



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO 2258/2019

PREGÃO PRESENCIAL Nº 51/2019

### 1. Tipo do Objeto:

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS PARA A COZINHA COMUNITÁRIA E CASA DE ACOLHIMENTO DE PESSOAS ADULTAS EM SITUAÇÃO DE RUA INSTITUTO VIDA RENOVADA.

### COTA PRINCIPAL

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	352.1550007.123	300	KG	ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA	13,19	3.956,25
<p>PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA POR PROCESSO TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADO DE MISTURA E CONGELAMENTO CONSTITUÍDA BASICAMENTE POR CARNE BOVINA, ÁGUA, FARINHA DE ROSCA, PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, SAL REFINADO, CEBOLA, AROMATIZANTE, ACÉFAR, SALSINA, ALHO EM PO E CEBOLA EM PO, AROMATIZANTE, ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E SEJAM DECLARADOS E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO PODERÁ CONTER PIMENTA A UNIDADE DEVERÁ CONTER TERMO ARREDONDADO CARACTERÍSTICO E PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 25G. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: VCT MÁXIMO DE 230CAL, PROTEÍNA MÍNIMA DE 18G E GORDURA TOTAL MÁXIMA DE 3G. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO ATOXICO, DE NTRO DE CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO, CONTENDO ATÉ 2,5KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO RESISTENTE A IMPACTOS E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA. VALIDADE: MÍNIMA DE 06 MESES, A ENTREGA NÃO DEVERÁ TER DATA SUPERIOR A 20 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER CONGELADO E ARMAZENADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -12°C (DOZES E GRAUS NEGATIVOS) E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM SUAS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER CONGELADO E ARMAZENADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -25°C (VINTE E CINCO GRAUS NEGATIVOS) E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM SUAS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE. O LICITANTE QUE OFERECER A MELHOR OFERTA DE PREÇO DEVERÁ APRESENTAR NO PRAZO PREVISTO NO EDITAL PARA TODOS OS SABORES ELENCADOS NESTE ITEM: AMOSTRAS EM EMBALAGEM ORIGINAL, FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA, REGISTRO DO PRODUTO ACOMPANHADO DO CROQUI DE ROTULAGEM, REGISTRO DO ESTABELECIMENTO FABRICANTE NO ÓRGÃO COMPETENTE, LAUDO BROMATOLÓGICO CONCLUSIVO DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS, MICROBIOLÓGICAS E TOXICOLÓGICAS EXPEDIDO POR LABORATÓRIO OFICIAL.</p>						
2	352.1520002.11	100	KG	APRESUNTADO PEÇA	12,23	1.223,33
3	352.50073.34	400	KG	CARNE BOVINA TIPO FIGADO EM TIRAS	12,30	4.920,00
<p>CARNE BOVINA TIPO FIGADO EM TIRAS CONGELADA, ORIGINÁRIA DE GADO BOVINO SADIO, PROVENIENTE DE MACHO DA ESPÉCIE BOVINA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A CARNE BOVINA FIGADO EM TIRAS CONGELADA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 01 KG. SENDO QUE AS TIRAS DEVERÃO TER DIMENSÕES APROXIMADAS DE 5X2X2 CM. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE-RA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE RDC 259 DE 20 SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVACAO, PESO O LIQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E EMBALAGEM NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.</p>						
4	353.1530009.93	300	KG	CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO	15,80	4.740,00
<p>CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO PRODUZIDO A PARTIR DA MISTURA DE CARNE DE GALINHA, FARINHA, FÉCULA OU AMIDO, PROTEÍNA VEGETAL, CONDIMENTOS (EXETO PIMENTA) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS DESDE QUE DECLARADAS, COM ZERO DE GORDURAS TRANS, EM PEDACOS, EMPANADOS E CONGELADOS, COZIDOS OU ASSADOS, MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIENICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A MISTURA DE CARNE DE GALINHA EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADOS DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. OS PEDACOS DE CARNE DE AVES EMPANADOS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRES DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 17 (DEZESSETE) GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -15°C (QUINZE GRAUS NEGATIVOS) E TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -8°C (OITO GRAUS NEGATIVOS). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORT E ARMAZENAMENTO, CONTENDO DE 2,5 A 03 QUILOS POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, CONSTITUÍDA POR TAMPAS E FUNDO ENVOLTOS EM FILME DE PVC TERMOENCOLHÍVEL, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO, CONTENDO DE 10 A 12 KG. DE PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 (CENTO E VINTE) DIAS E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.</p>						
5	352.50044.92	400	KG	CARNE DE PEIXE FILE DE MERLUZA	23,81	9.523,33
6	352.1560006.131	300	KG	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO	15,66	4.697,27
<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO - PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOÍDA BOVINA ADICIONADA DE ÁGUA, GORDURA, PROTEÍNA DE SOJA, CEBOLA, COLÁGENO BOVINO, SAL, ALHO, AROMA E CORANTE NATURAL, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE; MOLDADO NA FORMA ARREDONDADA. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. A MISTURA DE CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. OS HAMBURGUEIRS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRES DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR DE 50 A 60 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELADO NÃO PODERÁ ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PROTEÍNA MÍN. 15%; GORDURAS TOTAIS MÁX. 15% E SÓDIO MÁXIMO 500MG EM 100G. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 04 (QUATRO) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO, SENDO QUE A FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ EXCEDER 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER ENVELOPE INDIVIDUAL DE FILME DE POLIETILENO, ATOXICO, TERMOSELADO, COM DATA DE FABRICAÇÃO/ PRAZO DE VALIDADE IMPRESSO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 90 UNIDADES. SERÁ CONSIDERADA IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM VEÍCULOS APROPRIADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA PRODUTOS EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.</p>						
7	352.1570003.122	300	KG	KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO	13,72	4.116,75



