



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 42/2017

Edital nº: 52/2017

Processo Administrativo nº: 2677/2017

Unidade requisitante: Secretaria Municipal de Promoção Social e Fundo Municipal de Assistência Social.

Tipo de licitação: Menor preço

O **Município de Pirassununga** torna público para conhecimento dos interessados que na data, hora e local abaixo indicados fará realizar licitação para o **AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA COZINHA COMUNITÁRIA E DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**, conforme descrito no Termo de Referência (Anexo I), parte integrante deste Edital.

O procedimento licitatório que dele resultar será regido pela Lei nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, Decreto Municipal nº 4.130/2010, Portarias nº 159/2015 e 046/2016 e demais legislação correlata, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei 8.666/93, com suas alterações, e demais exigências deste Edital.

ENTREGA DOS ENVELOPES E DOCUMENTOS DO CREDENCIAMENTO:

Os documentos referentes ao credenciamento e os envelopes contendo a “**Proposta de Preços**” e o “**Documentos de Habilitação**”, serão recebidos pela Equipe de Apoio **às 08:30 horas do dia 22 de junho de 2017**, na **Seção de Licitações**, sito na Rua Galício Del Nero, 51, Centro (Paço Municipal).

Todas as informações que a Pregoeira julgar importantes serão disponibilizadas no site www.pirassununga.sp.gov.br no campo Licitações, razão pela qual as empresas interessadas deverão consultá-las obrigatoriamente até a data prevista para abertura da sessão.

I – DO OBJETO

1.1. O presente Pregão tem por objeto o **AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA COZINHA COMUNITÁRIA E DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**, de acordo com as exigências constantes no Termo de Referência (ANEXO I), parte integrante deste edital;

1.2 VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 107.487,13 (cento e sete mil, quatrocentos e oitenta e sete reais e treze centavos).

1.3 Integram este Edital os seguintes ANEXOS:

ANEXO I: Termo de Referência;

ANEXO II: Modelo de Declaração de Atendimento às Condições de Habilitação;

ANEXO III: Formulário Proposta;

ANEXO IV: Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Superveniente impeditivo de Habilitação;

ANEXO V: Modelo de Declaração de não empregar menor;

ANEXO VI: Modelo de Declaração de ME ou EPP;

ANEXO VII: Modelo de Declaração **para o caso de empresas em recuperação**

judicial



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO VIII: Modelo de Declaração **para o caso de empresas em recuperação extrajudicial**

ANEXO IX: Modelo de Declaração – Documentação Técnica

ANEXO X: Minuta de Contrato

II – DA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências editalícias, inclusive quanto à documentação exigida neste Edital, pertencentes ao ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação.

2.1.1. Para as cotas reservadas, poderão participar apenas microempresas ou empresas de pequeno porte, desde que atendam a todas as exigências editalícias e com o ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação.

2.2. A(s) licitante(s) arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.

2.3. Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93, não será permitida nesta licitação a participação de empresas:

2.3.1. estrangeiras que não funcionam no País;

2.3.2. pertencentes ao ramo de atividade incompatível com o objeto desta licitação;

2.3.3. reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

2.3.4. suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta Administração, nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, bem como artigo 7º da Lei nº 10.520/02, e de acordo com a Súmula 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

2.3.5. declaradas inidôneas pelo poder Público e não reabilitadas;

2.4. A(s) licitante(s) que fizer(em) declaração(ões) falsa(s) ou deixar(em) de apresentar a documentação exigida para o presente certame ficará impedido de contratar com a Prefeitura Municipal pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação de multa no importe de 20% (vinte por cento) do valor de sua proposta. Cumulativamente a essas sanções mencionadas, poderá a Administração enquadrar o autor da prática prejudicial à lisura do procedimento licitatório, em crime contra a Administração Pública (Previstos no Código Penal), e, ainda, nos tipos penais previstos na Lei nº 8.666/93.

III – DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

3.1. No dia, hora e local estipulados no preâmbulo deste edital, os licitantes deverão estar representados por agentes credenciados, com poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

3.2. O credenciamento far-se-á por procuração, através de instrumento público ou particular, em original ou cópia autenticada, devendo obrigatoriamente apresentar todos os dados de qualificação da outorgante, bem como do agente outorgado, acompanhada de cópia do instrumento que comprove ter o outorgante poderes para fazê-lo.

3.3. Sendo o representante sócio ou dirigente da empresa licitante, deverá apresentar cópia autenticada do respectivo ato constitutivo ou documento no qual estejam expressos os seus poderes.

3.4. O documento de credenciamento deverá ser entregue juntamente com a respectiva cédula de identidade ou documento equivalente, em separado dos envelopes “PROPOSTA” e “HABILITAÇÃO”.

3.5. Juntamente com os envelopes e documentos de credenciamento, a empresa licitante deverá entregar, em separado dos envelopes “PROPOSTA” e “HABILITAÇÃO”, Declaração



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

de que atende todos os requisitos de habilitação previstos neste Edital, conforme Modelo do ANEXO II; e, ainda:

3.5.1. Em se tratando de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), deverá ser apresentada, ainda, uma Declaração (ANEXO VI), na qual a empresa licitante, sob as penas da Lei, declare que cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.5.2. Para fins de comprovação de que as licitantes que se enquadram como microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da LC 123/2006, deverá ser apresentado certidão atualizada expedida pela Junta Comercial de seu domicílio, conforme artigo 8º da IN 103 do Departamento Nacional de Registro de Comércio, de 30/04/2007, certidão essa que deverá ser encaminhada ao Pregoeiro juntamente com os demais documentos.

3.5.3. Tratando-se de sociedade simples, não inscrita na Junta Comercial, a comprovação da qualidade de microempresa e empresa de pequeno porte poderá ser auferida conforme disposto na LC 123/2006, artigo 3º, incisos I e III, e parágrafos 1º, 2º e 10º, observando-se, ainda, as exceções previstas no parágrafo 4º do mesmo artigo, devendo tal condição ser demonstrada mediante apresentação de balanços, nos termos previstos em lei, assim apresentados:

a.1) publicado em Diário oficial, ou

a.2) publicado em jornal, ou

a.3) por cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, ou

a.4) por cópia ou fotocópia do Livro Diário devidamente autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, ou outro equivalente inclusive com os Termos de Abertura e Encerramento.

3.6. A não apresentação do documento de credenciamento não será motivo para a desclassificação ou inabilitação da empresa licitante. Neste caso, o seu representante ficará apenas impedido de se manifestar e responder pela mesma durante os trabalhos.

3.7. Cada agente credenciado poderá representar apenas uma empresa.

3.8. Os documentos de credenciamento, serão retidos pela Equipe de Pregão e juntados ao processo administrativo.

3.9. Após o credenciamento será declarada aberta a sessão pela Pregoeira, a partir deste momento, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

IV – DA PROPOSTA DE PREÇOS

4.1. A Proposta de Preços deverá vir acondicionada no Envelope nº 01 – PROPOSTA, devidamente lacrado, contendo os seguintes dizeres em sua na parte externa:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 42/2017

ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA

LICITANTE: (Nome da Empresa)

DATA: 22/06/2017 – 08:30 horas

4.2. São 02 (duas) as formas de apresentação para a Proposta de Preços a saber:

a) Obedecida a forma do Formulário - Proposta contido neste edital (ANEXO III), ou;

b) Processada através do programa “RESPOSTA ELETRÔNICA” (versão 1.0).

b.1. O programa “RESPOSTA ELETRÔNICA” está disponível para *download* gratuito na página da Prefeitura Municipal de Pirassununga, www.pirassununga.sp.gov.br, nos *links* “Licitações” > “Licitações” > “Programa e Manual para Resposta Eletrônica”.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

b.1.1. Neste mesmo endereço constam as instruções para a instalação do programa “RESPOSTA ELETRÔNICA”, bem como instruções para a importação do arquivo “.sia”, necessário para o preenchimento da proposta de preços e sua impressão, bem como para a criação do arquivo de retorno “.ret”.

b.1.2. O Município de Pirassununga, através da Seção de Licitações, fornecerá o arquivo “.sia”, juntamente com o Edital. De posse desse arquivo, o licitante deverá seguir as instruções do Manual para a Resposta eletrônica, disponível no site do Município.

b.1.3. O licitante que optar pela “Resposta Eletrônica”, deverá entregar o arquivo de retorno “.ret” (exportado através do programa), gravado em mídia (CD, pen drive, etc), juntamente com a **Proposta impressa**, que deverá constar do **envelope 01 – Proposta**. O arquivo gerado “.ret” não deverá em hipótese alguma ser renomeado.

b.1.4. Em caso de divergência entre o conteúdo da proposta impressa e a cadastrada em sistema, prevalecerá aquele da proposta impressa.

4.3. A proposta deverá constar as especificações do objeto de forma clara, descrevendo detalhadamente as características dos mesmos, tal qual constante no Termo de Referência – ANEXO I.

4.4. A proposta deverá conter:

4.4.1. número do Pregão;

4.4.2. razão social e CNPJ;

4.4.3. endereço completo, telefone, endereço eletrônico e dados bancários;

4.4.4. descrição do(s) objeto(s) da presente licitação, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência – ANEXO I deste Edital;

4.4.4.1. Validade da Proposta, nunca inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de apresentação da mesma, sendo que em caso de omissão será considerado o prazo de 60 (sessenta) dias contados da data de apresentação da mesma;

4.4.4.2. Valor unitário e valor total do item, valor total da proposta, com duas casas decimais, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. No preço proposto deverá estar incluído, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento dos objetos da presente licitação.

4.4.4.3. Marca dos produtos ofertados;

4.5. A Proposta Comercial deverá estar datada e assinada por responsável pela empresa, contendo preferencialmente o carimbo da mesma.

4.6. O preço proposto será de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou outro pretexto.

4.7. O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável até que se inicie a fase de lances.

4.8. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

4.9. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação da proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada neste Edital e quaisquer outras normas legais correlatas.

4.10. No caso de empate entre duas ou mais propostas o desempate se fará, obrigatoriamente, por sorteio.

4.11. A(s) interessada(s) não é(são) obrigada(s) a cotar todos os itens, aqueles não cotados serão automaticamente desclassificados.

4.11.1. As licitantes enquadradas como Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual poderão cotar todos ou quaisquer itens tanto da cota principal quanto da cota reservada. Os demais licitantes, não enquadrados como ME, EPP ou MEI, somente poderão cotar os itens da Cota Principal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

4.12. O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, satisfeitos todos os termos estabelecidos neste ato convocatório.

4.13. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências do presente edital e seus ANEXOS, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento, e, ainda, aquelas que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital.

4.14. Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

V - DA ABERTURA DA SESSÃO E ANÁLISE DAS PROPOSTAS

5.1. A partir do horário previsto no preâmbulo deste Edital, terá início a sessão pública do Pregão, com o credenciamento dos licitantes e recebimento das Declarações, na forma prevista nos termos constantes do Capítulo III.

5.2.1. As propostas de preço da cota principal serão analisadas em primeiro lugar. Finalizada a classificação destas, serão analisadas as propostas de preço da cota reservada.

5.2. Em seguida, a pregoeira efetuará a abertura do Envelope nº 01 – PROPOSTA verificando se encontra-se esta em conformidade com as exigências do edital, e, ainda se o objeto cotado reproduz as especificações contidas no Termo de Referência – ANEXO I.

5.3. A pregoeira desclassificará a(s) proposta(s) caso se verifique as situações constantes do item 4.13, e, classificará as propostas que participarão da fase de lances, sendo elas a de menor preço, bem como as com valor superior a esta última em até 10% (dez por cento), sendo respeitada a ordem crescente de classificação.

5.4. Não havendo, no mínimo, três propostas válidas nos termos do item acima, serão selecionadas até três melhores propostas e os seus autores convidados a participar dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços ofertados nas propostas escritas.

5.5. Em caso de empate das melhores propostas, todos os proponentes com o mesmo preço serão convidados a participar dos lances verbais.

VI – DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

6.1. Aberta a etapa de competitividade, os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e decrescentes, inferiores à proposta de **menor preço**.

6.1.1. Na etapa de lances verbais será respeitada a ordem, onde primeiro serão dados os lances verbais referentes à cota principal. Finalizada a cota principal, iniciar-se-á a etapa de lances verbais para a cota reservada.

6.2. Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente ofertado.

6.3. A etapa de lances da sessão pública será encerrada quando todos os licitantes declinarem do direito de ofertarem lances. Findo o prazo, automaticamente será encerrada a etapa de lances.

6.4. Por força dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014, será observado:

6.4.1. Como critério de desempate, será assegurada preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que os lances apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor lance.

6.4.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada terá a oportunidade de apresentar imediatamente novo lance, sob pena de preclusão.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

6.4.3. O lance mencionado no item anterior deverá ser inferior àquele considerado classificado em primeiro lugar na etapa de lances, situação em que a primeira classificação na etapa de lances será dada em favor da detentora deste novo lance (ME ou EPP).

6.4.4. Não ocorrendo a classificação em primeiro lugar da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea anterior, será(ão) convocada(s) a(s) ME(s) ou EPP(s) remanescente(s), na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, obedecido o disposto no item 6.5.1.

6.4.5. No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no disposto no item 6.5.2, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar o melhor lance.

6.4.6. Na hipótese da não classificação em primeiro lugar nos lances, nos termos previsto do item 6.4.2, será assim considerada, então, a proposta originalmente melhor classificada nos lances.

6.4.7. O disposto no item anterior, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP.

6.5. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de **menor preço** e os valores estimados para a licitação.

