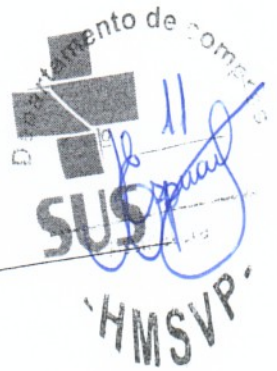




**HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO**  
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica,  
cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia  
otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



### COTAÇÃO Nº.:

NOME DA EMPRESA: \_\_\_\_\_ TELEFONE: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

CONTATO: \_\_\_\_\_

OBJETO: CARNES E PRODUTOS CARNEOS

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO MATERIAL	MARCA	PREÇO UNITARIO	PREÇO TOTAL
01	100	KG 14077	Almondegas de carne bovina. Embalagem primária: polietileno atóxica, resistente, com etiqueta interna de identificação.			
02	900	KG 12384	Asa de frango. Características: deve apresentar cor e odor característicos, não deve apresentar manchas escuras e aspecto pegajoso. Embalagem de kg em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.			
03	150	PCT 14078	Batata Palito. Batata palito de 1ª qualidade, congelada, pacote de 2 kg, lacrado, dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade e peso do produto.			



# HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO

Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



04	400 <i>4562</i>	KG	Carne bovina de 1ª qualidade para bife. Característica: carne bovina, de primeira, sem osso, com baixo teor de gordura, deve apresentar odor agradável e cor característica, deve possuir consistência firme, não deve apresentar manchas escuras e verdes, não deve estar pegajosa e inervações. Deve ser fatiada em bifes. Carnes: alcatra, patinho, coxão mole, lombo, picanha. Embalagem de kg em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.			
05	1.100 <i>4559</i>	KG	Carne bovina de 2ª moída. Características: carne bovina, moída, de segunda, sem osso, com baixo teor de gordura, deve apresentar odor agradável e cor característica, deve possuir consistência firme, não deve apresentar manchas escuras e verdes, não deve estar pegajosa. Carnes: paleta, fraldinha, maminha; Embalagem de 1kg em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.			
06	1.100 <i>4560</i>	KG	Carne bovina de 2ª para cozinhar. Características: carne bovina, de segunda, sem osso, com baixo teor de gordura, picada em cubos, deve apresentar odor agradável e cor característica, deve possuir			<i>[Signature]</i>



# HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO

Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



			consistência firme, não deve apresentar manchas escuras e verdes, não deve estar pegajosa. Carnes: paleta, fraldinha, maminha, músculo; Embalagem de kg em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.			
07	192	KG	Carne de sol de 1ª qualidade. Característica: carne bovina, de primeira, sem osso, com baixo teor de gordura, deve apresentar odor agradável e cor característica, deve possuir consistência firme, não deve apresentar manchas escuras e verdes, não deve estar pegajosa. Embalagem de kg em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.			
	4561					
08	336	KG	Carne suína para bife. Deverá ser fatiada em bifés. Tipo: lombo suíno. Características: deve apresentar odor característico, não deve apresentar manchas escuras, nem excesso de gordura. Embalagem de kg em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.			
	6488					
09	300	KG	Costela suína. Características: deve apresentar odor característico, não deve apresentar manchas			
	12389					



# HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO

Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



			escuras, nem excesso de gordura. Embalagem de kg em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.				HMSVP
10	2.400	KG	Coxa e sobrecoxa de frango. Características: deve apresentar odor característico e agradável, não deve apresentar manchas escuras, nem excesso de gordura e água no pacote. Embalagem de kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.				
	12.391						
11	216	KG	Fígado bovino. Características: fígado bovino, deve apresentar odor e cor característicos, não deve apresentar manchas esverdeadas e aspecto pegajoso. Embalagem em kg em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.				
	12.392						
12	1.000	KG	File de frango. Características: deve apresentar cor e odor característicos, não deve apresentar manchas escuras e aspecto pegajoso. Embalagem de kg em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.				
	12.393						
13	2.000	KG	Frango congelado. Características: frango abatido, inteiro (sem				
	12.394						



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO  
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica,  
cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia  
otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



			cabeça, vísceras e pés) congelado. Embalagem de kg em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.			
14	50	KG	Linguiça tipo calabresa. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade, peso líquido. Embalagens não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.			
15	440	KG	Linguiça de frango. Características: linguiça de frango, congelada, apresentando em gomos uniformes, deve apresentar odor e cor característicos, não deve apresentar manchas escuras, nem excesso de gordura. Embalagem de kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.			
16	60	KG	Mortadela. Características: mortadela cozido, fatiada, resfriado entre 0 e 4°C, embalado em kg individualmente, com validade mínima de dois meses.			
17	28	KG	Pé de porco. Características: carne suína - tipo pé, devendo apresentar textura com aspecto próprio, cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas),			



# HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO

Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



	14089		sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.			
18	100	KG	Peixe congelado. Características: peixe congelado fatiado (sem cabeça, nadadeiras e rabo), sem espinho, deve apresentar cor e odor característico, aspecto brilhante, firme, não deve apresentar manchas esverdeadas e aspecto pegajoso. Peixes: pirá, surubim, cascudo, curimatá; Embalagem de kg em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.			
19	30	KG	Presunto. presunto sem capa de gordura, resfriado. Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado. Isento de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). A			



**HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO**  
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



			embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto.			
20	40	KG	Salsicha. Características; salsicha tipo viena - resfriada, acondicionada em embalagens de no máximo 5kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e de validade. Deverá ser transportada em carro resfriado ou caixas de isopor conforme legislação vigente.			

PRAZO DE VALIDADE DO ORÇAMENTO: \_\_\_\_\_

OBSERVAÇÃO: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura

*Adauto Antonio de Mattos*  
Diretor Geral  
HMSVP - C. de Jesus MG

CARIMBO DE CNPJ: