



MAPA DE COTAÇÃO

| Material | | Média aritmética | | | | N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. | | | | | | |
|----------|---|------------------|------------|----------------|-------------|---|----------------|-------------|----------------|-------------|----------------|-------------|
| Item | Descrição | UN | Quantidade | Valor unitário | Valor total | Último praticado | Valor unitário | Valor total | 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 | 225,0000 | 39,9300 | 8.984,25 | 0,0000 | 39,9300 | 8.984,25 | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 75,0000 | 39,9300 | 2.994,75 | 0,0000 | 39,9300 | 2.994,75 | --- | --- | --- | --- |
| 3 | CARNE ALCATRA Especificação: CARNE BOVINA, DO TIPO ALCATRA - BIFES, COM MAXIMO DE 10% DE GORDURA, NÃO APRESENTAR OSSO, CARTILAGENS E APONEVROSES RESFRIADA, ISENTO 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 4° 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) | KG | 3.750,0000 | 42,5100 | 159.412,50 | 0,0000 | 42,5100 | 159.412,50 | --- | --- | --- | --- |



MAPA DE COTAÇÃO

| Material | | Média aritmética | | | N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. | | | | | | | |
|----------|--|------------------|------------|---------|---|--------|---------|------------|-----|-----|-----|-----|
| 4 | CARNE ALCATRA Especificação: CARNE BOVINA, DO TIPO ALCATRA - BIFES, COM MAXIMO DE 10% DE GORDURA, NÃO APRESENTAR OSSO, CARTILAGENS E APONEVROSES RESFRIADA, ISENTO 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) | KG | 1.250,0000 | 42,5100 | 53.137,50 | 0,0000 | 42,5100 | 53.137,50 | --- | --- | --- | --- |
| 5 | carne bovina Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DO CORTE 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) | KG | 4.500,0000 | 45,2800 | 203.760,00 | 0,0000 | 45,2800 | 203.760,00 | --- | --- | --- | --- |
| 6 | carne bovina Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO DO CORTE 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) | KG | 1.500,0000 | 45,2800 | 67.920,00 | 0,0000 | 45,2800 | 67.920,00 | --- | --- | --- | --- |
| 7 | CARNE BOVINA BIFE A ROLE - QUILOS 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 | 375,0000 | 52,1000 | 19.537,50 | 0,0000 | 52,1000 | 19.537,50 | --- | --- | --- | --- |
| 8 | CARNE BOVINA BIFE A ROLE - QUILOS 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 | KG | 125,0000 | 52,1000 | 6.512,50 | 0,0000 | 52,1000 | 6.512,50 | --- | --- | --- | --- |



MAPA DE COTAÇÃO

| Material | | Média aritmética | | | | N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. | | | | | | |
|----------|--|------------------|------------|---------|------------|---|---------|------------|-----|-----|-----|-----|
| | VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC. AGR | | | | | | | | | | | |
| 9 | CARNE BOVINA TIPO ACEM Especificação: PRODUTO DE 1a QUALIDADE, CARNE LIMPA E SEM EXCESSO DE GORDURA, DEVE SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES 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, ODORE 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 VIGILANCIA SANITARIA OBS: (DEVENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, ISCAS, BIFES OU PEÇAS A SER DEFINIDO NO PEDIDO) | KG | 3.750,0000 | 32,1400 | 120.525,00 | 0,0000 | 32,1400 | 120.525,00 | --- | --- | --- | --- |
| 10 | CARNE BOVINA TIPO ACEM Especificação: PRODUTO DE 1a QUALIDADE, CARNE LIMPA E SEM EXCESSO DE GORDURA, DEVE SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES 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, ODORE 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 VIGILANCIA SANITARIA OBS: (DEVENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, ISCAS, BIFES OU PEÇAS A SER DEFINIDO NO PEDIDO) | KG | 1.250,0000 | 32,1400 | 40.175,00 | 0,0000 | 32,1400 | 40.175,00 | --- | --- | --- | --- |
| 11 | 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 ODORE PRÓPRIOS 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 | 225,0000 | 43,3000 | 9.742,50 | 0,0000 | 43,3000 | 9.742,50 | --- | --- | --- | --- |
| 12 | 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 ODORE PRÓPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, DEVENDO | KG | 75,0000 | 43,3000 | 3.247,50 | 0,0000 | 43,3000 | 3.247,50 | --- | --- | --- | --- |



