

CAIXA ESCOLAR DA ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL VISCONDE DE SÃO LEOPOLDO

11.232.210/0001-21

Avenida Feitoria, 3490 - Feitoria - São Leopoldo/RS

Fone/FAX: 3575-4877

[agricolasaoleopoldo@gmail.com](mailto:agricolasaoleopoldo@gmail.com)

ANEXO I (Parte integrante do Convite nº 01/2017)

Segue, abaixo, a listagem de alimentos a serem adquiridos.

Item	Alimentos	Variedades // Especificação (peça)	Quantidade total	Unidade	Preço Unitário Máximo Aceitável	Valor TOTAL Máximo Aceitável	Valor unitário	Valor total
1	Carne bovina	moída de primeira	400	kg	R\$ 22,50	R\$ 9.000,00		
2	Carne bovina	paleta sem osso	100	kg	R\$ 17,60	R\$ 1.760,00		
3	Carne de frango	coxa e sobrecoxa	300	kg	R\$ 8,30	R\$ 2.490,00		
4	Carne de frango	peito - sem osso	200	kg	R\$ 15,50	R\$ 3.100,00		
5	Carne suína		100	kg	R\$ 19,00	R\$ 1.900,00		
<b>TOTAL</b>						<b>R\$ 18.250,00</b>		

**Características específicas:**

**1.1 Produtos Cárneos**

São alimentos de origem animal, obtidos através do abate de animais sadios. Devem estar embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). O peso é de acordo com a solicitação da escola.

Lembrando que, nos produtos de origem animal adquiridos em nível municipal, a inspeção é a do município (carimbo do SIM); se for de outro município, a inspeção deve ser a Estadual (CISPOA) e, se o produto for de outro estado, a inspeção é a Federal (SIF).

Outras características das carnes:

Apresentar odor e sabor característicos;

Percentual de gordura: até 10%;

Carne de Gado: Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas vermelhas;

Carne de Frango: aspecto firme (não amolecido e nem pegajoso), a cor característica (amarelo-rosado),