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

Descrição: Produto obtido pela mistura de Carne bovina, Água, Trigo, Cebola, Sal Refinado, Hortelã, Açúcar, Proteína Hidrolisada de Soja, Especiarias (exceto pimenta), Aromatizante Natural, Acidulante, Estabilizante, antioxidante podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto e sejam declarados e permitidos pela legislação vigente. Não poderá conter pimento. A unidade deverá conter formato característico de quibe e peso unitário de até 30g. Composição calórica: VCT máximo de 100cal, Proteína mínima de 18g e Gordura total máxima de 3g. Embalagem Primária: Saco polietileno atóxico, com vedação termossoldada, sem perfurações, contendo 2,5kg. Secundária: Caixa de papelão reforçado resistente a impactos e condições de estocagem congelada. Validade: mínima de 06 meses, a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de fabricação. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -12°C (doze graus negativos) e transportado em condições que preservem suas características e qualidade. O produto deverá apresentar com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico, com redução de sódio. Deve atender a legislação vigente. Nos rótulos de embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.I.M., S.I.F. ou S.I.S.P. O licitante que oferecer a melhor oferta de preço deverá apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item: amostras em embalagem original, Ficha técnica original ou cópia autenticada, Registro do produto acompanhado do croqui de rótulo, Registro do estabelecimento fabricante no Órgão competente, Laudo bromatológico conclusivo de análise físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e toxicológicas expedido por laboratório oficial.

8	352.60001.57	300	KG	LINGUIÇA TOSCANA	13,40	4.020,00
LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA, INGREDIENTES: CARNE SUINA, GORDURA SUINA, ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO, CONSERVANTES, ANTIOXIDANTES, ERIORBATO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL, NÃO CONTÉM GLUTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) MESES. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, TERMO SOLDADO, CONTENDO DE 01 A 2,5 KG, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, DEVENDO ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME DO PRODUTO E MARCA, DADOS DA UNIDADE PRODUTORA (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS, NOME COMPLETO OU NÚMERO DO INS CASO UTILIZADOS, PESO LÍQUIDO, TABELA DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO, ESPECIFICANDO: CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APÓS ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA, CARIMBO DO SIF/SISP E NÚMERO DO REGISTRO DO RÓTULO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM CAPACIDADE DE 01 A 2,5 KG. LÍQUIDOS.						

9	352.120007.112	100	PC	PRESUNTO PEÇA	20,00	2.000,00
---	----------------	-----	----	---------------	-------	----------

10	352.90004.121	100	KG	QUEIJO MUSSARELA EM PEÇA - KG	24,35	2.435,00
Queijo tipo mussarela em peça ingredientes: leite pasteurizado, fermento láctico, coalho, sal. Validade mínima de 60 (sessenta) dias e fabricação não superior a 10(dez) dias na entrega do produto. Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada com peso líquido entre 3 (tres) e 4 (quatro) quilos. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada com fita adesiva plástica, contendo até 2(duas) peças. As duas embalagens devem estar devidamente rotuladas de acordo com as resoluções rdc 359/03 e rdc 360/03 da ANVISA/MS. E portaria ma 364 d e 04/9/97 e nta 11 decreto 12.486 de 2 0/10/78. O licitante que oferecer a melhor oferta de preço deverá apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item: amostras em embalagem original, Ficha técnica original ou cópia autenticada, Registro do produto acompanhado do croqui de rótulo, Registro do estabelecimento fabricante no Órgão competente, Laudo bromatológico conclusivo de análise físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e toxicológicas expedido por laboratório oficial.						

11	353.300011.732	400	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG	8,47	3.389,00
DESCRIÇÃO: Produto carne industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais mais de acougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta e glutamato monossódico), embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: Cada gomo de salsicha deverá pesar entre 40 e 50 gramas. A salsicha deve ser preparada com carnes bovinas, suínas e de aves em perfeito estado de conservação, NÃO sendo permitido o uso de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) do peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação putrida. Não se será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto não deverá apresentar matéria prejudicial à saúde humana, bem como não deverá conter em sua composição tecidos inferiores. A salsicha deverá apresentar por 50 gramas: proteína mínimo de 6,5 gramas, carboidrato máximo de 2 gramas, gordura total máximo de 9,5 gramas e sódio até 500 mg. A quantidade máxima de amido deverá ser de 2,0%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico atóxico com até 3 kg, a vácuo, lacrado, padronizado, contendo impressos o peso líquido e o registro do SIF, SISP ou SIM, de acordo com a legislação em vigor. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, envolta por plástico, com peso máximo de 18 kg, resistente ao transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.						

**Vir Total Itens 45.020,94**

- 2. Justificativa** Justificamos a requisição de compras referente a Carnes tendo em vista fracasso anterior devido à orçamentos conflitantes. Informamos que as mesmas serão utilizadas na Cozinha Comunitária e na Casa de Acolhimento de Pessoas Adultas em Situação de Rua para atender as necessidades de confecção de refeições servidas diariamente, com o intuito de proporcionar uma alimentação balanceada.
- 3. Entrega** COZINHA COMUNITÁRIA  
ENTREGA PARCELADA.  
CONFORME ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.
- 4. Pagamento** DEPÓSITO EM CONTA BANCÁRIA.  
30 DIAS.