6.6. Havendo empate na proposta escrita e não sendo ofertados lances, a classificação será efetuada por sorteio, na mesma sessão.

6.7. Quando comparecer um único licitante ou houver uma única proposta válida, caberá a Pregoeira verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

6.8. Não havendo interessados (ME/EPP ou MEI) nas cotas reservadas, o valor do lance vencedor da Cota Principal poderá ser aplicado automaticamente à cota reservada.

VII – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

7.1. Encerrada a etapa de lances, a pregoeira e sua equipe de apoio darão prosseguimento à sessão do pregão, avaliarão a aceitabilidade da proposta melhor classificada na etapa de lances, quanto ao valor estimado para a contratação, validando as informações relacionadas ao objeto nela informadas, desde que fique comprovado o atendimento às exigências constantes no Termo de Referência do Edital – ANEXO I.

7.2. Caso, excepcionalmente, seja suspensa a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, o envelope que irá guardar os envelopes nº 02, devidamente rubricados pela pregoeira e pelos licitantes, ficará sob a guarda da pregoeira, sendo exibidos aos licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.

VIII – DO JULGAMENTO DA FASE DE PROPOSTA E DA NEGOCIAÇÃO.

8.1. Uma vez demonstrado pela licitante melhor classificada na etapa de lances o atendimento às exigências desta Administração, descritas no Termo de Referência – ANEXO I, será a mesma declarada vencedora na fase de Proposta, na cota que lhe cabe.

8.2. Se a proposta vencedora na etapa de lances não for aceitável, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação de cada licitante, até a apuração da proposta que atenda integralmente a este Edital, declarando-a então vencedora.

8.3. A Pregoeira poderá negociar com a licitante vencedora da etapa de Proposta para que seja obtido preço melhor.

8.4. Para a cota reservada, não havendo vencedor, o objeto poderá ser adjudicado ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, de forma sucessiva, desde que pratique o preço do primeiro colocado, observado ainda o seguinte:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

8.4.1. Se a mesma licitante vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado pela empresa.

8.5. Declarada vencedora, a licitante será intimada na própria sessão para que no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por uma única vez e por igual período a critério da Administração, apresente os documentos a que se refere o Anexo IX junto à Seção de Licitação e as amostras junto ao Setor de Cozinha Comunitária.

IX – DA HABILITAÇÃO

9.1. O envelope contendo a documentação habilitatória deverá constar em sua face externa o seguinte:

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 42/2017
ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO
LICITANTE: (Nome da Empresa)
DATA: 22/06/2017 – 08:30 horas**

9.2. Para fins de habilitação neste certame, a licitante detentora da melhor oferta, deverá apresentar os documentos a seguir relacionados, numerados, em cópias autenticadas, obedecido o disposto no art. 32 da Lei 8.666/93, aceitos, ainda, os documentos extraídos via *internet*, desde que possuam autenticidade certificadas pelo Órgão emissor:

- a) Os documentos emitidos via internet são considerados originais, sendo que cópias dos mesmos sem a devida autenticação estarão condicionadas a verificação de sua validade e autenticidade junto ao site dos órgãos oficiais competentes;
- b) As cópias não autenticadas de certidões que não possam ser verificadas junto à internet, no site dos órgãos oficiais emissores, serão consideradas inválidas e ensejarão na inabilitação do licitante.
- c) Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a INABILITAÇÃO do licitante.

9.2.1. Relativos à Habilitação Jurídica:

- a) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores;
 - a.1) os documentos de que trata a alínea anterior, deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- b) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização, para funcionamento expedido por órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de administração em exercício;

d) Licença de Funcionamento do SIL, para as empresas que tenham domicílio em municípios que aderiram ao Sistema Integrado de Licenciamento ou da Vigilância Sanitária para os que não aderiram.

9.2.1.1. Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "c" deste subitem 9.2.1 não precisarão constar do Envelope "Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

9.2.2. Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- c) Certidão de regularidade de débito com as Fazendas Estadual e Municipal, relativa à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- d) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- e) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.
- f) Para fins de aferição da regularidade fiscal e trabalhista serão aceitas certidões negativas e certidões positivas com efeito de negativas, nos termos da legislação vigente.

9.2.2.1. as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

9.2.2.2. havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, **será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

9.2.2.3. a não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

9.2.3. Relativos à Qualificação Econômico - Financeira:

9.2.3.1. Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.2.3.2. Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, referente a recuperação judicial e/ou extrajudicial, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor quando da assinatura do contrato;

9.2.3.3. A certidão referida no item 9.2.3.1, que não estiver mencionando explicitamente o prazo de validade, somente serão aceitas com o prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua emissão.

9.2.4. Relativos à Qualificação Técnica:

9.2.4.1. Atestado(s) de comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público privado.

a) No caso de atestados emitidos por pessoa jurídica de direito privado, não serão considerados aqueles emitidos por pessoas jurídicas pertencentes ao mesmo grupo empresarial da licitante proponente.

b) serão consideradas como pertencentes ao mesmo grupo empresarial da empresa proponente, empresas controladas ou controladoras da empresa proponente, ou que tenham pelo menos uma mesma pessoa física ou jurídica que seja sócio da empresa emitente e da empresa proponente.

9.2.4.1.1 O (s) atestado (s) deverá (ão) ser apresentado(s) em papel timbrado do emitente, conter identificação do signatário, nome, endereço, telefone e, se for o caso, correio eletrônico para contato, a fim de possibilitar possíveis diligências.

9.2.5. Será exigida, ainda, a apresentação da seguinte documentação:

a) declaração, sob as penalidades cabíveis, da inexistência de fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame (ANEXO IV);



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

b) declaração de que a empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e no inciso XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993 (ANEXO V);

c) Declaração Anexo VII (somente para o caso de empresas em recuperação judicial): está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial;

d) Declaração Anexo VIII (somente para o caso de empresas em recuperação extrajudicial): está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial;

e) Declaração Anexo IX - Documentação Técnica;

9.3. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.

9.4. A Licitante estrangeira deverá apresentar todos os documentos equivalentes aos exigidos as Licitantes brasileiras, no caso de ser considerada vencedora na etapa de Proposta.

9.5. A Licitante que declarar que cumpre os requisitos de habilitação e não os cumprir será inabilitado e estará sujeito às penalidades previstas neste edital.

9.6 Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.7. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas, com exceção da mencionada no item 9.2.3.1.

9.8. Constituem motivos para inabilitação da licitante:

9.8.1. a não apresentação da documentação exigida para habilitação;

9.8.2. a apresentação de documentos com prazo de validade vencido, ressalvados os casos que se enquadrem no item 9.2.2.1;

9.8.3. a apresentação de documentos comprobatórios da regularidade fiscal referentes à filial, nos casos em que Matriz for a licitante, excetuados os casos previstos em Lei;

9.8.4 a apresentação de documentos comprobatórios da regularidade fiscal referentes à matriz, nos casos em que a filial for a licitante;

9.8.5. a substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimento de certidão;

9.8.6. o não cumprimento de qualquer requisito exigido para fins de habilitação.

9.9. As licitantes que, por sua natureza ou por força de lei, estiverem dispensadas da apresentação de determinados documentos de habilitação deverão apresentar declaração identificando a situação e citando os dispositivos legais pertinentes.

X – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

10.1. Até 2 (dois) dias úteis antes da data final para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão.

10.2. A impugnação deverá ser protocolada junto a Seção de Licitações, do Município de Pirassununga.

10.2.1. O(a) subscritor(a) deverá comprovar ter poderes para Impugnar.

10.3. A Pregoeira, auxiliada pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidirá sobre a petição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, disponibilizando neste mesmo prazo a



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

resposta da impugnação na página Web da Prefeitura Municipal de Pirassununga, no endereço www.pirassununga.sp.gov.br, opção “Licitações”, obrigando-se os interessados a consultá-la para obtenção das informações prestadas.

10.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, e, caso a alteração influencie diretamente nas propostas a serem apresentadas, será designada nova data para a realização do certame.

10.5. Excepcionalmente, de forma motivada e justificada, e por motivos de força maior ou verificado o caso fortuito, poderá a Pregoeira decidir da Impugnação em prazo superior ao estipulado no subitem 10.3.

10.6. O não atendimento das formalidades contidas neste item implicará no não conhecimento da(s) impugnação(ões).

XI – DOS RECURSOS

11.1. Após ser declarado o vencedor do certame, serão os licitantes então indagados para manifestar a sua intenção de interpor recurso, devendo a manifestação ser feita de forma imediata e motivada, explicitando sucintamente suas razões.

11.2. Aceita a intenção pela Pregoeira, deverá o interessado, no prazo de 03 (três) dias úteis, apresentar as razões recursais, mediante protocolo da petição, dentro do mesmo prazo, na Seção de Licitações da Prefeitura Municipal de Pirassununga, ficando os demais Licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo e forma, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

11.3. A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pela Pregoeira ao vencedor.

11.4. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.5. A decisão da Pregoeira deverá ser motivada e submetida à apreciação da Autoridade Competente pelo processo licitatório, se não aceito o recurso interposto.

11.6. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente adjudicará o objeto e homologará o resultado da licitação para determinar a contratação.

11.7. Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

11.8. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Seção de Licitação, localizada na Rua Galício Del Nero, nº 51, Centro, Pirassununga/SP (Paço Municipal), CEP 13.631-904, no horário de 08:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00 horas.

XII - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

12.1. A adjudicação do objeto do presente processo licitatório será viabilizada pela Pregoeira sempre que não houver recurso.

12.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da Autoridade Competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto à Licitante vencedora pela Pregoeira.

12.3. Quando houver recurso e a Pregoeira mantiver sua decisão, o processo será submetido à Autoridade Competente para decidir acerca dos atos da Pregoeira.

XIII – DA CONTRATAÇÃO

13.1. Homologada a presente licitação, será o vencedor convocado para no prazo de até 03 (três) dias úteis comparecer na Seção de Licitação para efetuar a competente assinatura do instrumento contratual.

13.1.1. Tal prazo poderá vir a ser prorrogado por uma única vez, mediante solicitação da empresa convocada, devidamente justificada e aceita pela Administração.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

13.2. Constituirão motivos para a rescisão contratual as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

XIV– DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes desta Licitação correrão por conta das seguintes dotações orçamentária:

– Requisição nº 1954/2017

Nº do Órgão: 13.01; Nº da Despesa: 508; Categoria Econômica: 33.90.30; Item da Despesa: 07. FONTE 01 - Recurso Próprio.

–Requisição nº 3298/2017

Nº do Órgão: 13.02; Nº da Despesa: 1420; Categoria Econômica: 33.90.30; Item da Despesa: 07. FONTE 95 - Recurso Federal.

–Requisição nº 3299/2017

Nº do Órgão: 13.02; Nº da Despesa: 1423; Categoria Econômica: 33.90.30; Item da Despesa: 07. FONTE 95 - Recurso Federal.

–Requisição nº 3300/2017

Nº do Órgão: 13.02; Nº da Despesa: 1420; Categoria Econômica: 33.90.30; Item da Despesa: 07. FONTE 95 - Recurso Federal.

–Requisição nº 3301/2017

Nº do Órgão: 13.02; Nº da Despesa: 1420; Categoria Econômica: 33.90.30; Item da Despesa: 07. FONTE 95 - Recurso Federal.

XV– DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Aquele que fizer declaração falsa, deixar de apresentar as condições de habilitação exigidas, atrapalhar ou retardar a execução do presente Pregão, bem como recusar, injustificadamente, em entregar o objeto deste certame dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracterizando o descumprimento total da obrigação assumida, ficará sujeito à:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Pirassununga, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e contrato, bem como demais cominações legais

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93.

15.1.1. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" poderão também ser aplicadas concomitantemente com a da alínea "b", facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 5 (cinco) dias, contado a partir da data da notificação.

15.2. As penalidades não excluem a responsabilidade civil ou criminal, caso a licitante vencedora incorra nas mesmas.

15.3. Se a licitante vencedora não observar o prazo fixado para a entrega dos produtos ficará sujeita a multa diária de 1% (um por cento) do valor total dos bens por ela adjudicados, enquanto perdurar atraso, até o limite de 10 (dez) dias. Ultrapassando este limite o contrato poderá ser rescindido, a critério do Município, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

15.4. Na hipótese de inadimplemento parcial da obrigação incorrerá a licitante vencedora em multa de até 15% (quinze por cento) do valor total dos bens por ela adjudicados, conforme critérios de razoabilidade, sendo o valor devidamente reajustado a data da aplicação da penalidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

15.5. Na hipótese de inadimplemento total da obrigação incorrerá a licitante vencedora em multa de 25% (vinte e cinco por cento) do valor total dos objetos por ela adjudicados, devidamente reajustado a data da aplicação da penalidade.

15.6. Se a Prefeitura tiver que ingressar em Juízo em consequência do contrato e/ou de suas partes integrantes, a Contratada, sem prejuízo da indenização e das sanções cabíveis, pagará à Prefeitura, à título de honorários advocatícios, a importância correspondente a 10% (dez por cento) do valor da causa.

15.7. As penalidades e multas previstas não têm caráter compensatório, mas meramente punitivo e, conseqüentemente, o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas e/ou prejuízo que o seu ato venha acarretar.

15.8. Em nenhuma hipótese de inadimplemento parcial do contrato, o total das multas aplicadas poderá ultrapassar 30% (trinta por cento) do valor total do contrato reajustado, sob pena de rescisão contratual.

15.9. As multas serão descontadas diretamente do pagamento a que a empresa fizer jus.

15.10. O pedido de prorrogação de prazos equivalente ao dia de atraso por justa causa ou força maior, a critério da Prefeitura, só será recebido pela Administração Municipal se acompanhado das justificativas apresentadas à Prefeitura.

XVI- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. Fica assegurado ao Município de Pirassununga o direito de, no interesse da Administração, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, o presente Pregão, dando ciência aos participantes na forma da legislação vigente.

16.2. Os envelopes das licitantes inabilitadas, que não forem retirados no prazo de 30 (trinta) dias, serão inutilizados.

16.3. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

16.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Município de Pirassununga.

16.5. Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Pregoeira poderá fixar aos licitantes o prazo de oito dias para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que os inabilitaram ou desclassificaram.

16.6. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, publicada no D.O.E. de 18 de julho de 2002.

16.7. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de Pirassununga/SP, com exclusão de qualquer outro.

16.8. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital, deverá ser encaminhado à Seção de Licitações da Prefeitura Municipal de Pirassununga, endereçado à Pregoeira do Município, até 02 (dois) dias úteis antes da realização do Pregão.

16.8.1. As respostas aos pedidos de esclarecimento serão disponibilizados na página Web da Prefeitura Municipal de Pirassununga, no endereço www.pirassununga.sp.gov.br, link "Licitações", obrigando-se os interessados a consultá-la para obtenção das informações prestadas.

16.9. A Pregoeira ou a Autoridade Competente, é facultado, em qualquer fase da licitação a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar do mesmo desde a realização da sessão pública.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

16.10. Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

16.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da Licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação, e a exata compreensão da sua proposta de preços, durante a realização da sessão pública do Pregão.

16.12. Para fins de aplicação das sanções administrativas constantes no presente Edital, o lance é considerado proposta de preços.

16.13. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

16.14. O horário de atendimento ao público para protocolo de documentos será das 8:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00 horas.

16.15. O presente Edital é publicado na Imprensa Oficial do Estado, em jornal de grande circulação no Estado e no jornal Imprensa Oficial do Município, seu resumo está a disposição no quadro de avisos do Paço, permanecendo o seu inteiro teor à disposição dos interessados na Prefeitura Municipal de Pirassununga, Seção de Licitação, bem como no site da Prefeitura Municipal de Pirassununga.

16.16. O Edital na íntegra será disponibilizado à todos os interessados, a partir do dia 07 de junho de 2017, através do site <http://www.pirassununga.sp.gov.br>, no link: “Empresa”, “Licitações”.

Pirassununga, 06 de junho de 2017.

Sandra R. Fadini Carbonaro
Chefe da Seção de Licitação



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

I – OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o **AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA COZINHA COMUNITÁRIAE DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**, de acordo com as exigências constantes dos itens abaixo:

COTA PRINCIPAL

0001	375,---	KG	<p>CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO EM CUBOS, CONGELADO, EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA, FLEXIVEL, RESISTENTE, ATOXICA, LIMPA E NAO VIOLADA, QUE GARAMTAM 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 PAPELAO 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.</p>
0002	225,---	KG	<p>ALMONDEGAS ALMONDEGA BOVINA CONGELADA ALMONDEGA BOVINA CONGELADA - PRODUTO CARNEO INDUST RIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA C RU MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE ING REDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E PERMITIDOS PELA L EGISLACAO VIGENTE. O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A P ARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO SAN ITARIA. A MISTURA CARNEA DEVERA APRESENTAR-SE LIVR E DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINAN TE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACA O. AS ALMONDEGAS DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFO RMES, SER LIVRES DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, Q UEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPER FICIE, COM COLORACAO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERA P ESAR DE 15 A 25 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE AGUA OU G ELO NAO PODERA ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERIS TICAS FISICO-QUIMICAS: PROTEINA MIN. 15%; GORDURAS TOTAIS MAX. 10% E SODIO MAXIMO 500MG EM 100G (EM ATENDIMENTO A RESOLUCAO/FNDE/CD/N.38, DE 16 DE JUL HO DE 2009, ART.17 INCISO II). CARACTERISTICAS SEN SORIAIS, FISICO QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MACRO E MICROSCOPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA SER DE NO MINIMO 4 (QU ATRO) MESES DA DATA DE FABRICACAO, SENDO QUE A FAB RICACAO NAO PODERA EXCEDER 60 (SESSENTA) DIAS DA D ATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER SA CO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, TER MOSSOLDADO, TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE 1 OU 2K G DE PRODUTO E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZ ENAMENTO. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER CAIXA DE PAPELAO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CO NDICOES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATE 4 (QUATRO)KG. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SE</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

RA RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA 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.

- 0003 225,--- KG HAMBURGUER BOVINO CONGELADO CRU
HAMBURGUER BOVINO CONGELADO CRU PRODUTO CARNEO CRU INDUSTRIALIZADO CONGELADO, OBTIDO A PARTIR DA CARNE MOIDA BOVINA MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA ACHATADA, COM PESO INDIVIDUAL DE 56 G. PODENDO SER ADICIONADA DE ÁGUA, PROTEÍNA TEX- TURIZADA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, CEBOLA, SAL E CONDIMENTOS NATURAIS E AINDA OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE SEJAM DECLARADOS E NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PRODUTO DEVE AINDA ESTAR ISENTO DE OSSOS, CARTILAGENS, TENDÕES, NERVOS, COAGULOS, NODULOS, APONEUROSES, PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERA APRESENTAR ODORE, SABOR, COR E TEXTURA CARACTERÍSTICA AO PRODUTO. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVE APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERA TRAZER O PRODUTO INTERFOLHADO OU EMBALADO EM PLÁSTICOS INDIVIDUAIS DE MODO QUE NÃO HAJA ADERÊNCIA ENTRE AS UNIDADES E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO CONTENDO DE 2 A 3,5 KG. LÍQUIDO DO PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOventa) DIAS E DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. DEVERA CONSTATAR OBRIGATORIAMENTE O NÚMERO DE REGISTRO NO SIF OU SISP.
- 0004 225,--- KG CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO
CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE CARNE DE GALINACEOS, FARINHA, FECULA 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 HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A MISTURA CARNE DE GALINACEOS 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 PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES COAGULOS, OSSOS QUEBRADOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, CORES E LÍMPO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME. CADA UNIDADE DEVERA PESAR APROXIMADAMENTE 17 (DEZESSETE) GRAMAS. O PRODUTO DEVERA 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 TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO DE 2,5 A 03 QUILOS POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, CONSTITUÍDA POR TAMPA E FUNDO ENVOLTOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

EM FILME DE PVC TERMOENCOLHIVEL, 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.

- 0005 375,--- KG LINGUICA TOSCANA
LINGUICA TOSCANA CONGELADA, INGREDIENTES: CARNE SUINA, GORDURA SUINA, AGUA, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO, CONSERVANTES, ANTIOXIDANTES ERITORBATO 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 INDELEZIVEL AS SEGUINTE INFORMACOES: 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 A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA, CARIMBO DO SIF/SISP E NÚMERO DO REGISTRO DO ROTULO DO PRODUTO NO ORGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM CAPACIDADE DE 01 A 2,5 KG. LÍQUIDOS.
- 0006 225,--- KG SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA
SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA A SALSICHA DEVERÁ SER PREPARADA COM CARNES BOVINA, SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, MIÚDOS SUINOS, GORDURA SUINA, AGUA, FECULA DE MANDIOCA PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, SAL, CONDIMENTOS PARA SALSICHA, ACUCAR, CONSERVANTES NITRATO E NITRITO DE SÓDIO, E ESTABILIZANTE PARA EMULSÕES, CORANTES NATURAIS, EXCETO PIMENTA E O EMPREGO DE CARNES E GORDURAS PROVENIENTES DE ANIMAIS EQUINOS, CANINOS E FELINOS. NÃO CONTÉM GLUTEN. A PORCENTAGEM DE AGUA OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO) EM PESO, O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SU PERÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO, LÍQUIDO EM PARTES FLACIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PUTRIDA. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS OU COLORAÇÃO SEM UNIFORMIDADE. A SALSICHA DEVERÁ SER CONGELADA E ARMAZENADA A TEMPERATURA DE -18C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE, RESOLUÇÃO RDC 175/2003 DA ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC 12/01 DA ANVISA/MS, PORTARIA 1002 SVS/MS, PORTARIA 6/88, PORTARIA 540/97 DA SVS/MS E DECRETO 12.486/78 DA SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO, CVS 6/99, INSTRUÇÃO NORMATIVA 4/00 M.A.P.A. EMBALAGEM E PESO:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo SEÇÃO DE LICITAÇÃO

AS SALSICHAS DEVERAO TER PESO UNITARIO DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE 2,5 A 03 KG. COM 50 A 60 UNIDADES POR PACOTE, ACONDICIONADAS DE FORMA ORDENADA E PARALELAS. DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATOXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELA ONDULADO, REFORCADO DEVIDAMENTE ROTULADAS E LACRADAS CONTENDO ENTRE 10 E 15 KG. NAO SERAO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINACAO E OU DETERIO RACAO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, RDC 259 DE 20 SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEIS AS SEGUINTESS FORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE, PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO, CONSERVACAO E PESO LIQUIDO VALIDADE: MINIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

0007	300,--- KG	CARNE DE PEIXE FILE DE TILAPIA PRODUTO CARNEO OBTIDO A PARTIR DE FILE DE PESCADO TILAPIA, INTEGROS, SEM PELE E SEM ESPINHAS, SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO. CONSTITUIDO POR FILE DE TILAPIA (SEM PELE E SEM ESPINHAS) INTEGRO E ACRESCIDO DE OUTROS NUTRIENTES E OU ADITIVOS QUE NAO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PRODUTO DEVE 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 INSPECCAO FEDERAL (SIF/SISP), MOLDADO COM PESO VARIAVEL DE 20 A 50 G, TEXTURA MACIA, COR BRANCA, ODOR CARACTERISTICO, NAO SALGADO. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLASTICO ATOXICO, TERMOSOLDADO, CONTENDO DE 01 (UM) A 05 (CINCO) KG. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTE A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERIODO DE VALIDADE, COM ATÉ 20 (VINTE) KG. PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 4 (QUATRO) MESES, 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, EM ESPECIAL A RIISPOA, RDC 12 DE 02/011/2001 (MICROBIOLOGIA), RDC 175 DE 08/08/2013 (MICROSCOPIA), RDC 259 DE 09/2002, RDC 359 DE 23/12/2003, RDC 360 DE 23/12/2003 (ROTULAGEM) - ANVISA E TODAS ALTERACOES POSTERIORES.
0008	300,--- KG	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA TIPO COXAO MOLE 120 G. CARNE BOVINA DE PRIMEIRA TIPO COXAO MOLE 120 G. EM BIFE DE APROXIMADAMENTE 120 G. CONGELADA, ORIGINAL DE GADO BOVINO SADIO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB INSPECCAO 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

CONGELADA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-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. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, DRC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVELE 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.

0009	525,--- KG	CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM CUBOS CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM CUBOS RESFRIADA, ORIGINARIA DE GADO BOVINO SADIO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB INSPECCAO VETERINARIA, SEM OSSO, CONTENDO NO MAXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO, MAXIMO DE 3% DE ANOVEVROSES. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL N 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA N 1428/MS, 26 NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUCAO N 23 DE 15 DE MARCO DE 2000. A CARNE BOVINA EM CUBOS RESFRIADA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 05KG. SENDO QUE OS CUBOS DEVE RAO TER AS DIMENSOES APROXIMADAS DE 2X2X2 CM. REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE RDC 259 DE 20 SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVELE 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 LIQUIDO, CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES E EMBALAGEM NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
0010	525,--- 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 INSPECCAO 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 ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 05KG. SENDO QUE OS CUBOS DEVE RAO TER AS DIMENSOES APROXIMADAS DE 2X2X2 CM. REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE RDC 259 DE 20 SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVELE 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 LIQUIDO, CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES E EMBALAGEM NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

LADO 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 PAPELÃO ONDULADO CONTENDO DE 20 A 30 KG., LACRADA. ROTULAGEM : O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE RDC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEIS AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E EM BALAGEM NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

- 0011 525,--- KG CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO
CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO CONGELADA, ORIGINARIA DE MASSA MUSCULAR ESQUELETICA MAGRA DA PROXA TRASEIRA JUNTO AO FEMUR (PATINHO), PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINARIA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, TENDÕES, NERVOS, COAGULOS, NODULOS E APONEVROSES, PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, CONTENDO NO MÁXIMO 5% DE GORDURA. DEVERA SER DE RECORTE DE PRIMEIRA, MOIDA EM DISCO DE 6 (SEIS) MM. NO ATO 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 VERMELHO VIVO COM TEXTURA, ODOR 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 03 KG E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ISENTA DE FURROS E RASGOS, DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO 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 INDELEVEIS AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO E PESO LÍQUIDO. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O NOME DO REGISTRO DO SIF OU NOME DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
- 0012 1.125,--- KG CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI
SEM OSSO E SEM PELE, SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADO DE CONGELAMENTO POR IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) E MANIPULADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINARIA. DEVENDO SER CONGELADO. OS CORTES DE AVES CONGELADOS DEVERAO APRESENTAR-SE LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA, PRODUTO SEM ADI



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

CAO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERISTICAS SENSO-RIAS, FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLACAO VIGENTE. VALIDADE MINIMA DE 12 (DOZE) MESES DA DATA DE FABRICACAO E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGENS: PRIMARIA, SACOS EM POLIETILENO, POLIESTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU LEITOSO, ATOXICO, SEM SINAIS DE RA CHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULO DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 A 2 KG POR EMBALAGEM. SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, RESISTENTE A IMPACTO E CONDICÖES DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTICA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURAN TODO SEU PERIODO DE VALIDADE. EMBALAGENS FORA DA ESPECIFICACAO SERAO RECUSADAS.O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO CONFORME LEGISLACAO VIGENTE, TRANSPORTADO EM VEICULOS REFRIGERADOS APROPRIADOS COM TEMPERATURAS ENTRE -12 E -18 GRAUS, EM CONDICÖES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS E QUALIDADE DO PRODUTO. NAO SERA ACEITO DURANTE A ENTREGA, CARNES EM INICIO DE DESCONGELAMENTO.

- 0013 1.125,--- KG CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOPA SEM OSSO
CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOPA SEM OSSO CONGELAD A, SEM ADICAO DE SAL, TEMPEROS E INJECAO DE AGUA O U SUBSTANCIAS QUE PROPICIEM A RETENCAO DE AGUA PEL A CARNE DO FRANGO, MANIPULADA EM CONDICÖES HIGIENICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATI- DOS SO B INSPECAO VETERINARIA, DEVENDO SER CONGELA- DA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA DE -18 C (DEZOITO GRAUS CENTIGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLASTICA , FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 01 A 02 KG. REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SEM ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE RDC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERA ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVE 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 LIQUIDO, CONDICÖES DE ARMAZENAMENTO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC N 13 DE 02 DE JANEIRO DE 2001. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES E EMPACOTAMENTO NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
- 0014 60,--- KG QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PEÇA
QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PEÇA INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LACTICO, COALHO, SAL. VALIDADE DE MINIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 10 (DEZ) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATOXICA, DEVIDAMENTE LACRADA COM PESO LIQUIDO ENTRE 3 (TRES) E 4 (QUATRO) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA, COM TENDO ATÉ 2 (DUAS) PECAS. AS DUAS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

TE ROTULA- DAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES 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 20/10/78.

- 0015 60,--- KG APRESUNTADO COZIDO EM PECA
APRESUNTADO COZIDO EM PECA INGREDIENTES:CARNE SUINA E SALMOURA, AMIDO,CONDIMENTO NATURAL, PROTEINA ISOLADA DE SOJA, GLUCOSE DE MILHO, SAL, ESTABILIZANTE ANTE POLIFOSFATO DE SODIO ESPESSANTE CARRAGENA, ANTI-OXIDANTE ERITORBATO DE SODIO, REALCADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO, CONSERVADOR NITRITO DE SODIO E CORANTE NATURAL CARMIM. NAO CONTEM GLUTEN. VALIDADE MINIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICACAO NA O SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE,RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, CONTENDO DE 3 (TRES) A 4 (QUATRO) KG. DE PRODUTO LIQUIDO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, RESISTENTE A IMPACTOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENTE ATÉ DUAS PECAS DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359/03 E RDC 360/ 03 DA ANVISA/MS.
- 0016 23,--- KG APRESUNTADO COZIDO EM PECA
APRESUNTADO COZIDO EM PECA INGREDIENTES:CARNE SUINA E SALMOURA, AMIDO,CONDIMENTO NATURAL, PROTEINA ISOLADA DE SOJA, GLUCOSE DE MILHO, SAL, ESTABILIZANTE ANTE POLIFOSFATO DE SODIO ESPESSANTE CARRAGENA, ANTI-OXIDANTE ERITORBATO DE SODIO, REALCADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO, CONSERVADOR NITRITO DE SODIO E CORANTE NATURAL CARMIM. NAO CONTEM GLUTEN. VALIDADE MINIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICACAO NA O SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE,RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, CONTENDO DE 3 (TRES) A 4 (QUATRO) KG. DE PRODUTO LIQUIDO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, RESISTENTE A IMPACTOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENTE ATÉ DUAS PECAS DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359/03 E RDC 360/ 03 DA ANVISA/MS.
- 0017 38,--- KG QUEIJO MUSSARELA EM PECA
- 0018 27,--- KG MORTADELA EM PECA
- 0019 15,--- KG APRESUNTADO COZIDO EM PECA
APRESUNTADO COZIDO EM PECA INGREDIENTES:CARNE SUINA E SALMOURA, AMIDO,CONDIMENTO NATURAL, PROTEINA ISOLADA DE SOJA, GLUCOSE DE MILHO, SAL, ESTABILIZANTE ANTE POLIFOSFATO DE SODIO ESPESSANTE CARRAGENA, ANTI-OXIDANTE ERITORBATO DE SODIO, REALCADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO, CONSERVADOR NITRITO DE SODIO E CORANTE NATURAL CARMIM. NAO CONTEM GLUTEN. VALIDADE MINIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICACAO NA O SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE,RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, CONTENDO DE 3 (TRES) A 4 (QUATRO) KG. DE PRODUTO LIQUIDO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, RESISTENTE A IMPACTOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENTE ATÉ DUAS PECAS DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

DAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS.

0020	15,---	KG	QUEIJO MUSSARELA EM PEÇA
0021	75,---	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA A SALSICHA DEVERA SER PREPARADA COM CARNES BOVINA, SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, MIU- DOS SUINOS, GORDURA SUINA, AGUA, FECULA DE MANDIOCA PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, SAL, CONDIMENTOS PARA SALSICHA, ACUCAR, CONSERVANTES NITRATO E NITRATO DE SODIO, E STABILIZANTE PARA EMULSOES, CORANTES NATURAIS, EXCETO PIMENTA E O EMPREGO DE CARNES E GORDURAS PROVENIENTES DE ANIMAIS EQUINOS, CANINOS E FELINOS. NAO CONTEM GLUTEN. A PORCENTAGEM DE AGUA OU GELO NAO DEVERA ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO) EM PESO, O PRODUTO NAO DEVERA APRESENTAR SU PERFICIE UMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO, LIQUIDO EM PARTES FLACIDAS OU DE CONSISTENCIA ANORMAL, COM INDICIOS DE FERMENTACAO PUTRIDA. NAO SERA TOLERADA A PRESENCA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS OU COLORACAO SEM UNIFORMIDADE. A SALSICHA DEVERA SER CONGELADA E ARMazenada a temperatura de -18C (DEZOITO GRAUS CENTIGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGENTE, RESOLUCAO RDC 175/2003 DA ANVISA/MS, RESOLUCAO RDC 12/01 DA ANVISA/MS, PORTARIA 1002 SVS/MS, PORTARIA 6/88, PORTARIA 540/97 DA SVS/MS E DECRETO 12.486/78 DA SECRETARIA DA SAUDE DO ESTADO DE SAO PAULO, CVS 6/99, INSTRUCAO NORMATIVA 4/00 M.A.P.A. EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERAO TER PESO UNITARIO DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE 2,5 A 03 KG. COM 50 A 60 UNIDADES POR PACOTE, ACONDICIONADAS DE FORMA ORDENADA E PARALELAS. DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATOXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELO ONDULADO, REFORCADO DEVIDAMENTE ROTULADAS E LACRADAS CONTENDO ENTRE 10 E 15 KG. NAO SERAO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINACAO E OU DETERIO RACAO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, RDC 259 DE 20 SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEIS AS SEGUINTESS INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE, PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO, CONSERVACAO E PESO LIQUIDO VALIDADE: MINIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
0022	45,---	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 APONEUROSES, PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO, CONTENDO NO MAXIMO 5% DE GORDURA. DEVERA SER DE REC



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ORTE DE PRIMEIRA, MOIDA EM DISCO DE 6 (SEIS) MM. NO ATO DO RECEBIMENTO A CARNE DEVERA APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERANCIA DE ATE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 6 DE 1.999 DA VIGILANCIA SANITARIA. SUA APARENCIA DEVERA SER DE COR VERMELHO VIVO COM TEXTURA, ODOR E SABOR CARACTERISTICOS. EMBALAGENS: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ISENTA DE FUCOS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 A 05 KG E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, ISENTA DE FUCOS E RASGOS, DEVIDAMENTE LACRADAS 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 INDELEVELE AS SEGUINTE S 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 E PESO LIQUIDO. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O NOME DO REGISTRO DO SIF OU SISP 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.

0023	150,--- KG	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA S/OSSO S/PELE CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA S/OSSO S/PELE IN NATURA, CONGELADA, SEM ADICAO DE SAL, TEMPEROS E INJECCAO DE AGUA OU SUBSTANCIA S 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 INSPECCAO VETERINARIA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE E MANIPULADA EM CONDICAOES ADEQUADAS DE HIGIENE. NO ATO 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 A CARACTERISTICA DO PRODUTO COM TEXTURA, ODOR E SABOR CARACTERISTICOS. EMBALAGENS: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ISENTA DE FUCOS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 A 02 KG E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, ISENTA DE FUCOS 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 INDELEVELE AS SEGUINTE S 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.
0024	75,--- KG	CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

SEM OSSO E SEM PELE, SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADO DE CONGELAMENTO POR IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) E MANIPULADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVENDO SER CONGELADO. OS CORTES DE AVES CONGELADOS DEVERÃO APRESENTAR-SE LIVRES DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELAMENTO/ÁGUA, PRODUTO SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO SEGUIR OS PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGENS: PRIMÁRIA, SACOS EM POLIETILENO, POLIÉSTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU LEITOSO, ATOXICO, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACUMULO DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 A 2 KG POR EMBALAGEM. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLÁSTICA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERÍODO DE VALIDADE. EMBALAGENS FORA DA ESPECIFICAÇÃO SERÃO RECUSADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS APROPRIADOS COM TEMPERATURAS ENTRE -12 E -18 GRAUS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS E QUALIDADE DO PRODUTO. NÃO SERÁ ACEITO DURANTE A ENTREGA, CARNES EM INÍCIO DE DESCONGELAMENTO.

COTA RESERVADA

- | | | |
|------|------------|--|
| 0025 | 125,--- KG | CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO
EM CUBOS, CONGELADO, EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, RESISTENTE, ATOXICA, LIMPA E NÃO VIOLADA, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. O PACOTE DEVERÁ CONTER DE 01 A 05 KG DO PRODUTO. OS CUBOS DEVERÃO TER DIMENSÕES APROXIMADAS DE 2X2X2 CM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, DEVIDAMENTE LACRADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE CONTENDO DE 20 A 30 KG. E DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, NÚMERO DO REGISTRO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO (SIF/SISP). VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES. TEMPERATURA DE ENTREGA DE -12 OU MAIS FRIO. DEVENDO O PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO ANTECEDER A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DE ENTREGA. |
| 0026 | 75,--- KG | ALMONDEGAS ALMONDEGA BOVINA CONGELADA
ALMONDEGA BOVINA CONGELADA - PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA CURADA MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. A MISTURA CARNEA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

O. AS ALMONDEGAS DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRES DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BLORES, LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORACAO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 15 A 25 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE AGUA OU GELAO NAO PODERA ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: PROTEINA MIN. 15%; GORDURAS TOTAIS MAX. 10% E SODIO MAXIMO 500MG EM 100G (EM ATENDIMENTO A RESOLUCAO/FNDE/CD/N.38, DE 16 DE JULHO DE 2009, ART.17 INCISO II). CARACTERISTICAS SENSORIAIS, FISICO QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MACRO E MICROSCOPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA SER DE NO MINIMO 4 (QUATRO) MESES DA DATA DE FABRICACAO, SENDO QUE A FABRICACAO NAO PODERA EXCEDER 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER SA CO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE 1 OU 2KG DE PRODUTO E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER CAIXA DE PAPELAO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICoes DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 4 (QUATRO)KG. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIORACAO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM VEICULOS APROPRIADOS, EM CONDICoes QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS. NAO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA PRODUTOS EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.

