



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINEL**

**ANEXO II**  
**RELAÇÃO DE ITENS**

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unidade de medida</b>	<b>Qt</b>	<b>Valor médio</b>
<b>1</b>	BIFE DE 1ª, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, NOVA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIMPA E MAGRA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 5KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. SEM PRESENÇA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. CORTADA EM PORÇÕES DE 1 A 2KG, MÁXIMO 10% DE GORDURA. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE. .	KG	500	34,50
<b>2</b>	BIFE DE 2ª, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, NOVA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIMPA E MAGRA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 5KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. SEM PRESENÇA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. CORTADA EM PORÇÕES DE 1 A 2KG, MÁXIMO 10% DE GORDURA. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE.	KG	850	29,25
<b>3</b>	CARNE BOVINA DE 1ª INTEIRA RESFRIADA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, NOVA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIMPA E MAGRA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 5KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. SEM PRESENÇA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. CORTADA EM PORÇÕES DE 1 A 2KG, MÁXIMO 10% DE GORDURA.	KG	800	35,83



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINEL**

	COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE.			
<b>4</b>	CARNE BOVINA DE 1ª MOÍDA RESFRIADA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, NOVA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIMPA E MAGRA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 5KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. SEM PRESENÇA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. CORTADA EM PORÇÕES DE 1 A 2KG, MÁXIMO 10% DE GORDURA. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE.	KG	800	33,00
<b>5</b>	CARNE BOVINA DE 2ª INTEIRA RESFRIADA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, NOVA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIMPA E MAGRA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 5KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. SEM PRESENÇA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. CORTADA EM PORÇÕES DE 1 A 2KG, MÁXIMO 10% DE GORDURA. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE.	KG	1780	27,23
<b>6</b>	CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA RESFRIADA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, NOVA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIMPA E MAGRA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 5KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. SEM PRESENÇA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. CORTADA EM PORÇÕES DE 1 A 2KG, MÁXIMO 10% DE GORDURA. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO	KG	1122	27,07



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINEL**

	PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE.			
<b>7</b>	CARNE BOVINA FRESCA - COSTELA, NOVA, CORTADA EM PORÇÕES DE 1 A 2KG, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 5KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE.	KG	1250	24,50
<b>8</b>	CARNE SUÍNA - COSTELA, SEM TEMPERO, NOVA, CORTADA EM PORÇÕES DE 1 A 2KG, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 5KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE.	KG	1250	21,63
<b>9</b>	CARNE SUÍNA - LOMBO, SEM TEMPERO, NOVA, CORTADA EM PORÇÕES DE 1 A 2KG, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 5KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE.	KG	1000	22,47
<b>10</b>	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, A TEMPERATURA DE (-) 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE (-) 12°C, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE EM PACOTES ENTRE 1 A 2KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM	KG	1200	9,83



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINEL**

	PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO DE MICROORGANISMOS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DATA DA EMBALAGEM , DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.			
<b>11</b>	COXINHA DA ASA DE FRANGO, CONGELADA, A TEMPERATURA DE (-) 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE (-) 12°C, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE EM PACOTES DE 1KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO DE MICROORGANISMOS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DATA DA EMBALAGEM , DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.	KG	1552	15,30
<b>12</b>	FILÉ DE FRANGO, CONGELADO, A TEMPERATURA DE (-) 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE (-) 12°C, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE EM PACOTES DE 1KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO DE MICROORGANISMOS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DATA DA EMBALAGEM , DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.	KG	650	15,47
<b>13</b>	FILÉ DE PEIXE, TILÁPIA, CONGELADO, A TEMPERATURA DE (-) 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE (-) 12°C, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE EM PACOTES ENTRE 1 A 2KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS	KG	700	44,83



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINEL**

	(FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO DE MICROORGANISMOS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DATA DA EMBALAGEM, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.			
<b>14</b>	PEITO DE FRANGO, CONGELADO, A TEMPERATURA DE (-) 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE (-) 12°C, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE EM PACOTES ENTRE 1 A 2KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO DE MICROORGANISMOS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DATA DA EMBALAGEM, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.		1050	14,80
		KG		