A SER DEFINIDO NO PEDIDO)	KG	2.000,0000	22,2200	44.440,00	0,0000	22,2200	44.440,00	---	---	---	---
35	PEIXE - FILE DE MERLUZA Especificação: FILÉ DE MERLUZA, FILE, SEM COURO/PELE, CONGELADO, LIMPO, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS (CAMINHÃO-BAÚ) REFRIGERADO	KG	180,0000	45,0200	8.103,60	0,0000	45,0200	8.103,60	---	---	---	---
36	PEIXE - FILE DE MERLUZA Especificação: FILÉ DE MERLUZA, FILE, SEM COURO/PELE, CONGELADO, LIMPO, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA E SUJEITA A	KG	60,0000	45,0200	2.701,20	0,0000	45,0200	2.701,20	---	---	---	---



MAPA DE COTAÇÃO

Material		Média aritmética			N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.							
	VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEICULOS PRÓPRIOS (CAMINHÃO-BAÚ) REFRIGERADO											
37	PEIXE - TIPO FILE DE CAÇAO Especificação: PEIXE FILE DE CAÇÃO, TAMANHO GRANDE DE 100 A 150 GRAMAS CADA, SEM ESCAMAS PELE, CARTILAGEM OU ESPINHAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS COM 01 KILO CONGELADAS A 18° C, COM PERDA MÁXIMA DE PESO, NO DEGELO DE 20% DE PESO BRUTO, SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS, AUSÊNCIA DE BLOCOS DE GELO ENTRE AS PEÇAS, EMBALAGEM CONTENDO, EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, NÚMERO NO SIFA, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES	KG	600,0000	42,4000	25.440,00	0,0000	42,4000	25.440,00	---	---	---	---
38	PEIXE - TIPO FILE DE CAÇAO Especificação: PEIXE FILE DE CAÇÃO, TAMANHO GRANDE DE 100 A 150 GRAMAS CADA, SEM ESCAMAS PELE, CARTILAGEM OU ESPINHAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS COM 01 KILO CONGELADAS A 18° C, COM PERDA MÁXIMA DE PESO, NO DEGELO DE 20% DE PESO BRUTO, SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS, AUSÊNCIA DE BLOCOS DE GELO ENTRE AS PEÇAS, EMBALAGEM CONTENDO, EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, NÚMERO NO SIFA, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES	KG	200,0000	42,4000	8.480,00	0,0000	42,4000	8.480,00	---	---	---	---
39	PEIXE TIPO FILE DE TILÁPIA SEM ESPINHO Especificação: FILÉ DE TILÁPIA - RESFRIADO, LIMPA, SEM ESPINHO, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR; PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: EM FILÉS, EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO	KG	90,0000	43,9900	3.959,10	0,0000	43,9900	3.959,10	---	---	---	---
40	PEIXE TIPO FILE DE TILÁPIA SEM ESPINHO Especificação: FILÉ DE TILÁPIA - RESFRIADO, LIMPA, SEM ESPINHO, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR; PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: EM FILÉS, EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO	KG	30,0000	43,9900	1.319,70	0,0000	43,9900	1.319,70	---	---	---	---
41	PRESUNTO COZIDO Especificação: PRESUNTO SUINO COZIDO, COM REGISTRO NO SIF OU SISP. O PRODUTO DEVERA SER ENTREGUE EM TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO. DEVERA TER FORMATO DE PARALELEPÍPEDO, COM PESO DE CERCA DE 4 KG POR PEÇA. O APRESUNTADO DEVERA APRESENTAR ASPECTO PROPRIO, SEM PARTES AMOLECIDAS OU PEGAJOSAS; A COR DEVERA SER ROSADA INTERNAMENTE, COM CHEIRO E SABOR PROPRIOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS AS PARTES GORDUROSAS NAO PODERA O SE APRESENTAR RANCOSAS E AMARELADAS. A	KG	450,0000	26,3100	11.839,50	0,0000	26,3100	11.839,50	---	---	---	---



MAPA DE COTAÇÃO

Material		Média aritmética			N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.							
	EMBALAGEM PRIMARIA DO PRODUTO DEVERA SER A VACUO, TERMOFADA EM SACOS FABRICADOS COM FILME COEXTRUSADO A BASE DE NYLON E POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, TRANSPARENTE E LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. O ROTULO DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES: RAZAO SOCIAL, MARCA E CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO DO PRODUTOR, ALEM DO PESO LIQUIDO, QUANTIDADE, DATA DE VALIDADE, REGISTRO INTERNO, CODIGO E INFORMACOES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E PROCEDENCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MINIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA; obs: DEVERÁ SER ENTREGUE CONFORME PEDIDO DO SETOR DE COMPRAS PODENDO SER FATIADO OU EM PEÇA											
42	PRESUNTO COZIDO Especificação: PRESUNTO SUINO COZIDO, COM REGISTRO NO SIF OU SISP. O PRODUTO DEVERA SER ENTREGUE EM TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO. DEVERA TER FORMATO DE PARALELEPIPEDO, COM PESO DE CERCA DE 4 KG POR PEÇA. O APRESUNTADO DEVERA APRESENTAR ASPECTO PROPRIO, SEM PARTES AMOLECIDAS OU PEGAJOSAS; A COR DEVERA SER ROSADA INTERNAMENTE, COM CHEIRO E SABOR PROPRIOS. COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS AS PARTES GORDUROSAS NAO PODERAO SE APRESENTAR RANCOSAS E AMARELADAS. A EMBALAGEM PRIMARIA DO PRODUTO DEVERA SER A VACUO, TERMOFADA EM SACOS FABRICADOS COM FILME COEXTRUSADO A BASE DE NYLON E POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, TRANSPARENTE E LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. O ROTULO DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES: RAZAO SOCIAL, MARCA E CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO DO PRODUTOR, ALEM DO PESO LIQUIDO, QUANTIDADE, DATA DE VALIDADE, REGISTRO INTERNO, CODIGO E INFORMACOES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E PROCEDENCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MINIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA; obs: DEVERÁ SER ENTREGUE CONFORME PEDIDO DO SETOR DE COMPRAS PODENDO SER FATIADO OU EM PEÇA	KG	150,0000	26,3100	3.946,50	0,0000	26,3100	3.946,50	---	---	---	---
43	QUEIJO MUSSARELA Especificação: QUEIJO MUSSARELA DE LEITE DE VACA, 1o QUALIDADE, COM REGISTRO NO SIF OU SISP. O PRODUTO DEVERA SER ENTREGUE EM TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO. DEVERA TER FORMATO DE PARALELEPIPEDO, COM PESO DE CERCA DE 4 KG POR PEÇA. O QUEIJO DEVERA APRESENTAR CROSTA FINA OU NAO FORMADA, COM CONSISTENCIA SEMIDURA, RIGIDA, E A TEXTURA FECHADA, INDICANDO POUCO OU NENHUMA FERMENTACAO. A COR DEVERA SER BRANCO-CREME HOMOGENEA, CHEIRO PROPRIO E SABOR PROPRIO - SUAVE E LEVEMENTE SALGADO. A EMBALAGEM PRIMARIA DO PRODUTO DEVERA SER A VACUO, TERMOFADA EM SACOS FABRICADOS COM FILME COEXTRUSADO A BASE DE NYLON E POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, TRANSPARENTE E LACRADO,	KG	600,0000	39,6000	23.760,00	0,0000	39,6000	23.760,00	---	---	---	---



