



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

### PROCESSO LICITATÓRIO 2607/2018 PREGÃO PRESENCIAL Nº 92/2018

#### 1. Tipo do Objeto:

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES PARA AS UNIDADES ESCOLARES

#### COTA PRINCIPAL

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	353.540011.480	1500	KG	<b>ATUM RALADO EM OLEO COMESTIVEL</b> ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL, CONSERVA DE PESCADO PRODUZIDA A PARTIR DA ESPÉCIE ATUM (KATSUWONUS PELAMIS, THUNNUS OBESUS OU ALBACARES), ÓLEO COMESTÍVEL E CALDO VEGETAL. O ATUM DEVE CORRESPONDER A 95% DO PESO DRENADO. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE PESCADOS SÁDIOS, PROCESSADOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. A CONSERVA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS FISIO-QUÍMICAS: PROTEÍNA MIN. 21% CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE CONSTITUÍDA POR BOLSA METÁLICA FLEXÍVEL, ESTERILIZAVEL TIPO RETORT POUCH, COMPOSTA POR PET, ALUMÍNIO E POLIPROPILENO, FECHADA POR TERMOSOLDAGEM COM CAPACIDADE DE 500 G (QUINHENTOS) 1 (UM) KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 6 (SEIS) KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 24 (VINTE E QUATRO) MESES.	44,10	66.150,00
2	352.50084.21498	11250	KG	<b>CARNE BOVINA BIFES DE 1º QUALIDADE</b> CARNE BOVINA BIFES DE 1º QUALIDADE – CONGELADA PRODUTO CÂRNEO LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SÁDIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DE CORTE COXÃO MOLE, SEM OSSO E SEM PELE, CORTADO EM BIFES PESANDO ENTRE 80 A 120 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA ISENTA DE FUIROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FUIROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.	25,54	287.381,25
3	352.50086.47	11250	KG	<b>CARNE DE PEIXE IN NATURA TIPO PIRAMUTABA EM FILE</b> CARNE DE PEIXE IN NATURA TIPO PIRAMUTABA EM FILÉ SEM PELE, SEM ESPINHAS, COM TAMANHO PADRONIZADO MÉDIO DE 120 GRAMAS POR FILÉ, DE APARÊNCIA E COR CARACTERÍSTICO DE SUA ESPÉCIE, ISENTA DE PARASITAS, SUJIDADES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NO ATO DO RECEBIMENTO O PEIXE DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ISENTA DE FUIROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FUIROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.	25,27	284.250,00



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

4	352.50000.1	18750	KG	CARNE MOIDA DE PRIMEIRA QUALIDADE - CONGELAMENTO IQF	22,12	414.656,25
CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª QUALIDADE - CONGELAMENTO IQF						
CARNE MOÍDA DE BOVINO SEM OSSO, PATINHO OU COXÃO MOLE CONGELADA PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CÂRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.						
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS.						
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:						
TEXTURA: CARACTERÍSTICA						
COR: CARACTERÍSTICA						
SABOR: CARACTERÍSTICA						
ODOR: CARACTERÍSTICA						
EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS.						
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FUROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL).						
TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.						
ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005).						
PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.						

5	352.50054.94	4875	KG	CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO	18,14	88.432,50
CARNE SUINA CONGELADA SEM OSSO CORTADOS EM CUBOS DE PERNIL - CONGELAMENTO IQF						
CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS DE PERNIL (DE APROXIMADAMENTE 3X3X3CM) DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSO, EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE SUÍNO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO PELO PROCESSO DE IQF. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS.						
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:						
PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS.						
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:						
TEXTURA: CARACTERÍSTICA						
COR: CARACTERÍSTICA						
SABOR: CARACTERÍSTICA						
ODOR: CARACTERÍSTICA						
EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS.						
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: : CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FUROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL).						
TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.						
ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005).						
PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.						

6	352.20000.1	1500	KG	FIGADO BOVINO EM TIRAS/ISCAS	15,98	23.975,00
FÍGADO BOVINO EM TIRAS/ISCAS - CONGELADA						
CARNE EM TIRAS/ISCAS DE APROXIMADAMENTE 2X2X4CM DE FÍGADO BOVINO CONGELADO PREFERENCIALMENTE PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CÂRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS.						
O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICOSANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.						
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS.						
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:						
TEXTURA: CARACTERÍSTICA						
COR: CARACTERÍSTICA						
SABOR: CARACTERÍSTICA						
ODOR: CARACTERÍSTICA						
EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS.						
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FUROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL).						
TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.						
ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005).						
PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.						

**Vlr Total Itens : 1.164.845,00**

### COTA RESERVADA

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	353.540011.480	500	KG	ATUM RALADO EM OLEO COMESTIVEL	44,10	22.050,00



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL  
ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL, CONSERVA DE PESCADO PRODUZIDA A PARTIR DA ESPÉCIE ATUM (KATSUWONUS PELAMIS, THUNNUS OBESUS OU ALBACARES), ÓLEO COMESTÍVEL E CALDO VEGETAL. O ATUM DEVE CORRESPONDER A 95% DO PESO DRENADO. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE PESCADOS SADIOS, PROCESSADOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. A CONSERVA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS FÍSIO-QUÍMICAS:

PROTEÍNA MIN. 21%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

TEXTURA: CARACTERÍSTICA

COR: CARACTERÍSTICA

SABOR: CARACTERÍSTICA

ODOR: CARACTERÍSTICA

EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE CONSTITUÍDA POR BOLSA METÁLICA FLEXÍVEL, ESTERILIZAVEL TIPO RETORT POUCH, COMPOSTA POR PET, ALUMÍNIO E POLIPROPILENO, FECHADA POR TERMOSOLDAGEM COM CAPACIDADE DE 500 G (QUINHENTOS) 1 (UM) KG.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 6 (SEIS) KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.

DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL).

TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.

ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

PRAZO DE VALIDADE: O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 24 (VINTE E QUATRO) MESES.

2	352.50084.21498	3750	KG	CARNE BOVINA BIFES DE 1º QUALIDADE	25,54	95.793,75
---	-----------------	------	----	------------------------------------	-------	-----------

CARNE BOVINA BIFES DE 1º QUALIDADE – CONGELADA

PRODUTO CÁRNEO LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DE CORTE COXÃO MOLE, SEM OSSO E SEM PELE, CORTADO EM BIFES PESANDO ENTRE 80 A 120 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

TEXTURA: CARACTERÍSTICA

COR: CARACTERÍSTICA

SABOR: CARACTERÍSTICA

ODOR: CARACTERÍSTICA

EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FUROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL).

TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.

ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005).

PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.

3	352.50086.47	3750	KG	CARNE DE PEIXE IN NATURA TIPO PIRAMUTABA EM FILE	25,27	94.750,00
---	--------------	------	----	--	-------	-----------

CARNE DE PEIXE IN NATURA TIPO PIRAMUTABA EM FILÉ SEM PELE, SEM ESPINHAS, COM TAMANHO PADRONIZADO MÉDIO DE 120 GRAMAS POR FILÉ, DE APARÊNCIA E COR CARACTERÍSTICO DE SUA ESPÉCIE, ISENTA DE PARASITAS, SUJIDADES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.

NO ATO DO RECEBIMENTO O PEIXE DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

TEXTURA: CARACTERÍSTICA

COR: CARACTERÍSTICA

SABOR: CARACTERÍSTICA

ODOR: CARACTERÍSTICA

EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FUROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL).

TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.

ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005).

PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.

4	352.50000.1	6250	KG	CARNE MOIDA DE PRIMEIRA QUALIDADE - CONGELAMENTO IQF	22,12	138.218,75
---	-------------	------	----	--	-------	------------



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º QUALIDADE - CONGELAMENTO IQF

CARNE MOÍDA DE BOVINO SEM OSSO, PATINHO OU COXÃO MOLE CONGELADA PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CÂRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

TEXTURA: CARACTERÍSTICA

COR: CARACTERÍSTICA

SABOR: CARACTERÍSTICA

ODOR: CARACTERÍSTICA

EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FUROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL).

TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.

ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005).

PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.

5	352.50054.94	1625	KG	CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO	18,14	29.477,50
CARNE SUINA CONGELADA SEM OSSO CORTADOS EM CUBOS DE PERNIL - CONGELAMENTO IQF						
CARNE SUINA CONGELADA EM CUBOS DE PERNIL (DE APROXIMADAMENTE 3X3X3CM) DE 1º QUALIDADE, SEM OSSO, EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE SUÍNO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO PELO PROCESSO DE IQF. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS.						
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:						
PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS.						
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:						
TEXTURA: CARACTERÍSTICA						
COR: CARACTERÍSTICA						
SABOR: CARACTERÍSTICA						
ODOR: CARACTERÍSTICA						
EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS.						
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: : CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FUROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL).						
TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.						
ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005).						
PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.						

6	352.20000.1	500	KG	FIGADO BOVINO EM TIRAS/ISCAS	15,98	7.991,67
FIGADO BOVINO EM TIRAS/ISCAS - CONGELADA						
CARNE EM TIRAS/ISCAS DE APROXIMADAMENTE 2X2X4CM DE FÍGADO BOVINO CONGELADO PREFERENCIALMENTE PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CÂRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS.						
O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.						
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS.						
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:						
TEXTURA: CARACTERÍSTICA						
COR: CARACTERÍSTICA						
SABOR: CARACTERÍSTICA						
ODOR: CARACTERÍSTICA						
EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS.						
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FUROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL).						
TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.						
ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005).						
PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.						

**Vir Total Itens : 388.281,67**

## 2. Justificativa

### CARNES PARA AS UNIDADES ATENDIDAS PELO SETOR DE MERENDA ESCOLAR

Considerando a continuidade do abastecimento de gêneros perecíveis junto às unidades escolares; Considerando que, com o fracasso no Processo Licitatório (Pregão Presencial - 93/2017 de carne bovina em tiras e carne bovina em cubos), houve um aumento no consumo de outros tipos de cortes de perecíveis causando alterações na programação de consumo. Solicito o contido na solicitação número 1393/2018 para atender a necessidade dos alunos



**TERMO DE REFERÊNCIA**

atendidos através do Setor de Merenda Escolar.

**3. Entrega**

ALMOXARIFADO DA MERENDA ESCOLAR  
ENTREGA PARCELADA.  
CONFORME CONTRATO.

**4. Pagamento**

DEPÓSITO EM CONTA BANCÁRIA.  
10 DIAS.