

## EDITAL DE INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO — IRP Nº 011/2026

### CARNES E FRIOS

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE E DE POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DO CALCÁRIO – CISREC, inscrito no CNPJ sob o nº 01.272.081/0001-41, com sede administrativa na Rua Oito de Dezembro, nº 650, Bairro Centro, Município de Matozinhos/MG, torna público, para conhecimento dos interessados, que, na condição de Órgão Gerenciador, dará início ao procedimento de Intenção de Registro de Preços – IRP destinado aos municípios consorciados, nos termos do art. 86 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e das disposições a seguir.

#### 1.1. DO OBJETO

1.1. O presente procedimento tem por objeto a Intenção de Registro de Preços – IRP, a ser operacionalizada pelo CISREC, na condição de Órgão Gerenciador, para fins de futura e eventual aquisição de **carnes e frios** em atendimento aos Municípios Consorciados ao CISREC, de natureza COMUM

1.2. A publicação do processo licitatório está prevista para o dia **14 de novembro de 2026**, com validade da Ata de Registro de Preços de 12 (doze) meses, admitida prorrogação nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e da regulamentação própria do CISREC.

1.3. O item a ser licitado consta do Anexo deste edital, ficando facultado a cada município consorciado indicar o quantitativo correspondente às suas necessidades.

#### 2.1. DO PRAZO

2.1. O prazo para manifestação da Intenção de Registro de Preços terá **início em 08 de setembro de 2026 e encerramento em 30 de setembro de 2026.**

#### 3.1. DO PROCEDIMENTO

3.1. A manifestação de interesse deverá ser formalizada por meio de documento oficial, encaminhado à Gerência de Licitações, exclusivamente pelo e-mail [licitacao@cisrec.mg.gov.br](mailto:licitacao@cisrec.mg.gov.br).

3.2. O Órgão Gerenciador poderá aceitar ou recusar, de forma justificada, quantitativos considerados ínfimos ou superestimados.

3.3. Dúvidas e esclarecimentos poderão ser dirigidos por meio eletrônico ([licitacao@cisrec.mg.gov.br](mailto:licitacao@cisrec.mg.gov.br)) ou por telefone, no número (31) 3712-1541, de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h.

Matozinhos, 31 de agosto de 2026.





# CISREC

Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas  
de Desenvolvimento da Região do Calcário

---

**Ariane Alves Ribeiro**

*Gerente de Licitações – CISREC*



**Endereço**

Rua Oito de Dezembro, 650 - Centro  
CEP: 35720-000



**Contato**

(31) 3712-1541



**Atendimento**

Segunda à Sexta das 08:00 às 17:00 hrs



# CISREC

Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas  
de Desenvolvimento da Região do Calciário

| LOTE 1 — CARNE BOVINA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |              |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| Item                  | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Unid. | Quantitativo |
| 1.1.                  | <b>Almôndegas Bovinas Congeladas</b><br>Produto preparado de carne moída bovina, 2ª categoria (acém ou músculo), proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com carne aparada, sem excesso de gordura, cartilagem e aponeuroses. Na porção de 80g, deve conter no máximo 12g de gorduras totais e no máximo 500mg de sódio, sendo isenta de cartilagens e ossos e com no máximo 3% de aponeuroses. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios e sem sinais de descongelamento. A embalagem primária deve ser em unidades de 20 a 30g, congeladas, embaladas a vácuo, em plástico flexível atóxico, resistente e transparente, acondicionadas em pacotes de 1 kg, íntegros, sem fissuras, furos ou acúmulos. A rotulagem obrigatória deve conter nome e endereço do abatedouro com registro no S.I.F., identificação do produto — incluindo a expressão "produto preparado a base de carne bovina segunda categoria (acém ou músculo)" —, data de fabricação, validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem/armazenamento/conservação, peso líquido e condições de armazenamento. A validade não poderá ser inferior a 4 meses a contar da entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG. | kg    |              |
| 1.2.                  | <b>Carne Bovina em Cubos Congelada — Patinho/Coxão Mole</b> Corte de patinho ou coxão mole, em cubos de aproximadamente 3x3x3 cm, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com carne aparada. Deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, com no máximo 3% de aponeuroses, livre de parasitas e substâncias contaminantes. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios e sem sinais de descongelamento. A embalagem primária deve ser congelada, embalada a vácuo, em plástico flexível atóxico, resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, íntegros, sem fissuras, furos ou acúmulos. A rotulagem obrigatória deve conter nome e endereço do abatedouro com registro no S.I.F., identificação do produto ("carne bovina em cubos — patinho/coxão mole"), data de fabricação, validade e prazo máximo de consumo, temperatura de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | kg    |              |



#### Endereço

Rua Oito de Dezembro, 650 - Centro  
CEP: 35720-000



#### Contato

(31) 3712-1541



#### Atendimento

Segunda à Sexta das 08:00 às 17:00 hrs



# CISREC

Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas  
de Desenvolvimento da Região do Calcário

## LOTE 1 — CARNE BOVINA

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |  |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|      | estocagem/armazenamento/conservação, peso líquido e condições de armazenamento. A validade não poderá ser inferior a 6 meses a contar da entrega, com data de fabricação mínima de 30 dias em relação à entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |  |
| 1.3. | <b>Carne Bovina em Tiras Congelada — Acém/Músculo</b><br>Corte de acém ou músculo, em tiras (iscas), proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com carne aparada. Deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, com no máximo 3% de aponeuroses, livre de parasitas e contaminantes. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios e sem sinais de descongelamento. A embalagem primária deve ser congelada, embalada a vácuo, em plástico flexível atóxico, resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, íntegros, sem fissuras, furos ou acúmulos. A rotulagem obrigatória deve conter nome e endereço do abatedouro com registro no S.I.F., identificação do produto ("carne bovina em tiras de segunda categoria — acém ou músculo"), data de fabricação, validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem/armazenamento/conservação, peso líquido e condições de armazenamento. A validade não poderá ser inferior a 6 meses a contar da entrega, com data de fabricação mínima de 30 dias em relação à entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG. | kg |  |
| 1.4. | <b>Carne Bovina Moída Congelada — Acém/Músculo</b><br>Corte de acém ou músculo, moída, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com carne aparada. Deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos, com no máximo 3% de aponeuroses, livre de parasitas e contaminantes. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios e sem sinais de descongelamento. A embalagem primária deve ser congelada, embalada a vácuo, em plástico flexível atóxico, resistente e transparente, em pacotes de 1 a 2 kg, íntegros, sem fissuras, furos ou acúmulos. A rotulagem obrigatória deve conter nome e endereço do abatedouro com registro no S.I.F., identificação do produto, data de fabricação, validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem/armazenamento/conservação, peso líquido                                                                                                                                                                                                                                                                                       | kg |  |



### Endereço

Rua Oito de Dezembro, 650 - Centro  
CEP: 35720-000



### Contato

(31) 3712-1541



### Atendimento

Segunda à Sexta das 08:00 às 17:00 hrs



# CISREC

Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas  
de Desenvolvimento da Região do Calciário

## LOTE 1 — CARNE BOVINA

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |  |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|      | e condições de armazenamento. A validade não poderá ser inferior a 6 (seis) meses a contar da data de entrega, com data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias em relação à data de entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |  |
| 1.5. | <b>Carne Bovina Moída In Natura — Tipo Patinho</b><br>Corte de patinho, moída, in natura, congelada, sem tempero, molho, corantes ou conservantes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com manipulação higiênico-sanitária adequada, isenta de ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos, contendo no máximo 5% de gordura. Deve ser produzida conforme regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal, sem sinais de descongelamento. A embalagem primária deve ser em pacotes de 1 a 2 kg, em plástico de polietileno atóxico e resistente, com marca comercial, nome, descrição do produto e demais dizeres de rotulagem, incluindo número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção sanitária. A validade deve corresponder a 80% do prazo total a partir da data de entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG. | kg |  |
| 1.6. | <b>Carne Bovina Patinho Peça Congelada</b><br>Corte de patinho, em peça inteira, congelada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que alterem suas características físicas, químicas e organolépticas. A embalagem primária deve ser plástica, transparente e atóxica, com peso médio de 5 kg. A rotulagem obrigatória deve conter identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção sanitária. A validade deve corresponder a 80% do prazo total a partir da data de entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG.                                                                                                                                                                                                                                                                                               | kg |  |
| 1.7. | <b>Carne Bovina em Cubos Congelada — Corte Acém</b><br>Corte de acém, em cubos, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com carne aparada. Deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, com no máximo 3% de aponeuroses, livre de parasitas e contaminantes. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios e sem sinais de descongelamento. A embalagem primária deve ser congelada, embalada a vácuo, em plástico flexível atóxico,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | kg |  |



### Endereço

Rua Oito de Dezembro, 650 - Centro  
CEP: 35720-000



### Contato

(31) 3712-1541



### Atendimento

Segunda à Sexta das 08:00 às 17:00 hrs



# CISREC

Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas  
de Desenvolvimento da Região do Calciário

## LOTE 1 — CARNE BOVINA

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |  |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|      | resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, íntegros, sem fissuras, furos ou acúmulos. A rotulagem obrigatória deve conter nome e endereço do abatedouro com registro no S.I.F., identificação do produto ("carne bovina em cubos — acém"), data de fabricação, validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem/armazenamento/conservação, peso líquido e condições de armazenamento. A validade não poderá ser inferior a 6 meses a contar da entrega, com data de fabricação mínima de 30 dias em relação à entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |  |
| 1.8. | <b>Carne Bovina Patinho em Tiras Congelada — Iscas (~20g)</b><br>Corte de patinho, em iscas de aproximadamente 20g, sem tempero, molho, corantes ou conservantes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com manipulação higiênico-sanitária, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. Após o descongelamento, deve apresentar aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem primária deve ser em pacotes de 1 kg, em plástico de polietileno atóxico e resistente, com marca comercial, nome, descrição e dizeres de rotulagem, e embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente a impacto e às condições de congelamento. A rotulagem deve conter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção sanitária. A validade deve corresponder a 80% do prazo total a partir da data de entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG. | kg |  |

## LOTE 2 — CARNE SUÍNA

| Item | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unid. | Quantitativo |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| 2.1. | <b>Linguiça Toscana de Pernil</b><br>Elaborada a partir do pernil, sem ossos, limpa, com pouca gordura, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que alterem suas características naturais. A embalagem primária deve ser plástica transparente, em pacotes de 1 a 2 kg. A rotulagem obrigatória deve conter identificação, procedência e número de lote, data de validade, quantidade e registro sanitário. A validade deve corresponder a 80% | kg    |              |



### Endereço

Rua Oito de Dezembro, 650 - Centro  
CEP: 35720-000



### Contato

(31) 3712-1541



### Atendimento

Segunda à Sexta das 08:00 às 17:00 hrs



# CISREC

Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas  
de Desenvolvimento da Região do Calcário

## LOTE 2 — CARNE SUÍNA

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|      | do prazo total a partir da data de entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |  |
| 2.2. | <b>Lombo de Porco Congelado</b><br>Congelado, limpo, embalado individualmente. A embalagem primária deve ser em plástico de polietileno transparente, atóxico e resistente, em pacotes de 2 a 5 kg. A rotulagem obrigatória deve conter identificação, procedência e número de lote, data de validade, quantidade, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção sanitária. A validade deve ser mínima de 30 dias. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG.                                                                                                                                                                                                                                                            | kg |  |
| 2.3. | <b>Pernil Traseiro Sem Osso</b><br>Em peças sem osso, de 5 a 10 kg cada, resfriado, isento de aditivos ou substâncias estranhas que alterem suas características naturais. A embalagem primária deve ser plástica, com peso de 5 a 10 kg. A rotulagem obrigatória deve conter identificação, procedência e número de lote, data de validade, quantidade, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção sanitária. A validade deve corresponder a 80% do prazo total a partir da data de entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG.                                                                                                                                                                              | kg |  |
| 2.4. | <b>Linguiça Tipo Paio (Defumada, Resfriada)</b><br>Linguiça defumada, tipo paio, resfriada, composta por carnes suína e bovina — esta última em no máximo 20% —, condimentos e demais ingredientes permitidos, transportada e conservada entre 4°C e 8°C. A embalagem primária deve ser flexível, termoformada a vácuo, e a embalagem secundária em caixa de papelão reforçado. Deve atender às Instruções Normativas 04/2000, 22/2005 e 51/2006, ao Decreto nº 9.013/2017 e às RDCs 12/2001, 259/2002 e 360/2003 e alterações posteriores, estando sujeita a verificação na entrega conforme procedimentos do MAPA e da ANVISA. A validade deve corresponder a 80% do prazo total a partir da data de entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG. | kg |  |
| 2.5. | <b>Pernil Traseiro em Cubos</b><br>Congelado, em cubos, isento de aditivos ou substâncias estranhas que alterem suas características naturais. A embalagem primária deve ser plástica transparente, em pacotes de 1 a 2 kg. A rotulagem obrigatória deve conter identificação, procedência e número de lote, data de validade, quantidade, número de registro no Ministério da                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | kg |  |



### Endereço

Rua Oito de Dezembro, 650 - Centro  
CEP: 35720-000



### Contato

(31) 3712-1541



### Atendimento

Segunda à Sexta das 08:00 às 17:00 hrs



# CISREC

Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas  
de Desenvolvimento da Região do Calcário

## LOTE 2 — CARNE SUÍNA

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |  |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|      | Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção sanitária. A validade deve corresponder a 80% do prazo total a partir da data de entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |  |
| 2.6. | <b>Pernil Traseiro em Iscas</b><br>Congelado, em iscas, isento de aditivos ou substâncias estranhas que alterem suas características naturais. A embalagem primária deve ser plástica transparente, em pacotes de 1 a 2 kg. A rotulagem obrigatória deve conter identificação, procedência e número de lote, data de validade, quantidade, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção sanitária. A validade deve corresponder a 80% do prazo total a partir da data de entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG. | kg |  |
| 2.7. | <b>Linguiça Toscana de Pernil</b><br>Elaborada a partir do pernil, sem ossos, limpa, com pouca gordura, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que alterem suas características naturais. A embalagem primária deve ser plástica transparente, em pacotes de 1 a 2 kg. A rotulagem obrigatória deve conter identificação, procedência e número de lote, data de validade, quantidade e registro sanitário. A validade deve corresponder a 80% do prazo total a partir da data de entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG.            | kg |  |

## LOTE 3 — AVES (FRANGO)

| Item | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Unid. | Quantitativo |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| 3.1. | <b>Coxa e Sobrecoxa de Frango</b><br>Congeladas, limpas, com ossos, isentas de aditivos ou substâncias estranhas que alterem suas características naturais. A embalagem primária deve ser plástica, com peso de 5 a 10 kg. A rotulagem obrigatória deve conter identificação, procedência e número de lote, data de validade, quantidade, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção sanitária. A validade deve ser mínima de 30 dias. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG. | kg    |              |
| 3.2. | <b>Linguiça de Frango Congelada</b><br>Elaborada a partir de carne de frango, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com manipulação higiênica,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | kg    |              |



### Endereço

Rua Oito de Dezembro, 650 - Centro  
CEP: 35720-000



### Contato

(31) 3712-1541



### Atendimento

Segunda à Sexta das 08:00 às 17:00 hrs



# CISREC

Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas  
de Desenvolvimento da Região do Calciário

## LOTE 3 — AVES (FRANGO)

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |  |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|      | contendo no máximo 10% de gordura e isenta de cartilagens e ossos. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio sem adição de pimenta e sem sinais de descongelamento. A embalagem primária deve ser a vácuo, plástica, atóxica e resistente, em peças de 2 kg. A rotulagem obrigatória deve conter identificação do fabricante e CNPJ, nome e endereço do fabricante, data de validade/prazo máximo de consumo, data de fabricação, componentes e aditivos (tipos e códigos), peso líquido, condições de armazenamento e empilhamento máximo, e número do lote, devendo atender às Instruções Normativas 04/2000, 22/2005 e 51/2006, ao Decreto nº 9.013/2017, às RDCs 12/2001, 259/2002 e 360/2003 e à NTA 3 do Decreto Estadual nº 12.436/1978. A validade não poderá ser inferior a 4 meses a contar da entrega, com data de fabricação mínima de 30 dias em relação à entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG. |    |  |
| 3.3. | <b>Peito de Frango Congelado</b><br>Congelado, limpo, sem tempero, isento de aditivos ou substâncias estranhas que alterem suas características naturais. A embalagem primária deve ser transparente, com peso de 5 a 10 kg. A rotulagem obrigatória deve conter identificação, procedência e número de lote, data de validade, quantidade, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção sanitária. A validade deve ser mínima de 30 dias. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | kg |  |
| 3.4. | <b>Peito de Frango Desossado e Sem Pele Congelado</b><br>Desossado, sem pele, proveniente de manipulação higiênica e abate sob inspeção veterinária, congelado e transportado a -18°C ou temperatura inferior. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio sem adição de temperos e sem sinais de descongelamento, não sendo aceitos pacotes com cristais de gelo ou sinais de degelo/recongelamento. A embalagem primária deve ser em saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente, resistente, grampeado ou termossoldado, de 1 kg, com apenas um tipo de corte por embalagem, e embalagem secundária em caixa de papelão lacrada. A rotulagem obrigatória deve conter identificação do produto e marca, nome e endereço do fabricante e CNPJ, data de                                                                                                                                                              | kg |  |