0027	75,--- KG	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO CRU HAMBURGUER BOVINO CONGELADO CRU PRODUTO CARNEO CRU INDUSTRIALIZADO CONGELADO, OBTIDO A PARTIR DA CARNE MOIDA BOVINA MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA ACHATADA, COM PESO INDIVIDUAL DE 56 G. PODENDO SER ADICIONADA DE AGUA, PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, CEBOLA, SAL E CONDIMENTOS NATURAIS E AINDA OUTRO INGREDIENTES DESDE QUE SEJAM DECLARADOS E NAO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PRODUTO DEVE E AINDA ESTAR ISENTO DE OSSOS, CARTILAGENS, TENDONS, NERVOS, COAGULOS, NODULOS, APONEVROSES, PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. DEVERA APRESENTAR ODORE, SABOR, COR E TEXTURA CARACTERISTICA AO PRODUTO. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERA APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERANCIA DE ATÉ -12C. EMBALAGEM PRIMARIA: DEVERA TRAZER O PRODUTO INTERFOLHADO OU EMBALADO EM PLASTICOS INDIVIDUAIS DE MODO QUE NAO HAJA ADERENCIA ENTRE AS UNIDADES E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO CONTENDO DE 2 A 3,5 KG. LIQUIDO DO PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLACAO VIGENTE, COM VALIDADE MINIMA DE 90 (NOventa) DIAS E DATA DE FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O NUMERO DE REGISTRO NO SIF OU SISP.
0028	75,--- KG	CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE CARNE DE GALINACEOS, FARINHA, FECULA OU AMIDO, PROTEINA VEGETAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

L, CONDIMENTOS (EXETO PIMENTA) E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS DESDE QUE DECLARADAS, COM ZERO DE GORDURAS TRANS, EM PEDACOS, EMPANADOS E CONGELADOS, COZIDOS OU ASSADOS, MANIPULADOS EM CONDICÕES HIGIENICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPECAO VETERINARIA. A MISTURA CARNE DE GALINACEOS EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADOS DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. OS PEDACOS DE CARNE DE AVES EMPANADOS DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRES DE PENAS, PENUGENS, PERFURACOES COAGULOS, OSSOS QUEBRADOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORACAO NORMAL E UNIFORME. CADA UNIDADE DEVERA PESAR APROXIMADAMENTE 17 (DEZESSETE) GRAMAS. O PRODUTO DEVERA SER ARMAZENADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -15C (QUINZE GRAUS NEGATIVOS) E TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -8C (OITO GRAUS NEGATIVOS). EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO DE 2,5 A 03 QUILOS POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, CONSTITUIDA POR TAMPA E FUNDO ENVOLTOS EM FILME DE PVC TERMOENCOLHIVEL, 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 LIQUIDO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS. VALIDADE MINIMA DE 120 (CENTO E VINTE) DIAS E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

0029	125,--- KG	LINGUICA TOSCANA LINGUICA TOSCANA CONGELADA, INGREDIENTES: CARNE SUINA, GORDURA SUINA, AGUA, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SODIO, CONSERVANTES, ANTIOXIDANTES ERITORBATO DE SODIO, CORANTE NATURAL, NAO CONTEM GLUTEN. VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) MESES. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMARIA EM SACO DE POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO DE 01 A 2,5 KG, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLACAO 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, DEVENDO ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELEVELE AS SEGUINTE INFORMACOES: NOME DO PRODUTO E MARCA, DADOS DA UNIDADE PRODUTORA (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICACAO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS, NOME COMPLETO OU NUMERO DO INS CASO UTILIZADOS, PESO LIQUIDO, TABELA DE CONSERVACAO E CONSUMO, ESPECIFICANDO: CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO MAXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA, CARIMBO DO SIF/SISP E NUMERO DO REGISTRO DO ROTULO DO PRODUTO NO ORGAO COMPETENTE. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAISA DE PAPELÃO REFORCADO, RESISTENTE AS CONDICAOES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM CAPACIDADE DE 01 A 2,5 KG. LIQUIDOS.
0030	75,--- KG	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA A SALSICHA DEVERA SER PREPARADA COM CARNES BOVINA, SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, MIUDOS SUINOS, GORDU



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

RA SUINA, AGUA, FECULA DE MANDIOCA PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, SAL, CONDIMENTOS PARA SALSICHA, ACUCAR, CONSERVANTES NITRATO E NITRATO DE SODIO, E STABILIZANTE PARA EMULSOES, CORANTES NATURAIS, EXCETO PIMENTA E O EMPREGO DE CARNES E GORDURAS PROVENIENTES DE ANIMAIS EQUINOS, CANINOS E FELINOS. NAO CONTEM GLUTEN. A PORCENTAGEM DE AGUA OU GELO NAO DEVERA ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO) EM PESO, O PRODUTO NAO DEVERA APRESENTAR SU PERFCIE UMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO, LIQUIDO EM PARTES FLACIDAS OU DE CONSISTENCIA ANORMAL, COM INDICIOS DE FERMENTACAO PUTRIDA. NAO SERA TOLERADA A PRESENCA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS OU COLORACAO SEM UNIFORMIDADE. A SALSICHA DEVERA SER CONGELADA E ARMazenada a temperatura de -18C (DEZOITO GRAUS CENTIGRADOS NEGATIVO) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICoes QUE PRESERVEM A QUALIDADE E CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGENTE, RESOLUCAO RDC 175/2003 DA ANVISA/MS, RESOLUCAO RDC 12/01 DA ANVISA/MS, PORTARIA 1002 SVS/MS, PORTARIA 6/88, PORTARIA 540/97 DA SVS/MS E DECRETO 12.486/78 DA SECRETARIA DA SAUDE DO ESTADO DE SAO PAULO, CVS 6/99, INSTRUCAO NORMATIVA 4/00 M.A.P.A. EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERAO TER PESO UNITARIO DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE 2,5 A 03 KG. COM 50 A 60 UNIDADES POR PACOTE, ACONDICIONADAS DE FORMA ORDENADA E PARALELAS. DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATOXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELA ONDULADO, REFORCADO DEVIDAMENTE ROTULADAS E LACRADAS CONTENDO ENTRE 10 E 15 KG. NAO SERAO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINACAO E OU DETERIORACAO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, RDC 259 DE 20 SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEIS AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE, PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO, CONSERVACAO E PESO LIQUIDO VALIDADE: MINIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

0031

100,--- KG

CARNE DE PEIXE FILE DE TILAPIA
PRODUTO CARNEO OBTIDO A PARTIR DE FILE DE PESCADO TILAPIA, INTEGROS, SEM PELE E SEM ESPINHAS, SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO. CONSTITUIDO POR FILE DE TILAPIA (SEM PELE E SEM ESPINHAS) INTEGRO E ACRESCIDO DE OUTROS NUTRIENTES E OU ADITIVOS QUE NAO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PRODUTO DEVE 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 INSPECCAO FEDERAL (SIF/SISP), MOLDADO COM PESO VARIAVEL DE 20 A 50 G, TEXTURA MACIA, COR BRANCA, ODOR CARACTERISTICO, NAO SALGADO. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLASTICO ATOXICO, TERMOSOLDADO, CONTENDO DE 01 (HUM) A 05 (CINCO) KG. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAI-



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

XA DE PAPELÃO REFORCADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTE A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM ATÉ 20 (VINTE) KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 4 (QUATRO) MESES, DEVENDO O PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO ANTERECEDER A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO, O ROTULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL A RIISPOA, RDC 12 DE 02/011/2001 (MICROBIOLOGIA), RDC 175 DE 08/08/2013 (MICROSCOPIA), RDC 259 DE 09/2002, RDC 359 DE 23/12/2003, RDC 360 DE 23/12/2003 (ROTULAGEM) - ANVISA E TODAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

- 0032 100,--- KG CARNE BOVINA DE PRIMEIRA TIPO COXÃO MOLE 120 G. CARNE BOVINA DE PRIMEIRA TIPO COXÃO MOLE 120 G. EM BIFE DE APROXIMADAMENTE 120 G. CONGELADA, ORIGINÁRIA DE GADO BOVINO SADIO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, SEM OSSO, CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO, MÁXIMO DE 3% DE APONEVROSES. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES. A CARNE BOVINA EM BIFES CONGELADA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 05 KG. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RDC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E EMBALAGEM NÃO SUPERIOR A TRINTA DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
- 0033 175,--- KG CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM CUBOS CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM CUBOS RESFRIADA, ORIGINÁRIA DE GADO BOVINO SADIO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, SEM OSSO, CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO, MÁXIMO DE 3% DE APONEVROSES. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL N 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA N 1428/MS, 26 NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUÇÃO N 23 DE 15 DE MARÇO DE 2000. A CARNE BOVINA EM CUBOS RESFRIADA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 05KG. SENDO QUE OS CUBOS DEVERÃO TER AS DIMENSÕES APROXIMADAS DE 2X2X2 CM. REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE RDC 259 DE 20 SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVE 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 LIQUIDO, CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES E EMBALAGEM NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

- 0034 175,--- KG CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM TIRAS CONGELADA, ORIGINARIA DE GADO BOVINO SADIO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB INSPECCAO VETERINARIA, SEM OSSO, CONTENDO NO MAXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO, MAXIMO DE 3% DE APONEVROSES. DURANTE O PRECASSAMENTO 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 ALTERA-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 PAPELÃO ONDULADO CONTENDO DE 20 A 30 KG., LACRADA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE RDC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVE AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO COMPLETA 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 EM BALAGEM NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
- 0035 175,--- KG CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO CONGELADA, ORIGINARIA DE MASSA MUSCULAR ESQUELETICA MAGRA DA PROCAO TRASEIRA JUNTO AO FEMUR (PATINHO), PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA ABATIDOS SOB INSPECCAO VETERINARIA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, TENDONES, NERVOS, COAGULOS, NODULOS E APONEVROSES, PARASITAS, SUJIDADES 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 6 (SEIS) MM. NO ATORRECEBIMENTO 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 VERMELHO VIVO 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 03 KG E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ISENTA DE FURROS E RASGOS, DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RDC 259 DE 20 DE SETEMBRO



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

BRO DE 2002, RDC 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. NO ROTULO DAS EMBALAGENS, DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVE 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 E PESO LIQUIDO. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O N DE REGISTRO DO SIF OU SISP 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.

0036	375,--- KG	<p>CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI SEM OSSO E SEM PELE, SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO DE CONGELAMENTO POR IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) E MANIPULADO EM CONDICAOES ADEQUADAS DE HIGIENE, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA. DEVENDO SER CONGELADO. OS CORTES DE AVES CONGELADOS DEVERAO APRESENTAR-SE LIVRES DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTANCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, NAO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELAO/AGUA, PRODUTO SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERISTICAS SENSORIAIS, FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLACAO VIGENTE. VALIDADE MINIMA DE 12 (DOZE) MESES DA DATA DE FABRICACAO E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGENS: PRIMARIA, SACOS EM POLIETILENO, POLIESTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU LEITOSO, ATOXICO, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULO DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 A 2 KG POR EMBALAGEM. SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, RESISTENTE A IMPACTO E CONDICAOES DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTICA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERIODO DE VALIDADE. EMBALAGENS FORA DA ESPECIFICACAO SERAO RECUSADAS. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO CONFORME LEGISLACAO VIGENTE, TRANSPORTADO EM VEICULOS REFRIGERADOS APROPRIADOS COM TEMPERATURAS ENTRE -12 E -18 GRAUS, EM CONDICAOES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS E QUALIDADE DO PRODUTO. NAO SERA ACEITO DURANTE A ENTREGA, CARNES EM INICIO DE DESCONGELAMENTO.</p>
0037	375,--- KG	<p>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA SEM OSSO CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA SEM OSSO CONGELADA, SEM ADICAO DE SAL, TEMPEROS E INJECAO DE AGUA OU SUBSTANCIAS QUE PROPICIEM A RETENCAO DE AGUA PELA CARNE DO FRANGO, MANIPULADA EM CONDICAOES HIGIENICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA DE -18 C (DEZOITO GRAUS CENTIGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLASTICA, FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 01 A 02 KG. REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE RDC 259 DE 2</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

0 DE SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVE RAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, ID ENTIFICACAO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICACA O, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVACA O, PESO LIQUIDO, CONDI- COES DE ARMAZENAMENTO. O P RODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC N 13 DE 02 DE JANEIRO DE 2001. VALIDADE MIMINA DE 12 MESES E EMPACOTAMENTO NAO SU PERIOR A 30 DIAS D A ENTREGA DO PRODUTO.

- 0038 20,--- KG QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PECA
QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PECA INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LACTICO, COALHO, SAL. VALIDA DE MINIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS E FABRICACAO NAO S UPERIOR A 10(DEZ) DIAS NA ENTRE- GA DO PRODUTO. EM BALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDAD E, RESISTENTE, TRANPSRENTE, ATOXI CA, DEVIDAMENTE LACRADA COM PESO LIQUIDO ENTRE 3 (TRES) E 4 (QUATR O) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO, DEVIDAMENTE LACR ADA COM FITA ADESIVA PALSTICA, CON TENDO ATE 2(DUA S) PECAS. AS DUAS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMEN TE ROTULA- DAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES 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 20/10/78.
- 0039 20,--- KG APRESUNTADO COZIDO EM PECA
APRESUNTADO COZIDO EM PECA INGREDIENTES:CARNE SUIN A E SALMOURA, AMIDO,CONDI- MENTO NATURAL, PROTEINA ISOLADA DE SOJA, GLUCOSE DE MILHO, SAL, ESTABILIZ ANTE POLIFOSFATO DE SODIO ESPESSANTE CARRAGENA, AN TIOXIDANTE ERITORBATO DE SODIO, REALCADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO, CONSERVADOR NITRITO DE SODIO E CORANTE NATURAL CARMIM. NAO CONTEM GLUTEN. VA LIDADE MINIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICACAO NA O SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS NA ENTREGA DO PRODUT O. EMBALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DEN SIDADE,RESIS TENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, CONTEND O DE 3 (TRES) A 4(QUATRO) KG. DE PRODUTO LIQUIDO. E MBALAGEM SE- CUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, RESITENTE A IMPACTOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FIT A ADESIVA PLASTICA, CONTEENTE ATE DUAS PECAS DO PRO DUTO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULA DAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359/03 E RDC 3 60/ 03 DA ANVISA/MS.
- 0040 7,--- KG APRESUNTADO COZIDO EM PECA
APRESUNTADO COZIDO EM PECA INGREDIENTES:CARNE SUIN A E SALMOURA, AMIDO,CONDI- MENTO NATURAL, PROTEINA ISOLADA DE SOJA, GLUCOSE DE MILHO, SAL, ESTABILIZ ANTE POLIFOSFATO DE SODIO ESPESSANTE CARRAGENA, AN TIOXIDANTE ERITORBATO DE SODIO, REALCADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO, CONSERVADOR NITRITO DE SOD IO E CORANTE NATURAL CARMIM. NAO CONTEM GLUTEN. VA LIDADE MINIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICACAO NA O SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS NA ENTREGA DO PRODUT O. EMBALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DEN SIDADE,RESIS TENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, CONTEND O DE 3 (TRES) A 4(QUATRO) KG. DE PRODUTO LIQUIDO. E MBALAGEM SE- CUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, RESITENTE A IMPACTOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FIT A ADESIVA PLASTICA, CONTEENTE ATE DUAS PECAS DO PRO DUTO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULA



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

DAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359/03 E RDC 360/ 03 DA ANVISA/MS.

