



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO 2660/2020
PREGÃO ELETRONICO Nº 49/2020

1. Tipo do Objeto:

Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES(BOVINA, PEIXE E FRANGO) PARA A COZINHA COMUNITÁRIA, PARA ATENDER O SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL PARA IDOSOS**

COTA RESERVADA

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	352.50000.2	400	KG	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO COXÃO MOLE EM CUBO	27,35	10.940,00
<p>CARNE BOVINA IN NATURA TIPO COXÃO MOLE EM CUBO DE PRIMEIRA, CONGELADA, PROVENIENTE DE GADO BOVINO MACHO, ABATIDO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VI GENTE, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGEM, SEBO, TENDÕES, NERVOS, COÁGULOS, NÓDULOS, APONEVROSES, PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, PODERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA E 3% DE APONEVROSES. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES).NO ATO DO RECEBIMENTO A CARNE DEVERA APRESENTAR TEMPERATURA DE - 18°C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, CONFORME PORTARIA CVS 6 DE 1.999 DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SUA APARÊNCIA DEVERA SE DE COR VERMELHO VIVO COM TEXTURA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ISENTA DE FUIROS E RASGOS E RE-EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ISENTA DE FUIROS OU RASGOS, DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLÁSTICA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DRC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. RDC 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. NO ROTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, E PESO LIQUIDO. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O N DE REGISTRO DO SIF OU SI SP DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>						
2	352.50000.3	400	KG	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO COXÃO MOLE EM TIRAS.	27,57	11.026,67
<p>CARNE BOVINA IN NATURA TIPO COXÃO MOLE EM TIRAS DE PRIMEIRA, CONGELADA, PROVENIENTE DE GADO BOVINO MACHO, ABATIDO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VI GENTE, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGEM, SEBO, TENDÕES, NERVOS, COÁGULOS, NÓDULOS, APONEVROSES, PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, PODERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA E 3% DE APONEVROSES. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES).NO ATO DO RECEBIMENTO A CARNE DEVERA APRESENTAR TEMPERATURA DE - 18°C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, CONFORME PORTARIA CVS 6 DE 1.999 DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SUA APARÊNCIA DEVERA SE DE COR VERMELHO VIVO COM TEXTURA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ISENTA DE FUIROS E RASGOS E RE-EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ISENTA DE FUIROS OU RASGOS, DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLÁSTICA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DRC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. RDC 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. NO ROTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, E PESO LIQUIDO. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O N DE REGISTRO DO SIF OU SI SP DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>						
3	352.50109.100	450	KG	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, IN NATURA, MOIDA	25,40	11.430,00
<p>SUBMETIDA AO PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO DE CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN). ORIGINARIA DE MASSA MUSCULAR ESQUELETICA MAGRA DA PORCAO TRASEIRA JUNTO AO FEMUR (PATINHO), PROVENI- ENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB INS PEAÇO VETERINARIA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGEN TE, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, TENDEOS, NERVOS, COAGULOS, NODULOS E APONEVROSES, PARASITAS, SUJIDA DES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO, CONTENDO NO MAXIMO 5% DE GORDURA. DEVERA SER DE RECORTE DE PRIMEIRA, MOIDA EM DISCO DE 06(SEIS) MM. NO ATO DO RECEBIMENTO A CARNE DEVERA APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERANCIA DE ATE -12C, CONFORME PORTA RIA CVS 6 DE 1.999 DA VIGILANCIA SANITARIA. SUA APARENCIA DEVERA SER DE COR VERMELHO VIVO COM TEX- TURA, ODOR E SABOR CARACTERISTICOS. EMBALAGENS: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, ISENTA DE FUIROS E RASGOS, LACRADA POR TERMO-SOLDAGEM, COM CA PACIDADE DE 01 A 03 KG, REEMBALADOS EM CAIXA DE PA PELA O REFORCADO, ISENTA DE FUIROS E RASGOS, DEVIDA- MENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VI GENTE, RDC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, RDC 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. NO ROTULO DAS EM- BALAGENS, DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELLEVEL AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVACAO E PESO LIQUIDO. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O NUMERO DE REGISTRO DO SIF,SISP,SIM DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06(SEIS) ME S E DATA DE FABRICAÇÃO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>						
4	352.50044.92	400	KG	CARNE DE PEIXE FILE DE MERLUZA	24,31	9.724,00
<p>PRODUTO CARNEO OBTIDO A PARTIR DE FILE DE PESCADO MERLUZA ÍNTEGROS, SEM PELE E SEM ESPINHAS, EMPANA DOS SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUA DO. CONSTITUÍDO POR FILE DE TILAPIA (SEM PELE E SEM ESPINHAS) ÍNTEGRO E ACRESCIDO DE OUTROS NUTRI- ENTES E/OU ADITIVOS QUE NAO DESCARACTERIZEM O PRO DUTO. PRODUTO DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARA- SITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS, PARTES DE CABECA, VISCERAS E CARTILAGENS, ALEM DE SUBSTAN- CIAS QUIMICAS. TODA MATERIA PRIMA UTILIZADA NA E- LABORACAO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPRO VADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANI- MAL UTILIZADO, DEVERAO SER PROVENIENTES DE ESTABE LECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVICIO DE INSPECAO FEDERAL (SIF). MOLDADO COM PESO VARIÁVEL DE 100G. TEXTURA MACIA E CROCANTE, COR CROSTA BEGE AMARELADO COM MASSA INTERNA BRANCA CONDIMENTADA, ODOR CARACTERISTICO E SABOR CARACTERISTICO NAO SALGADO. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLASTICO ATOXICO TERMOSOLDADO, CONTENDO DE 1(HUM) A 05 (CINCO) KG. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFOR- CADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESIS TENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERIODO DE VALIDADE, COM ATE 20(VINTE) KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES QUANDO CONSERVADO A TEMPERATURA DE -12C OU MAIS FRIO, DEVENDO O PRAZO DE FABRICAÇÃO NAO ANTECEDER A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO, O ROTULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDEDECER A LEGISLACAO VIGENTE, EM ESPECIAL A RIISPOA, RDC 12 DE 02/01/2001 (MICROBIOLOGIA), RDC 175 DE 08/ 08/2003(MICROSCOPIA), RDC 259 DE 20/09/2002, RDC 359 DE 23/12/2003, RDC 360 DE 23/12/2003 (ROTULAGEM) - ANVISA E TODAS ALTERACOES POSTERIORES.</p>						
5	352.50011.19685	400	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	11,52	4.606,67
<p>CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADOS PREFERENCIALMENTE PELO SISTEMA IQF. SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/SISP/SIM),ASPECTO: CARACTERÍSTICO NÃO PEGAJOSO,TEXTURA: CARACTERÍSTICA, COR:RÓSEA, ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE DE FRANGO FRESCA CONGELADA E SABOR CARACTERÍSTICO NÃO SALGADO.EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO TERMOSOLDADO CONTENDO ATÉ 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO,RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM ATÉ 18 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES QUANDO CONSERVADO A TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO. O PRODUTO, O RÓTULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>						
6	352.50092.52	400	KG	FRANGO DESOSSADO TIPO SASSAMI	10,42	4.166,67



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

FRANGO DESOSSADO TIPO SASSAMI - SEM OSSO E SEM PELLE, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADO. OS CORTES DE AVES CONGELADOS DEVERÃO APRESENTAR-SE LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR A SUA QUALIDADE OU ENCUBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELAMENTO/ÁGUA, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERÍSTICAS SENSÓRIAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS DEVERÃO SEGUIR OS PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E A FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE POLIETILENO, POLIÉSTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU LEITOSA, ATÓXICA, LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 A 2 KG POR EMBALAGEM. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E DE ARMAZENAMENTO TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERÍODO DE VALIDADE. SERÁ CONSIDERADA IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM VEÍCULOS REFRIGERADOS (TEMPERATURA ENTRE 12°C E 18°C), 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 CARNES EM ESTADO DE DECONGELAMENTO.

Vlr Total Itens 51.894,00

- 2. Justificativa** Solicitação de compras nº 730/2020 referente a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (tipo carnes) para atender as necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social, conforme Portaria do Ministério da Cidadania nº 369 de 29 de abril de 2020. Justificamos que os gêneros alimentícios perecíveis (tipo carnes) serão destinados para o Serviço de Acolhimento Institucional para Idosos existente no município, para contribuir no enfrentamento de COVID-19. Salientamos que esta despesa está atendendo o Termo de Aceite – Emergência COVID-19 conforme Portaria do Ministério da Cidadania nº 369, de 29 de abril de 2020.
- 3. Entrega** COZINHA COMUNITÁRIA
ENTREGA PARCELADA.
CONFORME ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.
- 4. Pagamento** DEPÓSITO EM CONTA BANCÁRIA.
20 DIAS