



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO 4306/2020

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 76/2020

1. Tipo do Objeto:

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES (BOVINA, FRANGO E PEIXE) E QUEIJO TIPO MUSSARELA PARA A COZINHA COMUNITÁRIA

COTA PRINCIPAL

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	352.50059.22	600	KG	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA TIPO COXAO MOLE CARNE BOVINA DE PRIMEIRA TIPO COXAO MOLE EM BIFE DE APROXIMADAMENTE 80 G. CONGELADA, ORIGINARIA DE GADO BOVINO SADIO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA, SEM OSSO, CONTENDO NO MAXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO, MAXIMO DE 3% DE APONEVROSES. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES. A CARNE BOVINA EM BIFES CONGELADA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 05 KG. REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, RDC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVACAO, PESO LIQUIDO, CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES E EMBALAGEM NAO SUPERIOR A TRINTA DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	35,60	21.360,00
2	352.50063.26	600	KG	CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM TIRAS CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM TIRAS CONGELADA, ORIGINARIA DE GADO BOVINO SADIO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA, SEM OSSO, CONTENDO NO MAXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO, MAXIMO DE 3% DE APONEVROSES. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM TIRAS CONGELADA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, EM PACOTES COM PESO DE 05 KG. SENDO QUE AS TIRAS DEVERAO TER AS DIMENSOES APROXIMADAS DE 5X2X2 CM. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELAO ONDULADO CONTENDO DE 20 A 30 KG., LACRADA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGENTE RDC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVACAO, PESO LIQUIDO, CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES E EMBALAGEM NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	30,10	18.060,00
3	352.50082.43	600	KG	CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO CONGELADA, ORIGINARIA DE MASSA MUSCULAR ESQUELETICA MAGRA DA PORCAO TRASEIRA JUNTO AO FEMUR (PATINHO), PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, TENDONES, NERVOS, COAGULOS, NODULOS E APONEVROSES, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO, CONTENDO NO MAXIMO 5% DE GORDURA. DEVERA SER RECORTADA EM DISCO DE 6(SEIS) CM. NO ATOM DO RECEBIMENTO A CARNE DEVERA APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERANCIA DE ATÉ -12C, CONFORME PORTARIA CVS 6 DE 1.999 DA VIGILANCIA SANITARIA. SUA APARENCIA DEVERA SER DE COR VERMELHA VIVA COM TEXTURA, ODORE E SABOR CARACTERISTICOS. EMBALAGENS: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ISENTA DE FURROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 A 05 KG E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, ISENTA DE FURROS E RASGOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, RDC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, RDC 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. NO ROTULO DAS EMBALAGENS, DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVACAO, PESO LIQUIDO, DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O NOME DO REGISTRO DO SIF, SISP OU SIM DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO. VALIDADE MINIMA DE 06(SEIS) MESES E DATA DE FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	31,77	19.060,00
4	352.50090.51	600	KG	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ACEM OU PALETA EM CUBO CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ACEM OU PALETA EM CUBO - CARNE DE SEGUNDA, CONGELADA PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA, SEM OSSO. OS RECORTES DEVERAO SER EM CUBOS COM DIMENSOES DE 2CM X 2CM X 2CM, EXTRA LIMPA, COM COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO CARTILAGENS, OSSOS, APONEVROSES, TENDONES, COAGULOS, NODOS LINFATICOS, ET C. A CARNE BOVINA EM CUBOS DEVERA SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO ADEQUADO DEVENDO APRESENTAR-SE PORCIONADOS E CONGELADOS INDIVIDUALMENTE - INDIVIDUALMENTE (QUICK FROZEN ?IQF). O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS PARA CADA 100G: PROTEINA MIN. 20G; GORDURAS TOTAIS MAX. 10G. AS CARACTERISTICAS SENSORIAIS, FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MICROSCOPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLACAO VIGENTE. O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE MINIMA DE 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICACAO, E A DATA DE FABRICACAO NAO DEVERA SER ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER EM SACOS DE POLIETILENO, ATOXICA, RESISTENTE E TERMOSSOLDADA, ADEQUADA AO PROCESSO DE CONGELAMENTO, COM CAPACIDADE DE ATÉ 2 KG, APROVADA PARA O CONTATO DIRETO COM OS ALIMENTOS, DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FURROS. A EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO DEVERA SER DE CAIXA DE PAPELAO ONDULADO E REFORCADA, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E/OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERIODO DE VALIDADE COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12(DOZE)KG. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPOSTO O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIORACAO, OU QUE NAO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS (TEMPERATURA ENTRE -12°C E 78°C), EM CONDICAOES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS JA ESPECIFICADAS. NAO SERAO A CEITAS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.	30,10	18.060,00
5	352.50081.42	1200	KG	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA S/OSSO S/PELE CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA S/OSSO S/PELE IN NATURA, CONGELADA, SEM ADICAO DE SAL, TEMPEROS E INJECAO DE AGUA OU SUBSTANCIAS QUE PROPICIEM A RETENCAO DE AGUA PELA CARNE DO FRANGO, DEVERA ESTAR ISENTA DE OSSOS, PELE, PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. DEVERA SER PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE E MANIPULADA EM CONDICAOES ADEQUADAS DE HIGIENE. NO ATOM DO RECEBIMENTO A CARNE DEVERA APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERANCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 6 DE 1.999 DA VIGILANCIA SANITARIA. SUA APARENCIA DEVERA SER CARACTERISTICA DO PRODUTO COM TEXTURA, ODORE E SABOR CARACTERISTICOS. EMBALAGENS: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ISENTA DE FURROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 A 02 KG E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, ISENTA DE FURROS E RASGOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE RDC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, RDC 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. NO ROTULO DAS EMBALAGENS DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVACAO, PESO LIQUIDO E INFORMACAO NUTRICIONAL. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O NOME DO REGISTRO DO SIF, SISP OU SIM DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO. VALIDADE MINIMA DE 12(DOZE) MESES E DATA DE FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	14,77	17.720,00
6	352.50044.92	400	KG	CARNE DE PEIXE FILE DE MERLUZA	28,43	11.373,33