0041	12,---	KG	QUEIJO MUSSARELA EM PECA
0042	8,---	KG	MORTADELA EM PECA
0043	5,---	KG	APRESUNTADO COZIDO EM PECA APRESUNTADO COZIDO EM PECA INGREDIENTES:CARNE SUINA E SALMOURA, AMIDO,CONDIMENTO NATURAL, PROTEINA ISOLADA DE SOJA, GLUCOSE DE MILHO, SAL, ESTABILIZANTE ANTE POLIFOSFATO DE SODIO ESPESSANTE CARRAGENA, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SODIO, REALCADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO, CONSERVADOR NITRITO DE SODIO E CORANTE NATURAL CARMIM. NAO CONTEM GLUTEN. VALIDADE MINIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICACAO NA O SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE,RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, CONTENDO DE 3 (TRES) A 4 (QUATRO) KG. DE PRODUTO LIQUIDO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, RESISTENTE A IMPACTOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENTE ATE DUAS PECAS DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359/03 E RDC 360/ 03 DA ANVISA/MS.
0044	5,---	KG	QUEIJO MUSSARELA EM PECA
0045	25,---	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA A SALSICHA DEVERA SER PREPARADA COM CARNES BOVINA, SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, MIUDOS SUINOS, GORDURA SUINA, AGUA,FECULA DE MANDIOCA PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, SAL, CONDIMENTOS PARA SALSICHA, ACUCAR, CONSERVANTES NITRATO E NITRITO DE SODIO, E ESTABILIZANTE PARA EMULSOES, CORANTES NATURAIS, EXCETO PIMENTA E O EMPREGO DE CARNES E GORDURAS PROVENIENTES DE ANIMAIS EQUINOS, CANINOS E FELINOS. NAO CONTEM GLUTEN. A PORCENTAGEM DE AGUA OU GELO NAO DEVERA ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO) EM PESO, O PRODUTO NAO DEVERA APRESENTAR SU PERFCIE UMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO, LIQUIDO EM PARTES FLACIDAS OU DE CONSISTENCIA ANORMAL, COM INDICIOS DE FERMENTACAO PUTRIDA. NAO SERA TOLERADA A PRESENCA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS OU COLORACAO SEM UNIFORMIDADE. A SALSICHA DEVERA SER CONGELADA E ARMazenada a temperatura de -18C (DEZOITO GRAUS CENTIGRADOS NEGATIVO) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGENTE, RESOLUCAO RDC 175/2003 DA ANVISA/MS, RESOLUCAO RDC 12/01 DA ANVISA/MS, PORTARIA 1002 SVS/MS, PORTARIA 6/88, PORTARIA 540/97 DA SVS/MS E DECRETO 12.486/78 DA SECRETARIA DA SAUDE DO ESTADO DE SAO PAULO, CVS 6/99, INSTRUCAO NORMATIVA 4/00 M.A.P.A. EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERAO TER PESO UNITARIO DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE 2,5 A 03 KG. COM 50 A 60 UNIDADES POR PACOTE, ACONDICIONADAS DE FORMA ORDENADA E PARALELAS. DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATOXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELAO ONDULADO, REFORCADO DEVIDAMENTE ROTULADAS E LACRADAS CONTENDO ENTRE 10 E 15 KG. NAO SERAO ACEITAS E



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

MBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E OU DETERIO RÁPIDO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RDC 259 DE 20 SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEIS AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE, PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO, CONSERVACAO E PESO LIQUIDO VALIDADE: MINIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

- 0046 15,--- KG CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO
CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO CONGELADA, ORIGINARIA DE MASSA MUSCULAR ESQUELETICA MAGRA DA PROCAO TRASEIRA JUNTO AO FEMUR (PATINHO), PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, TENDONES, NERVOS, COAGULOS, NODULOS E APONEUROSES, PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. DEVERA SER DE RECORTE DE PRIMEIRA, MOIDA EM DISCO DE 6 (SEIS) MM. NO ATTO 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 VERMELHO VIVO 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 PAPELÃO REFORCADO, ISENTA DE FURROS E RASGOS, DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO 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 INDELEVEIS 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 E PESO LIQUIDO. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O NOME DO REGISTRO DO SIF OU SISP 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.
- 0047 50,--- KG CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA S/OSSO S/PELE
CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA S/OSSO S/PELE IN NATURA, CONGELADA, SEM ADICAO DE SAL, TEMPEROS E INTENCAO 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 SAOS, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E MANIPULADA EM CONDICAOES ADEQUADAS DE HIGIENE. NO ATTO DO RECEBIMENTO A CARNE DEVERA APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERANCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

TARIA CVS 6 DE 1.999 DA VIGILANCIA SANITARIA SUA A PARENCA DEVERA SER A CARACTERISTICA DO PRODUTO COM TEXTURA, ODOR E SABOR CARACTERISTICOS. EMBALAGENS: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 A 02 KG E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ISENTA DE FUROS E RASGOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO 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 INDELEVEIS AS SEGUINTESS FORMAS: 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.

0048

25,--- KG

CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI SEM OSSO E SEM PELE, SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO DE CONGELAMENTO POR IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) E MANIPULADO EM CONDICAOES ADEQUADAS DE HIGIENE, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA. DEVENDO SER CONGELADO. OS CORTES DE AVES CONGELADOS DEVERAO APRESENTAR-SE LIVRES DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTANCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NAO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/AGUA, PRODUTO SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERISTICAS SENSORIAIS, FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MINIMA DE 12 (DOZE) MESES DA DATA DE FABRICACAO E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGENS: PRIMARIA, SACOS EM POLIETILENO, POLIESTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU LEITOSO, ATOXICO, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULO DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 A 2 KG POR EMBALAGEM. SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE A IMPACTO E CONDICAOES DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTICA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERIODO DE VALIDADE. EMBALAGENS FORA DA ESPECIFICACAO SERAO RECUSADAS. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, TRANSPORTADO EM VEICULOS REFRIGERADOS APROPRIADOS COM TEMPERATURAS ENTRE -12 E -18 GRAUS, EM CONDICAOES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS E QUALIDADE DO PRODUTO. NAO SERA ACEITO DURANTE A ENTREGA, CARNES EM INICIO DE DESCONGELAMENTO.

1.2. JUSTIFICATIVA: As carnes, frios e embutidos serão utilizadas na Cozinha Comunitária e na Casa de Acolhimento de Pessoas Adultas em situação de rua, para atender as necessidades diárias de confecção das refeições servidas diariamente, com o intuito de proporcionar uma



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

alimentação balanceada, para atender as necessidades do Fundo de Assistência Social nas atividades desenvolvidas no CRAS e CCI.

II - DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

- 2.1. Efetuar a entrega dos produtos de acordo com as especificações e demais condições estipuladas no Edital.
- 2.2. Comunicar à unidade requisitante, de imediato, eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações constantes neste edital.
- 2.3. Entregar os objetos solicitados nos locais determinados pelos representantes da Administração do Contratante, no prazo máximo determinado.
- 2.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes dos produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes dos produtos empregados.
- 2.5. Obter todas as licenças, autorizações e franquias necessárias fornecimento dos objetos registrados e pagar os emolumentos prescritos em lei.
- 2.6. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas.
- 2.7. Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao Contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- 2.8. Acatar as exigências dos poderes públicos e pagar, às suas expensas, as multas que lhe sejam impostas pelas autoridades.
- 2.9. Não será permitido ao pessoal da Contratada o acesso à área do edifício que não aquelas relacionadas ao seu trabalho.
- 2.10. Organizar-se técnica e administrativamente de modo a cumprir com eficiência as obrigações assumidas.
- 2.11. Não serão aceitos, em nenhuma hipótese, produto(s) que não atenda(m) as especificações contidas no Termo de Referência.
- 2.12. Indicar um preposto para as tratativas com o Gestor do Contrato, que será designado pela Administração.

III - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- 3.1. Comunicar a empresa vencedora toda e qualquer ocorrência relacionada com a presente aquisição.
- 3.2. Efetuar o pagamento à empresa vencedora no prazo estipulado neste edital.
- 3.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que a empresa vencedora entregar fora das especificações do Edital.

IV – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

- 4.1. A entrega será parcelada de acordo com as necessidades de cada Unidade Requisitante. Um representante de cada unidade requisitante fará o pedido por escrito, via e-mail e a contratada terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis contados do pedido, para efetuar a entrega, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.
- 4.2. O locais de entregas serão indicados por cada Unidade Requisitante.
- 4.3. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- 4.4. Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas serem repostas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.
- 4.5. Com base nos prazos de validades informados nos descritivos, quando da entrega os gêneros deverão ter, no máximo, 30 (trinta) dias da fabricação;
- 4.6. Todo produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sem adição de qualquer ônus para municipalidade.
- 4.7. A entrega deverá ser efetuada em carroceria fechada, isotérmica dotada de equipamento de refrigeração (Termo King) ou caminhão baú refrigerado, de acordo com as normas do Decreto nº 31.455 de 20/06/82 e Portaria CVC 6/99 de 10/03/99 e deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado portando crachá de identificação da empresa.
- 4.8. Se no ato da entrega for constatado que o gênero está em fase de descongelamento, toda a carga será recusada, devendo o fornecedor repor a mercadoria em 48 (quarenta e oito) horas.
- 4.9. A entrega dos gêneros deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portanto crachá de identificação.
- 4.10 O recebimento dos produtos será em conformidade com os artigos 73 a 76 da Lei Federal n.º8.666/93, mediante recibo.
- 4.11. Um determinado objeto será inteiramente recusado pela unidade requisitante nas seguintes condições:
- 4.11.1. Caso tenha sido entregue com as especificações diferentes das contidas no Contrato e em seu anexo, no edital ou na proposta.
- 4.12. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento.
- 4.13. Despesas com frete correrão por conta e risco da empresa vencedora.

V – DO PAGAMENTO

- 5.1. O pagamento será efetuado 10 (dez) após a apresentação da Nota Fiscal, devidamente assinada por um agente d e cada Unidade Requisitante.
- 5.2. A emissão da nota fiscal deverá obedecer às disposições contidas na Portaria CAT 162/08 (nota fiscal eletrônica) e suas ulteriores alterações, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo, sob pena de não recebimento
- 5.3. Nos casos de atraso no pagamento, imputável, exclusivamente, à Administração Pública Municipal, o(s) valor(es) da(s) parcela(s) atrasada(s) ficará(ão) sujeita(s) a correção monetária, devendo a contratada indicar o índice que melhor reflita a variação dos custos decorrentes da contratação.
- 5.4. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação contratual, ou financeira municipal que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.
- 5.5. Na hipótese de prorrogação da avença, extrapolando-se o prazo de 12 meses, no qual o reajuste é vedado nos termos da Lei 10.192/01, e caso tal prorrogação não decorra de culpa da Contratada, será admitido reajuste do preço pactuado, alcançando a data de apresentação da proposta, com base no índice IPC/FIPE *pro rata die* acumulado no período, o qual permanecerá fixo por mais doze meses.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

5.6. É admitido reajuste extraordinário, por índices de preços gerais, setoriais e ou que reflitam variação dos custos de produção ou dos insumos utilizados nos contratos, de conformidade com o permissivo contido nos artigos 2º e 3º, da Lei nº 10.192/2001.

VI – DAS APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

6.1. A empresa vencedora fica obrigada e entregar no Setor de Cozinha Comunitária, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por uma única vez por igual período a critério da Administração, 02 (duas) amostras de todos os itens licitados em embalagens ORIGINAIS. As amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome da Empresa e número do Processo Licitatório. Juntamente com as amostras, a Empresa deverá apresentar uma relação, em 02 (duas) vias, de toda mercadoria entregue no Setor de Cozinha Comunitária, para conferência:

6.1.1. Juntamente com as amostras deverão ainda ser apresentados, os documentos listados abaixo:

6.1.1.1. **FICHA TÉCNICA** em original ou cópia autenticada, assinada pelo Responsável Técnico do fabricante, com o número do registro do conselho de classe respectivo, como forma de garantir que o mesmo atenda ao Padrão de Identidade e Qualidade do Produtos licitados. Os documentos apresentados deverão trazer no mínimo as seguintes informações sobre o produto licitado: Nome, Marca, Registro, Identificação do Fabricante, Ingredientes, Informações Nutricionais Completas, Modo de Preparo, Rendimento, Prazo de Validade, Cuidados no Armazenamento, Dados e Assinatura do Responsável Técnico.

- Apresentar cópia autenticada do **REGISTRO DO PRODUTO/FABRICANTE** no órgão competente;

6.2. DA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:

6.2.1 As amostras apresentadas NÃO serão devolvidas, pois serão submetidas à análise.

6.2.2 A análise das amostras será executada na Cozinha Comunitária, coordenada pela nutricionista Responsável Técnica.

6.2.3 Após a análise das amostras e da documentação técnica será elaborado relatório conclusivo contendo o resultado dos trabalhos com a relação dos produtos aprovados para o presente certame que será remetido à Pregoeira para as devidas providências.