MAPA DE COTAÇÃO

| Material | | Média aritmética | | | N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. | | | | | | | |
|----------|--|------------------|------------|---------|---|--------|---------|------------|-----|-----|-----|-----|
| | 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 | | | | | | | | | | | |
| 13 | 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 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, ISCAS, BIFES OU PEÇAS A SER DEFINIDO NO PEDIDO) | KG | 375,0000 | 37,4300 | 14.036,25 | 0,0000 | 37,4300 | 14.036,25 | --- | --- | --- | --- |
| 14 | 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 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, ISCAS, BIFES OU PEÇAS A SER DEFINIDO NO PEDIDO) | KG | 125,0000 | 37,4300 | 4.678,75 | 0,0000 | 37,4300 | 4.678,75 | --- | --- | --- | --- |
| 15 | CONTRA FILE BOVINO 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 | 2.250,0000 | 43,1600 | 97.110,00 | 0,0000 | 43,1600 | 97.110,00 | --- | --- | --- | --- |
| 16 | CONTRA FILE BOVINO 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 | 750,0000 | 43,1600 | 32.370,00 | 0,0000 | 43,1600 | 32.370,00 | --- | --- | --- | --- |
| 17 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - QUILOS Especificação: SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA. | KG | 6.000,0000 | 20,0700 | 120.420,00 | 0,0000 | 20,0700 | 120.420,00 | --- | --- | --- | --- |



MAPA DE COTAÇÃO

| Material | | Média aritmética | | | N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. | | | | | | | |
|----------|---|------------------|------------|---------|---|--------|---------|-----------|-----|-----|-----|-----|
| | DESCRICAO DO PRODUTO: CARNE DE FRANGO - SOBRECOPA SEM OSSO. 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 PAPELÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUIROS. 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. | | | | | | | | | | | |
| 18 | COXA E SOBRECOPA DE FRANGO - QUILOS Especificação: SOBRECOPA DE FRANGO DESOSSADA. DESCRICAO DO PRODUTO: CARNE DE FRANGO - SOBRECOPA SEM OSSO. 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 PAPELÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUIROS. 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 | KG | 2.000,0000 | 20,0700 | 40.140,00 | 0,0000 | 20,0700 | 40.140,00 | --- | --- | --- | --- |



MAPA DE COTAÇÃO

| Material | | Média aritmética | | | N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. | | | | | | | |
|----------|---|------------------|------------|---------|---|--------|---------|------------|-----|-----|-----|-----|
| | TRANSPORTADO EM VEICULOS PROPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO. | | | | | | | | | | | |
| 19 | 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 | 225,0000 | 42,8400 | 9.639,00 | 0,0000 | 42,8400 | 9.639,00 | --- | --- | --- | --- |
| 20 | 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 | 75,0000 | 42,8400 | 3.213,00 | 0,0000 | 42,8400 | 3.213,00 | --- | --- | --- | --- |
| 21 | FILE DE CAÇÃO 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 MAXIMA DE PESO, NO DEGELO DE 20% DE PESO BRUTO, SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS, AUSENCIA DE BLOCOS DE GELO ENTRE AS PEÇAS, EMBALAGEM CONTENDO, EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, NUMERO DO LOTE , QUANTIDADE DE PRODUTO, NUMERO NO SIFA, VALIDADE MINIMA DE 06 MESES | KG | 3.750,0000 | 46,6700 | 175.012,50 | 0,0000 | 46,6700 | 175.012,50 | --- | --- | --- | --- |
| 22 | FILE DE CAÇÃO 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 MAXIMA DE PESO, NO DEGELO DE 20% DE PESO BRUTO, SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS, AUSENCIA DE BLOCOS DE GELO ENTRE AS PEÇAS, EMBALAGEM CONTENDO, EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, NUMERO DO LOTE , QUANTIDADE DE PRODUTO, NUMERO NO SIFA, VALIDADE MINIMA DE 06 MESES | KG | 1.250,0000 | 46,6700 | 58.337,50 | 0,0000 | 46,6700 | 58.337,50 | --- | --- | --- | --- |
| 23 | FILÉ 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-BAU) REFRIGERADO | KG | 225,0000 | 43,0200 | 9.679,50 | 0,0000 | 43,0200 | 9.679,50 | --- | --- | --- | --- |
| 24 | FILÉ 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-BAU) REFRIGERADO | KG | 75,0000 | 43,0200 | 3.226,50 | 0,0000 | 43,0200 | 3.226,50 | --- | --- | --- | --- |
| 25 | FILE TILAPIA Especificação: FILÉ DE TILAPIA - RESFRIADO, LIMPA, SEM ESPINHO, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA | KG | 150,0000 | 45,2000 | 6.780,00 | 0,0000 | 45,2000 | 6.780,00 | --- | --- | --- | --- |



MAPA DE COTAÇÃO

| Material | | Média aritmética | | | N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. | | | | | | | |
|----------|--|------------------|----------|---------|---|--------|---------|-----------|-----|-----|-----|-----|
| | 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 | | | | | | | | | | | |
| 26 | FILE TILAPIA Especificação: FILÉ DE TILAPIA - 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 | 50,0000 | 45,2000 | 2.260,00 | 0,0000 | 45,2000 | 2.260,00 | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 225,0000 | 33,0500 | 7.436,25 | 0,0000 | 33,0500 | 7.436,25 | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 75,0000 | 33,0500 | 2.478,75 | 0,0000 | 33,0500 | 2.478,75 | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 900,0000 | 30,6700 | 27.603,00 | 0,0000 | 30,6700 | 27.603,00 | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 300,0000 | 30,6700 | 9.201,00 | 0,0000 | 30,6700 | 9.201,00 | --- | --- | --- | --- |



