



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

### PROCESSO LICITATÓRIO 4931/2020 PREGÃO ELETRONICO Nº 93/2020

#### 1. Tipo do Objeto:

Objeto: Registro de Preços de carnes para o Setor de Merenda Escolar.

#### COTA PRINCIPAL

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	352.50060.21476	20000	KG	<b>CARNE BOVINA EM CUBOS - CONGELAMENTO IQF - PALETA</b> CARNE BOVINA EM CUBOS - CONGELAMENTO IQF PALETA BOVINA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2X2X2CM, SEM OSSO, CONGELADA PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CÁRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEUROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. 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. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 8% (OITO) DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS (SÓDIO, DENTRE OUTROS) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, 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 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 SISF (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 Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.	32,15	642.933,33
2	352.50063.21479	20000	KG	<b>CARNE BOVINA EM TIRAS - CONGELAMENTO IQF - PALETA</b> CARNE BOVINA EM TIRAS - CONGELAMENTO IQF PALETA BOVINA EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 2X2X5 CM, SEM OSSO, CONGELADA PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CÁRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEUROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. 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. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 8% (OITO) DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS (SÓDIO, DENTRE OUTROS) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, 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 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 SISF (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 Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.	31,35	627.066,67
3	352.50081.42	28000	KG	<b>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA S/OSSO S/PELE</b>	16,78	469.952,00



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECORA 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, 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).

4	352.50000.1	38000	KG	CARNE MOIDA DE PRIMEIRA QUALIDADE - CONGELAMENTO IQF	32,61	1.239.180,00
---	-------------	-------	----	--	-------	--------------

CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º QUALIDADE - CONGELAMENTO IQF

CARNE MOÍDA DE BOVINO SEM OSSO, PALETA CONGELADA 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. 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. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C COM TOLERÂNCIA DE -12°C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 8% (oitto) DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS (SÓDIO, DENTRE OUTROS)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

TEXTURA: CARACTERÍSTICA  
 COR: CARACTERÍSTICA  
 SABOR: CARACTERÍSTICA  
 ODOR: CARACTERÍSTICA

EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA ISENTA DE FURROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FURROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. 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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005).

PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.

**Vlr Total Itens 2.979.132,00**

### COTA RESERVADA

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

5	353.540010.479	2000	KG	ATUM RALADO EMBALADO A VACUO	53,45	106.900,00
---	----------------	------	----	------------------------------	-------	------------

AATUM 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 FÍSICO-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.

6	352.50054.19921	12000	KG	CARNE SUINA CUBOS DE 1º QUALIDADE	25,06	300.680,00
---	-----------------	-------	----	-----------------------------------	-------	------------



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

CARNE SUINA CONGELADA SEM OSSO CORTADOS EM CUBOS DE PERNIL – CONGELAMENTO IQF

CARNE SUINA CONGELADA EM CUBOS DE PERNIL (DE APROXIMADAMENTE 3X3X3CM) DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSO, EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE SUÍNO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO PELO PROCESSO DE IQF. 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 FÍSICO-QUÍMICAS:

PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 11% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

TEXTURA: CARACTERÍSTICA

COR: CARACTERÍSTICA

SABOR: CARACTERÍSTICA

ODOR: CARACTERÍSTICA

EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: : CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, 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 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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005).

PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.

7	352.50087.48	500	KG	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO FIGADO EM TIRAS	17,22	8.608,33
---	--------------	-----	----	---	-------	----------

FIGADO BOVINO EM TIRAS/ISCAS- CONGELADA

CARNE EM TIRAS/ISCAS DE APROXIMADAMENTE 2X2X4CM DE FÍGADO BOVINO CONGELADO 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.

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. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 08% (OITO) DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

TEXTURA: CARACTERÍSTICA

COR: CARACTERÍSTICA

SABOR: CARACTERÍSTICA

ODOR: CARACTERÍSTICA

EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, 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 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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005).

PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.

8	352.50086.47	7000	KG	CARNE DE PEIXE IN NATURA TIPO PIRAMUTABA EM FILE	29,71	207.987,50
---	--------------	------	----	--	-------	------------

PEIXE:

CARNE DE PEIXE IN NATURA TIPO PIRAMUTABA EM FILÉ SEM PELE, SEM ESPINHAS, COM TAMANHO PADRONIZADO MÉDIO DE 120 GRAMAS POR FILÉ, DE APARÊNCIA E COR CARACTERÍSTICO DE SUA ESPÉCIE, ISENTA DE PARASITAS, SUJIDADES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.

NO ATO DO RECEBIMENTO O PEIXE DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

TEXTURA: CARACTERÍSTICA

COR: CARACTERÍSTICA

SABOR: CARACTERÍSTICA

ODOR: CARACTERÍSTICA

EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, 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 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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005).

PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.

**Vir Total Itens 624.175,83**

## 2. Justificativa

Considerando dar continuidade ao abastecimento de gêneros perecíveis, carnes, junto às unidades escolares, em atendimento à Resolução CD/FNDE n. 06 de 08 de maio de 2020; Solicitamos o contido na solicitação n. 1196/2020, para atender as necessidades dos alunos atendidos através do Setor de Merenda Escolar.



## Prefeitura de Pirassununga

### TERMO DE REFERÊNCIA

- 3. Entrega** ALMOXARIFADO DA MERENDA ESCOLAR  
ENTREGA PARCELADA.  
05 DIAS ÚTEIS.
- 4. Pagamento** DEPÓSITO EM CONTA BANCÁRIA.  
20 DIAS