6.2.4 A amostra deverá ser de ÚNICA marca para cada item não sendo permitida a substituição durante o contrato de fornecimento, com ressalva na hipótese de não ser mais fabricado o produto pela empresa produtora. Circunstância esta que deverá ser comprovada com documentação enviada à Procuradoria do Município;

6.3. CONDIÇÕES DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS:

6.3.1. Os produtos ofertados serão submetidos as análises e avaliação de acordo com os parâmetros citados abaixo e ficam desde já cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados. O produto só será considerado aprovado quando for classificado como satisfatório em todos os parâmetros analisados.

6.3.2. Análise visual da EMBALAGEM serão considerados os parâmetros: Material e Peso.

6.3.3. Análise visual da ROTULAGEM serão considerados os parâmetros: Ingredientes, informação nutricional e registro no órgão competente.

6.3.4. Para os produtos aprovados nas etapas acima, será ainda atribuída à análise que segue:

6.3.5. Análise técnica da DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA será avaliada a apresentação e as informações contidas na Ficha Técnica, no Registro do Produto e no Registro do Fabricante.

6.3.6. Os produtos ofertados deverão estar de acordo com a legislação vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

6.3.7. Os produtos ofertados deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175, de 08/07/03, ANVISA/MS; Resolução DIPOA/DAS nº 10 de 22/05/03, estar de acordo com a NTA-3 do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78, portaria nº 1.428/MS de novembro de 2003; Resolução nº 23 de 15/3/2000.

6.4. DOS LAUDOS DE ANÁLISE:

6.4.1 A qualquer momento durante o período de fornecimento do gênero, a Cozinha Comunitária poderá solicitar Laudos para os lotes que serão entregues. O LAUDO deverá ser emitido por laboratório de notoriedade pública que comprove as características SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS, TOXICOLÓGICAS, com validade não superior a 06 (seis) meses. Ficando ainda as despesas (laudo) sob responsabilidade do fornecedor.

VII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. A condição de vencedora, bem como o direito de assinar o contrato dependerá da aprovação das amostras e da documentação técnica, obedecido o disposto no item VI acima.

7.2. Constatado pela unidade requisitante através de laudo que os produtos encontram-se em desacordo com o Edital, após contraditório da licitante vencedora, o fornecimento será interrompido, e poderá culminar a rescisão do contrato, sob pena das sanções previstas em lei.

7.3. O Município de Pirassununga se reserva ao direito de inspecionar os produtos quando da entrega, podendo recusá-las ou solicitar sua substituição, e ainda, se reserva ao direito de revogar, anular, adquirir no todo ou em parte, rejeitar todas as propostas, desde que justificadamente haja inconveniência administrativa para sua aquisição e por razões de interesse público.

7.4. Os produtos deverão estar de acordo com os termos das especificações do Termo de Referência.

7.5. A licitante deverá ofertar produtos de primeira qualidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO II

DECLARAÇÃO

_____(NOME DA EMPRESA),
CNPJ N° _____, sediada
_____(endereço
completo), declara, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação
através dos documentos integrantes dos envelopes “B”, sob pena de sujeição às penalidades
previstas no instrumento convocatório do **Pregão Presencial nº 42/2017**.

_____, de _____ de _____.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO III

FORMULÁRIO PROPOSTA

Processo Administrativo nº 2677/2017

Pregão Presencial nº 42/2017

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Tel. _____ Fax: _____

E-mail: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

Banco: _____ Agência: _____ c/c: _____

OBJETO: AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA COZINHA COMUNITÁRIAE PARA O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, de acordo com as exigências constantes do Termo de Referência e demais exigências contidas no edital.

COTA PRINCIPAL

0001	375,---	KG	CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO EM CUBOS, CONGELADO, EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA, FLEXIVEL, RESISTENTE, ATOXICA, LIMPA E NAO VIOLADA, QUE GARAMTAM 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 PAPELAO 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.	
Valor Unit.		Marca		Valor Total
0002	225,---	KG	ALMONDEGAS ALMONDEGA BOVINA CONGELADA ALMONDEGA BOVINA CONGELADA - PRODUTO CARNEO INDUST RIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA C RU MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE ING REDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E PERMITIDOS PELA L EGISLACAO VIGENTE. O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A P ARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO SAN ITARIA. A MISTURA CARNEA DEVERA APRESENTAR-SE LIVR E DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINAN TE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACA O. AS ALMONDEGAS DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFO RMES, SER LIVRES DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, Q UEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPER FICIE, COM COLORACAO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERA P ESAR DE 15 A 25 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE AGUA OU G ELO NAO PODERA ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERIS TICAS FISICO-QUIMICAS: PROTEINA MIN. 15%; GORDURAS	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

TOTAIS MAX. 10% E SODIO MAXIMO 500MG EM 100G (EM ATENDIMENTO A RESOLUCAO/FNDE/CD/N.38, DE 16 DE JULHO DE 2009, ART.17 INCISO II). CARACTERISTICAS SEN SORIAIS, FISICO QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MACRO E MICROSCOPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA SER DE NO MINIMO 4 (QUATRO) MESES DA DATA DE FABRICACAO, SENDO QUE A FABRICACAO NAO PODERA EXCEDER 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER SA CO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, TER MOSSOLDADO, TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE 1 OU 2KG DE PRODUTO E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER CAIXA DE PAPELAO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICoes DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 4 (QUATRO)KG. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIORACAO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM VEICULOS APROPRIADOS, EM CONDICOES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS. NAO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA PRODUTOS EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0003	225,---	KG	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO CRU HAMBURGUER BOVINO CONGELADO CRU PRODUTO CARNEO CRU INDUSTRIALIZADO CONGELADO, OBTIDO A PARTIR DA CARNE MOIDA BOVINA MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA ACHATADA, COM PESO INDIVIDUAL DE 56 G. PODENDO SER ADICIONADA DE AGUA, PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, CEBOLA, SAL E CONDIMENTOS NATURAIS E AINDA OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE SEJAM DECLARADOS E NAO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PRODUTO DEVE AINDA ESTAR ISENTO DE OSSOS, CARTILAGENS, TENDONS, NERVOS, COAGULOS, NODULOS, APONEUROSES, PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCORRER ALGUMA ALTERACAO. DEVERA APRESENTAR ODORE, SABOR, COR E TEXTURA CARACTERISTICA AO PRODUTO. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERA APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERANCIA DE ATÉ -12C. EMBALAGEM PRIMARIA: DEVERA TRAZER O PRODUTO INTERFOLHADO OU EMBALADO EM PLASTICOS INDIVIDUAIS DE MODO QUE NAO HAJA ADERENCIA ENTRE AS UNIDADES E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO CONTENDO DE 2 A 3,5 KG. LIQUIDO DO PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLACAO VIGENTE, COM VALIDADE MINIMA DE 90 (NOventa) DIAS E DATA DE FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O NUMERO DE REGISTRO NO SIF OU SISP.
------	---------	----	---

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0004	225,---	KG	CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE CARNE DE GALINACEOS, FARINHA, FECULA OU AMIDO, PROTEINA VEGETAL, CONDIMENTOS (EXETO PIMENTA) E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS DESDE QUE DECLARADAS, COM ZERO DE DIAS E GORDURAS TRANS, EM PEDACOS, EMPANADOS E CONGELADOS, COZIDOS OU ASSADOS, MANIPULADOS EM CONDICOES HIGIENICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS,
------	---------	----	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ABATIDAS SOB INSPECAO VETERINARIA. A MISTURA CARNE DE GALINACEOS EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADOS DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. OS PEDACOS DE CARNE DE AVES EMPANADOS DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRES DE PENAS, PENUGENS, PERFURACOES COAGULOS, OSSOS QUEBRADOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORACAO NORMAL E UNIFORME. CADA UNIDADE DEVERA PESAR APROXIMADAMENTE 17 (DEZESSETE) GRAMAS. O PRODUTO DEVERA SER ARMAZENADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -15C (QUINZE GRAUS NEGATIVOS) E TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -8C (OITO GRAUS NEGATIVOS). EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO DE 2,5 A 03 QUILOS POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, CONSTITUIDA POR TAMPA E FUNDO ENVOLTOS EM FILME DE PVC TERMOENCOLHIVEL, 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 LIQUIDO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS. VALIDADE MINIMA DE 120 (CENTO E VINTE) DIAS E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
0005	375,--- KG	LINGUICA TOSCANA LINGUICA TOSCANA CONGELADA, INGREDIENTES: CARNE SUINA, GORDURA SUINA, AGUA, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SODIO, CONSERVANTES, ANTIOXIDANTES ERITORBATO DE SODIO, CORANTE NATURAL, NAO CONTEM GLUTEN. VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) MESES. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMARIA EM SACO DE POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, TERMO SOLDADO, CONTENDO DE 01 A 2,5 KG, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLACAO 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, DEVENDO ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELEVELE AS SEGUINTE INFORMACOES: NOME DO PRODUTO E MARCA, DADOS DA UNIDADE PRODUTORA (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICACAO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS, NOME COMPLETO OU NUMERO DO INS CASO UTILIZADOS, PESO LIQUIDO, TABELA DE CONSERVACAO E CONSUMO, ESPECIFICANDO: CONDICOES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO MAXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA, CARIMBO DO SIF/SISP E NUMERO DO REGISTRO DO ROTULO DO PRODUTO NO ORGAO COMPETENTE. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, RESISTENTE AS CONDICOES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM CAPACIDADE DE 01 A 2,5 KG. LIQUIDOS.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
0006	225,--- KG	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA A SALSICHA DEVERA SER PREPARADA COM CARNES BOVINA, SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, MIUDOS SUINOS, GORDURA SUINA, AGUA, FECULA DE MANDIOCA PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, SAL, CONDIMENTOS PARA SALSICHA, ACUCAR, CONSERVANTES NITRATO E NITRITO DE SODIO, E



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

STABILIZANTE PARA EMULSOES, CORANTES NATURAIS, EXCETO PIMENTA E O EMPREGO DE CARNES E GORDURAS PROVENIENTES DE ANIMAIS EQUINOS, CANINOS E FELINOS. NAO CONTEM GLUTEN. A PORCENTAGEM DE AGUA OU GELO NAO DEVERA ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO) EM PESO, O PRODUTO NAO DEVERA APRESENTAR SU PERFCIE UMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO, LIQUIDO EM PARTES FLACIDAS OU DE CONSISTENCIA ANORMAL, COM INDICIOS DE FERMENTACAO PUTRIDA. NAO SERA TOLERADA A PRESENCA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS OU COLORACAO SEM UNIFORMIDADE. A SALSICHA DEVERA SER CONGELADA E ARMazenada a temperatura de -18C (DEZOITO GRAUS CENTIGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGENTE, RESOLUCAO RDC 175/2003 DA ANVISA/MS, RESOLUCAO RDC 12/01 DA ANVISA/MS, PORTARIA 1002 SVS/MS, PORTARIA 6/88, PORTARIA 540/97 DA SVS/MS E DECRETO 12.486/78 DA SECRETARIA DA SAUDE DO ESTADO DE SAO PAULO, CVS 6/99, INSTRUCAO NORMATIVA 4/00 M.A.P.A. EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERAO TER PESO UNITARIO DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE 2,5 A 03 KG. COM 50 A 60 UNIDADES POR PACOTE, ACONDICIONADAS DE FORMA ORDENADA E PARALELAS. DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATOXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELA ONDULADO, REFORCADO DEVIDAMENTE ROTULADAS E LACRADAS CONTENDO ENTRE 10 E 15 KG. NAO SERAO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINACAO E OU DETERIORACAO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, RDC 259 DE 20 SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEIS AS SEGUINTESS INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE, PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO, CONSERVACAO E PESO LIQUIDO VALIDADE: MINIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
0007	300,--- KG	CARNE DE PEIXE FILE DE TILAPIA PRODUTO CARNEO OBTIDO A PARTIR DE FILE DE PESCADO TILAPIA, INTEGROS, SEM PELE E SEM ESPINHAS, SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO. CONSTITUIDO POR FILE DE TILAPIA (SEM PELE E SEM ESPINHAS) INTEGRO E ACRESCIDO DE OUTROS NUTRIENTES E OU ADITIVOS QUE NAO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PRODUTO DE DEVERA 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 SERVICO DE INSPECAO FEDERAL (SIF/SISP), MOLDADO COM PESO VARIAVEL DE 20 A 50 G, TEXTURA MACIA, COR BRANCA, ODOR CARACTERISTICO, NAO SALGADO. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLASTICO ATOXICO, TERMOSOLDADO, CONTENDO DE 01 (HUM) A 05 (CINCO) KG. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTE A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERIODO DE VALIDADE, COM ATE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

20 (VINTE) KG. PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 4 (QUATRO) MESES, 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, EM ESPECIAL A RIISPOA, RDC 12 DE 02/011/2001 (MICROBIOLOGIA), RDC 175 DE 08/08/2013 (MICROSCOPIA), RDC 259 DE 09/2002, RDC 359 DE 23/12/2003, RDC 360 DE 23/12/2003 (ROTULAGEM) - ANVISA E TODAS ALTERACOES POSTERIORES.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
0008	300,--- KG	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA TIPO COXAO MOLE 120 G. CARNE BOVINA DE PRIMEIRA TIPO COXAO MOLE 120 G. EM BIFE DE APROXIMADAMENTE 120 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 ALTERA-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. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, DRC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVELE 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, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES E EMBALAGEM NAO SUPERIOR A TRINTA DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
0009	525,--- KG	CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM CUBOS CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM CUBOS RESFRIADA, 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 ANOVEVROSES. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL N 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA N 1428/ MS, 26 NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUCAO N 23 DE 15 DE MARCO DE 2000. A CARNE BOVINA EM CUBOS RESFRIADA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 05KG. SENDO QUE OS CUBOS DEVE RAO TER AS DIMENSOES APROXIMADAS DE 2X2X2 CM. REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELAO CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE RDC 259 DE 20 SETEMBRO D