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

PRODUTO CARNEO OBTIDO A PARTIR DE FILE DE PESCADO MERLUZA ÍNTEGROS, SEM PELE E SEM ESPINHAS, EMPANA DOS SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADO. CONSTITUÍDO POR FILE DE MERLUZA (SEM PELE E SEM ESPINHAS) ÍNTEGRO E ACRESCIDO DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS, PARTES DE CABECA, VISCERAS E CARTILAGENS, ALEM DE SUBSTANCIAS QUIMICAS. TODA MATERIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORACAO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADO, DEVERAO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO 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, ODOOR 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 REFORCADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERIODO DE VALIDADE, COM ATÉ 20(VINTE) KG. PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 04 (QUATRO) MESES QUANDO CONSERVADO A TEMPERATURA DE -12C OU MAIS FRIO, DEVENDO O PRAZO DE FABRICACAO NAO ANTECEDER A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO, O ROTULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLACAO VIGENTE.

7	352.50092.21505	1200	KG	FILE DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI, CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO	14,77	17.720,00
FILE 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 SASSAMI (TIPO DE CORTE DO FILE DE PEITO FRANGO LOCALIZADO NA PARTE INTERNA DO PEITO CONSTITUÍDO POR FILETOS DE FILE 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 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 HIGIÊNICO-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 SEGUINTE 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 123.353,33

COTA RESERVADA

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

8	352.50054.94	600	KG	CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO	20,43	12.260,00
---	--------------	-----	----	------------------------------------	-------	-----------

EM CUBOS, CONGELADO, EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA, FLEXIVEL, RESISTENTE, ATOXICA, LIMP A E NAO VIOLADA, QUE GARANTAM A INTEDRIDADE DO PRODUTO O PACOTE DEVERA CONTER DE 01 A 05 KG DO PRODUTO. OS CUBOS DEVERAO TER DIMENSOES APROXIMADAS DE 2X2X2 CM. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA, DEVIDAMENTE LACRADA E ROTULADA CONFORME LEGISLACAO VIGENTE CONTENDO DE 20 A 30 KG. E DEVE- RA CONTER OS DADOS DE IDENTIFICACAO, PROCEDENCIA, NUMERO DE LOTE, NUMERO DO REGISTRO DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPECAO DO (SIF/SISP). VALIDADE MINIMA DE 04 (QUA TRO) MESES. TEMPERATURA DE ENTREGA DE -12 OU MAIS FRIO. DEVENDO O PRAZO DE FABRICACAO NAO ANTECEDER A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DE ENTREGA.

9	352.20000.1	600	KG	FIGADO BOVINO EM TIRAS/ISCAS	19,10	11.460,00
---	-------------	-----	----	-------------------------------------	-------	-----------

CARNE EM TIRAS/ISCAS DE APROXIMADAMENTE 2X4CM DE FÍGADO BOVINO CONGELADA PREFERENCIALMENTE PELO PROCESSO DE IQF.PRODUTO CÁRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO EM ISCAS/TIRAS DE FÍGADO BOVINO SEGUIDO DE CONGELAMENTO A -18OC. 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. PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, EMBALADOS, EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE ATÉ 01KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS. O PRODUTO, O RÓTULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE.

10	352.90004.121	300	KG	QUEIJO MUSSARELA EM PECA - KG	39,60	11.880,00
----	---------------	-----	----	--------------------------------------	-------	-----------

Queijo tipo mussarela em peca ingredientes: leite pasteurizado, fermento lactico, coalho, sal. Val idade minima de 60 (sessenta) dias e fabricacao n ao superior a 10(dez) dias na entrega do produto. Embalagem primaria: em polietileno de baixa dens idade, resistente, transparente, atoxica, devidame nte lacrada com peso liquido entre 3 (tres) e 4 (quatro) quilos. Embalagem secundaria: caixa de p apelao reforcado, resistente ao impacto, devidame nte lacrada com fita adesiva plastica, contendo a te 2(duas) pecas. As duas embalagens devem estar devidamente rotuladas de acordo com as resolucoes rdc 359 /03 e rdc 360/03 da ANVISA/MS. E portari a 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 preco devera apresentar no prazo previsto no edital pa ra todos os sabores elencados neste item: .amostras em embalagem original, .Ficha tecnica original ou copia autenticada .Registro do produto acompanhado do croqui de rot ulo, .Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxic ologicos expedido por laboratorio oficial.

Vlr Total Itens 35.600,00

2. Justificativa

Justificamos a solicitação de compras referente a gêneros alimentícios: carnes e frios, para abertura de Ata de Registros de Preços. Os itens são referentes a Atas finalizando saldos e/ou itens fracassados em processo anterior recente. Informamos que os itens serão utilizados 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 e segura. O local



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

de entrega será na Cozinha Comunitária.

3. Entrega

COZINHA COMUNITÁRIA

ENTREGA PARCELADA.

02 DIAS ÚTEIS.

4. Pagamento

DEPÓSITO EM CONTA BANCÁRIA.

30 DIAS.