



Endereço: RUA GALICIO DEL NERO 51
Cidade: PIRASSUNUNGA

Prefeitura Municipal de Pirassununga

CEP: 13631-904 Bairro: CENTRO
Fone: (19) 3565-8032 Fax: () -

CNPJ: 45731650000145

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 1669/2023
Modalidade: PREGÃO

Nº Licitação: 38

Anexo I

ITENS EXCLUSIVOS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Vlr. Ref. Unt.	Vlr. Ref. Total	Cota
1	<p>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 FISIO-QUÍMICAS: PROTEÍNA MIN. 20% 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.</p>	KG	1.000,0000	49,00	49.000,00	100,00 %

ITENS GERAIS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Vlr. Ref. Unt.	Vlr. Ref. Total	
2	<p>ISCAS DE PEIXE EMPANADAS PARA FORNO ISCAS DE PEIXE EMPANADAS PARA FORNO O produto deverá se apresentar na forma de corte em iscas de files de peixe in natura pangasius, levemente temperado com temperos naturais como cebolinha, cebola, salsa, tomilho e sal, poderá conter outros ingredientes naturais desde que descrito no rotulo. As iscas de peixe empanadas para forno deve ser pronto para ser feito única e exclusivamente ao forno, portanto deverá usar de processo de empanar que garanta este método de</p>	KG	3.500,0000	47,10	164.850,00	



Endereço: RUA GALICIO DEL NERO 51
Cidade: PIRASSUNUNGA

Prefeitura Municipal de Pirassununga

CEP: 13631-904 Bairro: CENTRO
Fone: (19) 3565-8032 Fax: () -

CNPJ: 45731650000145

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 1669/2023

Nº Licitação: 38

Modalidade: PREGÃO

preparo. Não poderá ser frito, pré-frito ou qualquer espécie de cocção em seu processo final, mantendo in natura seu conteúdo principal.

Deverá ser proveniente de estabelecimentos autorizados pelo DIPOA e todos os processos de cortes, levemente temperado, deverão ser preparados em frigorífico sob inspeção. A carne de peixe deverá apresentar-se livre de qualquer doença transmitida por alimento e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração.

O produto não deverá conter em sua composição, declarada em rótulo, emulsificantes, aromatizantes, corantes artificiais, conservantes, saborizantes artificiais, gorduras trans, glutamato monossódico e pimenta. Deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF), por meio de método de corrente de ar em movimento.

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: própria e característica, sem espinhas
COR: própria e característica
SABOR: próprio e característico
ODOR: próprio e característico

EMBALAGEM PRIMÁRIA: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, isenta de furos e rasgos, com fechamento termossoldado. Demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com a legislação vigente com capacidade de 01 (um) quilo a 02 (dois) quilos.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, 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 seguintes 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 rótulo do produto deve conter informações de que foi empregado o sistema de congelamento individual ultrarrápido (IQF).

As informações sobre data de fabricação, prazo de validade ou data de vencimento, número do lote, deverão ser impressas na própria embalagem, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. (instrução normativa nº22 de 24 de novembro de 2005 mapa).

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses

Valor Total do Processo: 213.850,00