



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

### PROCESSO LICITATÓRIO 4054/2018 PREGÃO PRESENCIAL Nº 121/2018

#### 1. Tipo do Objeto:

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS DE CARNE DE FRANGO (coxa e sobrecoxa, peito tipo sassami, peito de frango em fifes e em cubos) PARA ATENDER O SETOR DE MERENDA ESCOLAR

#### COTA PRINCIPAL

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	352.50081.42	19500	KG	<b>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA S/OSSO S/PELE</b>	11,18	217.912,50
<p>CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO Carne de frango crua e congelada PREFERENCIALMENTE PELO SISTEMA IQF, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes fráctidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Características organolépticas Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico; Odor: característico.</p> <p>Características físico-químicas Deverá apresentar no máximo 11% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Portaria SDA no 210, de 10/11/1998 – MAPA.</p> <p>Prazo de validade: 12 meses</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e 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).</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>						
2	352.50110.101	11250	KG	<b>CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI</b>	11,28	126.843,75
<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI, CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO.</p> <p>Carne de frango crua e congelada pelo sistema IQF em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes de filé de peito de frango), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes fráctidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Características organolépticas Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico; Odor: característico.</p> <p>Deverá apresentar no máximo 3% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.</p> <p>Prazo de validade: 12 meses</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e 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).</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>						
3	352.50010.19684	11250	KG	<b>PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO EM BIFES IQF.</b>	13,47	151.500,00
<p>PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO EM BIFES congelamento IQF.</p> <p>PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, CORTADO EM BIFES DE APROXIMADAMENTE DE 80 a 120G, Carne de frango crua e congelada PELO SISTEMA IQF, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes fráctidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Características organolépticas Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico; Odor: característico.</p> <p>Características físico-químicas Deverá apresentar no máximo 3% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Portaria SDA no 210, de 10/11/1998 – MAPA.</p> <p>Prazo de validade: 12 meses</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e 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).</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>						



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

4 352.50065.21481 7500 KG PEITO SEM PELE E SEM OSSO EM CUBOS CONGELAMENTO IQF. 13,32 99.937,50

PEITO SEM PELE E SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELAMENTO IQF.

PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, CORTADO EM CUBOS COM DIMENSÕES APROXIMADAS: 2 X 2, ATÉ 4 X 4 (CM) E CONGELADO NO SISTEMA IQF.

Obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes frácticas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características organolépticas

Textura: característica;  
Cor: característica;  
Sabor: característico;  
Odor: característico.

Características físico-químicas Deverá apresentar no máximo 3% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Portaria SDA no 210, de 10/11/1998 – MAPA.

Prazo de validade: 12 meses

Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2kg.

Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e 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 Nº 22, de 24 de novembro de 2005).

**Vlr Total Itens 596.193,75**

### COTA RESERVADA

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
------	------	-------	------	-----------	---------------	------------

1 352.50081.42 6500 KG CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA S/OSSO S/PELE 11,18 72.637,50

CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO Carne de frango crua e congelada PREFERENCIALMENTE PELO SISTEMA IQF, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes frácticas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características organolépticas

Textura: característica;  
Cor: característica;  
Sabor: característico;  
Odor: característico.

Características físico-químicas Deverá apresentar no máximo 11% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Portaria SDA no 210, de 10/11/1998 – MAPA.

Prazo de validade: 12 meses

Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg.

Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e 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 Nº 22, de 24 de novembro de 2005).

2 352.50110.101 3750 KG CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI 11,28 42.281,25

FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI, CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO.

Carne de frango crua e congelada pelo sistema IQF em cortes tipo sashimi (tipo de corte do filé de peito frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes de filé de peito de frango), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes frácticas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características organolépticas

Textura: característica;  
Cor: característica;  
Sabor: característico;  
Odor: característico.

Deverá apresentar no máximo 3% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Prazo de validade: 12 meses

Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg.

Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e 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 Nº 22, de 24 de novembro de 2005).

3 352.50010.19684 3750 KG PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO EM BIFES IQF. 13,47 50.500,00



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO EM BIFES congelamento IQF.

PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, CORTADO EM BIFES DE APROXIMADAMENTE de 80 a 120G, Carne de frango crua e congelada PELO SISTEMA IQF, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de

Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características organolépticas

Textura: característica;

Cor: característica;

Sabor: característico;

Odor: característico.

Características físico-químicas Deverá apresentar no máximo 3% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Portaria SDA no 210, de 10/11/1998 – MAPA.

Prazo de validade: 12 meses

Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2kg.

Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e 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 Nº 22, de 24 de novembro de 2005).

4	352.50065.21481	2500	KG	PEITO SEM PELE E SEM OSSO EM CUBOS CONGELAMENTO IQF.	13,32	33.312,50
---	-----------------	------	----	--	-------	-----------

PEITO SEM PELE E SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELAMENTO IQF.

PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, CORTADO EM CUBOS COM DIMENSÕES APROXIMADAS: 2 X 2, ATÉ 4 X 4 (CM) E CONGELADO NO SISTEMA IQF.

Obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características organolépticas

Textura: característica;

Cor: característica;

Sabor: característico;

Odor: característico.

Características físico-químicas Deverá apresentar no máximo 3% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Portaria SDA no 210, de 10/11/1998 – MAPA.

Prazo de validade: 12 meses

Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2kg.

Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e 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 Nº 22, de 24 de novembro de 2005).

**Vir Total Itens 198.731,25**

**2. Justificativa** Considerando a continuidade do abastecimento de gêneros perecíveis junto às entidades escolares, em atendimento a Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013; Solicitamos o contido na solicitação de compras número 1980/2018 para atender as necessidades dos alunos 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.