MAPA DE COTAÇÃO

Material		Média aritmética			N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.							
	RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. O ROTULO DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES: RAZAO SOCIAL, MARCA E CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO DO PRODUTOR, ALEM DO PESO LIQUIDO, QUANTIDADE, DATA DE VALIDADE, REGISTRO INTERNO, CODIGO E INFORMACOES NUTRICIONAIS DO PRODUTO. KG  obs: DEVERÁ SER ENTREGUE CONFORME PEDIDO DO SETOR DE COMPRAS PODENDO SER FATIADO OU EM PEÇA											
44	QUEIJO MUSSARELA Especificação: QUEIJO MUSSARELA DE LEITE DE VACA, 1o QUALIDADE., COM REGISTRO NO SIF OU SISP. O PRODUTO DEVERA SER ENTREGUE EM TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO. DEVERA TER FORMATO DE PARALELEPIPEDO, COM PESO DE CERCA DE 4 KG POR PEÇA. O QUEIJO DEVERA APRESENTAR CROSTA FINA OU NAO FORMADA, COM CONSISTENCIA SEMIDURA, RIGIDA, E A TEXTURA FECHADA, INDICANDO POUCO OU NENHUMA FERMENTACAO. A COR DEVERA SER BRANCO-CREME HOMOGENEA, CHEIRO PROPRIO E SABOR PROPRIO - SUAVE E LEVEMENTE SALGADO. A EMBALAGEM PRIMARIA DO PRODUTO DEVERA SER A VACUO, TERMOFADA EM SACOS FABRICADOS COM FILME COEXTRUSADO A BASE DE NYLON E POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, TRANSPARENTE E LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. O ROTULO DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES: RAZAO SOCIAL, MARCA E CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO DO PRODUTOR, ALEM DO PESO LIQUIDO, QUANTIDADE, DATA DE VALIDADE, REGISTRO INTERNO, CODIGO E INFORMACOES NUTRICIONAIS DO PRODUTO. KG  obs: DEVERÁ SER ENTREGUE CONFORME PEDIDO DO SETOR DE COMPRAS PODENDO SER FATIADO OU EM PEÇA	KG	200,0000	39,6000	7.920,00	0,0000	39,6000	7.920,00	---	---	---	---
45	SALSICHA Especificação: SALSICHA HOT DOG RESFRIADA, DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO A VÁCUO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 3 KG, COM TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DE 4 C (QUATRO GRAUS CELSIUS) DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, DEVENDO A MESMA POSSUIR OS SEGUINTE INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, GORDURA SUÍNA, CARNE SUÍNA, ÁGUA, CARNE DE PERU, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL, MALTODEXTRINA, CONDIMENTOS NATURAIS, PIMENTA PRETA, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO (INS 325) ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I) E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO (INS 450I)	KG	390,0000	21,1100	8.232,90	0,0000	21,1100	8.232,90	---	---	---	---



MAPA DE COTAÇÃO

Material		Média aritmética			N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.							
46	AROMAS DE FUMAÇA NATURAL DE FUMAÇA, NATURAL DE PIMENTA BRANCA, NATURAIS E IDÊNTICO AO NATURAL DE PIMENTA DA JAMAICA E PRETA REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO(INS 316), CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E CORANTE URUCUM (160B). NÃO CONTÉM GLÚTEN.VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 6 MESES CONTADOS DA ENTREGA.											
46	SALSICHA Especificação: SALSICHA HOT DOG RESFRIADA, DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO A VÁCUO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 3 KG, COM TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DE 4 C (QUATRO GRAUS CELSIUS) DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, DEVENDO A MESMA POSSUIR OS SEGUINTE INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, GORDURA SUÍNA, CARNE SUÍNA, ÁGUA, CARNE DE PERU, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL, MALTODEXTRINA, CONDIMENTOS NATURAIS, PIMENTA PRETA, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO (INS 325) ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451), POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452) E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO (INS 450) AROMAS DE FUMAÇA NATURAL DE FUMAÇA, NATURAL DE PIMENTA BRANCA, NATURAIS E IDÊNTICO AO NATURAL DE PIMENTA DA JAMAICA E PRETA REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO(INS 316), CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E CORANTE URUCUM (160B). NÃO CONTÉM GLÚTEN.VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 6 MESES CONTADOS DA ENTREGA.	KG	130,0000	21,1100	2.744,30	0,0000	21,1100	2.744,30	---	---	---	---
<b>Total:</b>					1.394.824,80							

Resumo:

Fornecedor	Prazo de Validade	Forma de Pagamento	Prazo de Entrega	Itens cotados	Valor total
N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. - 07797967000195	04/04/2024		1 padrao	46	1.394.824,80