MAPA DE COTAÇÃO

| Material | | Média aritmética | | | | N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. | | | | | | |
|----------|--|------------------|------------|---------|-----------|---|---------|-----------|-----|-----|-----|-----|
| 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 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 | 1.125,0000 | 28,6700 | 32.253,75 | 0,0000 | 28,6700 | 32.253,75 | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 375,0000 | 28,6700 | 10.751,25 | 0,0000 | 28,6700 | 10.751,25 | --- | --- | --- | --- |
| 33 | 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 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) | KG | 1.500,0000 | 27,3800 | 41.070,00 | 0,0000 | 27,3800 | 41.070,00 | --- | --- | --- | --- |
| 34 | 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 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) | KG | 500,0000 | 27,3800 | 13.690,00 | 0,0000 | 27,3800 | 13.690,00 | --- | --- | --- | --- |



MAPA DE COTAÇÃO

| Material | | Média aritmética | | | N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. | | | | | | | |
|----------|---|------------------|-------------|---------|--|--------|---------|------------|-----|-----|-----|-----|
| 35 | MIOLO DE PALETA Especificação: CARNE BOVINA MIOLO DE PALETA MOIDO - 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. ISENTO 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 CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA. | KG | 6.000,0000 | 32,8600 | 197.160,00 | 0,0000 | 32,8600 | 197.160,00 | --- | --- | --- | --- |
| 36 | MIOLO DE PALETA Especificação: CARNE BOVINA MIOLO DE PALETA MOIDO - 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. ISENTO 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 CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA. | KG | 2.000,0000 | 32,8600 | 65.720,00 | 0,0000 | 32,8600 | 65.720,00 | --- | --- | --- | --- |
| 37 | PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE Especificação: PESO LIQUIDO PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPECAO VETERINARIA, DEVE SER TRANSPORTADA EM CONDICIONES 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 | 11.250,0000 | 22,3800 | 251.775,00 | 0,0000 | 22,3800 | 251.775,00 | --- | --- | --- | --- |
| 38 | PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE Especificação: PESO LIQUIDO PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPECAO VETERINARIA, DEVE SER TRANSPORTADA EM CONDICIONES 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 | KG | 3.750,0000 | 22,3800 | 83.925,00 | 0,0000 | 22,3800 | 83.925,00 | --- | --- | --- | --- |



MAPA DE COTAÇÃO

| Material | | Média aritmética | | | N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. | | | | | | | |
|----------|---|------------------|------------|---------|---|--------|---------|------------|-----|-----|-----|-----|
| | PRODUTO E INSCRICAO OBS: (DEVENDO SER ENTREGUE EM CUBOS, ISCAS, BIFES OU PEÇAS A SER DEFINIDO NO PEDIDO) | | | | | | | | | | | |
| 39 | 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; TENDONES; 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 | KG | 4.500,0000 | 29,2100 | 131.445,00 | 0,0000 | 29,2100 | 131.445,00 | --- | --- | --- | --- |
| 40 | 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; TENDONES; 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 | KG | 1.500,0000 | 29,2100 | 43.815,00 | 0,0000 | 29,2100 | 43.815,00 | --- | --- | --- | --- |
| 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 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 | KG | 3.000,0000 | 40,3700 | 121.110,00 | 0,0000 | 40,3700 | 121.110,00 | --- | --- | --- | --- |



MAPA DE COTAÇÃO

| Material | | Média aritmética | | | N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. | | | | | | | |
|----------|---|------------------|------------|---------|---|--------|---------|------------|-----|-----|-----|-----|
| | 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: DEVERA 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: DEVERA SER ENTREGUE CONFORME PEDIDO DO SETOR DE COMPRAS PODENDO SER FATIADO OU EM PEÇA | KG | 1.000,0000 | 40,3700 | 40.370,00 | 0,0000 | 40,3700 | 40.370,00 | --- | --- | --- | --- |
| 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 | KG | 3.000,0000 | 52,0300 | 156.090,00 | 0,0000 | 52,0300 | 156.090,00 | --- | --- | --- | --- |



MAPA DE COTAÇÃO

| Material | | Média aritmética | | | N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. | | | | | | | |
|---------------|--|------------------|------------|---------|---|--------------|---------|-----------|-----|-----|-----|-----|
| | 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 | | | | | | | | | | | |
| 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 | 1.000,0000 | 52,0300 | 52.030,00 | 0,0000 | 52,0300 | 52.030,00 | --- | --- | --- | --- |
| Total: | | | | | | 2.560.776,00 | | | | | | |

Resumo:

| Fornecedor | Prazo de Validade | Forma de Pagamento | Prazo de Entrega | Itens cotados | Valor total |
|--|-------------------|--------------------|------------------|---------------|--------------|
| N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. - 07797967000195 | | | | 44 | 2.560.776,00 |