### Endereço

Rua Oito de Dezembro, 650 - Centro  
CEP: 35720-000



### Contato

(31) 3712-1541



### Atendimento

Segunda à Sexta das 08:00 às 17:00 hrs



# CISREC

Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas  
de Desenvolvimento da Região do Calcário

## LOTE 3 — AVES (FRANGO)

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |  |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|      | fabricação e validade/vencimento, número do lote, peso líquido e condições de armazenamento e empilhamento máximo na embalagem secundária. A validade não poderá ser inferior a 6 meses a contar da entrega, com data de fabricação mínima de 30 dias em relação à entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |  |
| 3.5. | <b>Filé de Peito de Frango Congelado — Sem Osso, Sem Pele</b><br>Sem osso, sem pele, sem adição de temperos, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com manipulação higiênica. Após o descongelamento, deve apresentar aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem primária deve ser em plástico de polietileno transparente, atóxico e resistente, de 1 a 2 kg, e embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente a impacto e às condições de congelamento. A rotulagem obrigatória deve conter identificação, procedência e número de lote, data de validade, quantidade, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção sanitária. A validade deve corresponder a 80% do prazo total a partir da data de entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG.                                                             | kg |  |
| 3.6. | <b>Filé de Peito de Frango em Cubo Congelado (IQF)</b><br>Em cubos, sem osso, sem pele, sem adição de temperos, com congelamento individual (Individually Quick Frozen), proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com manipulação higiênica. Após o descongelamento, deve apresentar aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem primária deve ser em plástico de polietileno transparente, atóxico e resistente, de 1 a 2 kg, e embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente a impacto e às condições de congelamento. A rotulagem obrigatória deve conter identificação, procedência e número de lote, data de validade, quantidade, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção sanitária. A validade deve corresponder a 80% do prazo total a partir da data de entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG. | kg |  |
| 3.7. | <b>Sobrecoxa de Frango Desossada e Sem Pele</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | kg |  |



### Endereço

Rua Oito de Dezembro, 650 - Centro  
CEP: 35720-000



### Contato

(31) 3712-1541



### Atendimento

Segunda à Sexta das 08:00 às 17:00 hrs



# CISREC

Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas  
de Desenvolvimento da Região do Calcário

## LOTE 3 — AVES (FRANGO)

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | Congelada, limpa, sem ossos e sem pele, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que alterem suas características naturais. A embalagem primária deve ser plástica, com peso de 5 a 10 kg. A rotulagem obrigatória deve conter identificação, procedência e número de lote, data de validade, quantidade, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção sanitária. A validade deve ser mínima de 30 dias. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG. |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

## LOTE 4 — PEIXES

| Item | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unid. | Quantitativo |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| 4.1. | <b>Filé de Merluza</b><br>Congelado, limpo, fresco, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiado em bifes de aproximadamente 120g, isento de aditivos ou substâncias estranhas que alterem suas características naturais. A embalagem primária deve ser plástica transparente e atóxica, em pacotes de 1 kg. A rotulagem obrigatória deve conter identificação, procedência e número de lote, data de validade, quantidade, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção sanitária. A validade deve corresponder a 80% do prazo total a partir da data de entrega. Registro sanitário: S.I.F. e/ou I.M.A.-MG. | kg    |              |



### Endereço

Rua Oito de Dezembro, 650 - Centro  
CEP: 35720-000



### Contato

(31) 3712-1541



### Atendimento

Segunda à Sexta das 08:00 às 17:00 hrs