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

E 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVELE 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 LIQUIDO, CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES E EMBALAGEM NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0010	525,--- KG	CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM TIRAS CONGELADA, ORIGINARIA DE GADO BOVINO SADIO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB INSPECCAO VETERINARIA, SEM OSSO, CONTENDO NO MAXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO, MAXIMO DE 3% DE APONEVROSES. DURANTE O PRECASSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM TIRAS CONGELADA, DEVE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-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 O 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 INDELEVELE AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO COMPLETA 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.
------	------------	--

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0011	525,--- KG	CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO CONGELADA, ORIGINARIA DE MASSA MUSCULAR ESQUELETICA MAGRA DA PROCAO TRASEIRA JUNTO AO FEMUR (PATINHO), PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA ABATIDOS SOB INSPECCAO VETERINARIA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, TENDONES, NERVOS, COAGULOS, NODULOS E APONEVROSES, PARASITAS, SUJIDADES 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 6 (SEIS) MM. NO ATO 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 VERMELHO VIVO COM TEXTURA, ODOR 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 03 KG E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, ISENTA DE FURROS E RASGOS, DEVIDAMENTE LACRADAS. COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENDO DE 20 A 30 KG ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACOR
------	------------	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

DO COM A LEGISLAÇÃO 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 INDELEVE 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 E PESO LIQUIDO. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O N DE REGISTRO DO SIF OU SISP 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.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
-------------	-------	-------------

0012	1.125,--- KG	CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI SEM OSSO E SEM PELE, SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO DE CONGELAMENTO POR IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) E MANIPULADO EM CONDICAOES ADEQUADAS DE HIGIENE, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA. DEVENDO SER CONGELADO. OS CORTES DE AVES CONGELADOS DEVERAO APRESENTAR-SE LIVRES DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTANCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCONTRAR ALGUMA ALTERACAO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NAO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/AGUA, PRODUTO SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERISTICAS SENSORIAIS, FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MINIMA DE 12 (DOZE) MESES DA DATA DE FABRICACAO E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGENS: PRIMARIA, SACOS EM POLIETILENO, POLIESTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU LEITOSO, ATOXICO, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULO DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 A 2 KG POR EMBALAGEM. SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, RESISTENTE A IMPACTO E CONDICAOES DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTICA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERIODO DE VALIDADE. EMBALAGENS FORA DA ESPECIFICACAO SERAO RECUSADAS. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, TRANSPORTADO EM VEICULOS REFRIGERADOS APROPRIADOS COM TEMPERATURAS ENTRE -12 E -18 GRAUS, EM CONDICAOES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS E QUALIDADE DO PRODUTO. NAO SERA ACEITO DURANTE A ENTREGA, CARNES EM INICIO DE DESCONGELAMENTO.
------	--------------	--

Valor Unit.	Marca	Valor Total
-------------	-------	-------------

0013	1.125,--- KG	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA SEM OSSO CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA SEM OSSO CONGELADA, SEM ADICAO DE SAL, TEMPEROS E INJECAO DE AGUA OU SUBSTANCIAS QUE PROPICIEM A RETENCAO DE AGUA PELA CARNE DO FRANGO, MANIPULADA EM CONDICAOES HIGIENICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA DE -18 C (DEZOITO GRAUS CENTIGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLASTICA, FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 01 A 02 KG. REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO
------	--------------	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ELAO REFORCADO, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIV A PLASTICA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SEM ROTULA DO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE RDC 259 DE 2 0 DE SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVE RAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, ID ENTIFICACAO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICACA O, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TE MPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVACA O, PESO LIQUIDO, CONDI- COES DE ARMAZENAMENTO. O P RODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO DVC N 13 DE 02 DE JANEIRO DE 2001. VALIDADE MIMINA DE 12 MESES E EMPACOTAMENTO NAO SU PERIOR A 30 DIAS D A ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0014 60, --- KG QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PECA
QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PECA INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LACTICO, COALHO, SAL. VALIDA DE MINIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS E FABRICACAO NAO S UPERIOR A 10 (DEZ) DIAS NA ENTRE- GA DO PRODUTO. EM BALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDAD E, RESISTENTE, TRANPSRENTE, ATOXI CA, DEVIDAMENTE LACRADA COM PESO LIQUIDO ENTRE 3 (TRES) E 4 (QUATR O) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO, DEVIDAMENTE LACR ADA COM FITA ADESIVA PALSTICA, CON TENDO ATE 2 (DUA S) PECAS. AS DUAS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMEN TE ROTULA- DAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES 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 20/10/78.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0015 60, --- KG APRESUNTADO COZIDO EM PECA
APRESUNTADO COZIDO EM PECA INGREDIENTES: CARNE SUIN A E SALMOURA, AMIDO, CONDI- MENTO NATURAL, PROTEINA ISOLADA DE SOJA, GLUCOSE DE MILHO, SAL, ESTABILIZ ANTE POLIFOSFATO DE SODIO ESPESSANTE CARRAGENA, AN TIOXIDANTE ERITORBATO DE SODIO, REALCADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO, CONSERVADOR NITRITO DE SOD IO E CORANTE NATURAL CARMIM. NAO CONTEM GLUTEN. VA LIDADE MINIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICACAO NA O SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS NA ENTREGA DO PRODUT O. EMBALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DEN SIDADE, RESIS TENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, CONTEND O DE 3 (TRES) A 4 (QUATRO) KG. DE PRODUTO LIQUIDO. EMBALAGEM SE- CUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, RESITENTE A IMPACTOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FIT A ADESIVA PLASTICA, CONTENTE ATE DUAS PECAS DO PRO DUTO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULA DAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359/03 E RDC 3 60/ 03 DA ANVISA/MS.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0016 23, --- KG APRESUNTADO COZIDO EM PECA
APRESUNTADO COZIDO EM PECA INGREDIENTES: CARNE SUIN A E SALMOURA, AMIDO, CONDI- MENTO NATURAL, PROTEINA ISOLADA DE SOJA, GLUCOSE DE MILHO, SAL, ESTABILIZ ANTE POLIFOSFATO DE SODIO ESPESSANTE CARRAGENA, AN TIOXIDANTE ERITORBATO DE SODIO, REALCADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO, CONSERVADOR NITRITO DE SOD IO E CORANTE NATURAL CARMIM. NAO CONTEM GLUTEN. VA LIDADE MINIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICACAO NA O SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS NA ENTREGA DO PRODUT O.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

O. EMBALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, CONTENDO DE 3 (TRES) A 4 (QUATRO) KG. DE PRODUTO LIQUIDO. E EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE A IMPACTOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLÁSTICA, CONTENTE ATÉ DUAS PECAS DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0017 38,--- KG QUEIJO MUSSARELA EM PEÇA

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0018 27,--- KG MORTADELA EM PEÇA

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0019 15,--- KG APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA
APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA INGREDIENTES: CARNE SUINA E SALMOURA, AMIDO, CONDIMENTO NATURAL, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, GLUCOSE DE MILHO, SAL, ESTABILIZANTE ANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO ESPESANTE CARRAGENA, ANTI-OXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO E CORANTE NATURAL CARMIM. NÃO CONTEM GLUTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICAÇÃO NA O SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, CONTENDO DE 3 (TRES) A 4 (QUATRO) KG. DE PRODUTO LIQUIDO. E EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE A IMPACTOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLÁSTICA, CONTENTE ATÉ DUAS PECAS DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0020 15,--- KG QUEIJO MUSSARELA EM PEÇA

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0021 75,--- KG SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA
SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA A SALSICHA DEVERÁ SER PREPARADA COM CARNES BOVINA, SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, MIÚDOS SUÍNOS, GORDURA SUINA, ÁGUA, FÉCULA DE MANDIOCA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, SAL, CONDIMENTOS PARA SALSICHA, ACÚCAR, CONSERVANTES NITRATO E NITRITO DE SÓDIO, E ESTABILIZANTE PARA EMULSÕES, CORANTES NATURAIS, EXCETO PIMENTA E O EMPREGO DE CARNES E GORDURAS PROVENIENTES DE ANIMAIS EQUÍNOS, CANINOS E FELINOS. NÃO CONTEM GLUTEN. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO) EM PESO, O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUAS PERÍCIAS ÚMIDAS, PEGAJOSAS, EXSUDATO, LÍQUIDO EM PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PUTRIDA. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS OU COLORAÇÃO SEM UNIFORMIDADE. A SALSICHA DEVERÁ SER CONGELADA E ARMAZENADA A TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE, RESOLUÇÃO RDC 1



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

75/2003 DA ANVISA/MS, RESOLUCAO RDC 12/01 DA ANVISA/MS, PORTARIA 1002 SVS/MS, PORTARIA 6/88, PORTARIA 540/97 DA SVS/MS E DECRETO 12.486/78 DA SECRETARIA DA SAUDE DO ESTADO DE SAO PAULO, CVS 6/99, INSTRUCAO NORMATIVA 4/00 M.A.P.A. EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERAO TER PESO UNITARIO DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE 2,5 A 03 KG. COM 50 A 60 UNIDADES POR PACOTE, ACONDICIONADAS DE FORMA ORDENADA E PARALELAS. DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATOXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELAO ONDULADO, REFORCADO DEVIDAMENTE ROTULADAS E LACRADAS CONTENDO ENTRE 10 E 15 KG. NAO SERAO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINACAO E OU DETERIO RACAO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, RDC 259 DE 20 SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEIS AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE, PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO, CONSERVACAO E PESO LIQUIDO VALIDADE: MINIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit.	Marca	Valor Total	
0022	45,--- KG	CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO CONGELADA, ORIGINARIA DE MASSA MUSCULAR ESQUELETICA MAGRA DA PROCAO 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, PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO, CONTENDO NO MAXIMO 5% DE GORDURA. DEVERA SER DE RECORTE DE PRIMEIRA, MOIDA EM DISCO DE 6 (SEIS) MM. NO ATUO 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 VERMELHO VIVO COM TEXTURA, ODOR 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 LACRADAS 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 INDELEVEIS 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 E PESO LIQUIDO. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O NOME DO REGISTRO DO SIF OU SISP 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.	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

0023 150,--- 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 I
NJECAO DE AGUA OU SUBSTANCIAS QUE PROPICIEM A A RE
TENCAO DE AGUA PELA CARNE DO FRANGO, DEVERA ES TAR
ISENTE DE OSSOS, PELE, PARASITAS, SUJIDADES E QUA
LQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA- LA
OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. DEVERA SER PROVE- N
IENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO VE
TERINARIA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE E MA-
NIPULADA EM CONDICOES ADEQUADAS DE HIGIENE. NO AT
O DO RECEBIMENTO A CARNE DEVERA APRESENTAR TEMPERA
TURA DE -18C COM TOLERANCIA DE -12C, CONFOR ME POR
TARIA CVS 6 DE 1.999 DA VIGILANCIA SANITARIA SUA A
PARENCIA DEVERA SER A CARACTERISTICA DO PRODU TO C
OM TEXTURA, ODOR E SABOR CARACTERISTICOS. EMBALAGE
NS: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO EM EMBA- LAGEM P
LASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANS PARENTE,
ISENTE DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01
A 02 KG E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELAO RE FORCA
DO, ISENTE DE FUROS E RASGOS, DEVIDAMENTE LA- CRAD
A COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENDO DE 20 A 30 K
G. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACO
RDO COM A LEGISLACAO VIGENTE RDC 259 DE 20 DE SETE
MBRO DE 2002, RDC 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2
003. NO ROTULO DAS EMBALAGENS DEVERAO ESTAR IM PRE
SSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTES IN FO
RMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DAT
A DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MAXI MO
DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDICOES D
E ARMAZENAMENTO E CONSERVACAO, PESO LIQUIDO E IN-
FORMACAO NUTRICIONAL. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIA-
MENTE O N DO REGISTRO DO SIF, SISP OU SIM DO ESTABE
LECIMENTO E DO PRODUTO. VALIDADE MINIMA DE 12 (DOZE)
MESES E DATA DE FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 (TRIN
TA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0024 75,--- KG CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI
SEM OSSO E SEM PELE, SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLO
GICAMENTE ADEQUADO DE CONGELAMENTO POR IQF (INDIVI
DUALY QUICK FROZEN) E MANIPULADO EM CONDICOES ADE
QUADAS DE HIGIENI, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS,
ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA. DEVENDO SER CON
GELADO. OS CORTES DE AVES CONGELADOS DEVERAO APRE
SENTAR-SE LIVRES DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBS
TANCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCO
BRIR ALGUMA ALTERACAO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE
ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, NAO PODENDO APRE
SENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/AGUA, PRODUTO SEM ADI
CAO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERISTICAS SENSO-
RIAS, FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCO
PICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA
LEGISLACAO VIGENTE. VALIDADE MINIMA DE 12 (DOZE)
MESES DA DATA DE FABRICACAO E FABRICACAO NAO SUPE
RIOR A 90 (NOVENTA) DIAS NA DATA DA ENTREGA. EMBA-
LAGENS: PRIMARIA, SACOS EM POLIETILENO, POLIESTER
OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE,
TRANSPARENTE OU LEITOSO, ATOXICO, SEM SINAIS DE RA
CHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULO DE
GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO,
CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 A 2 KG POR EMBALAGEM.
SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, RESISTENTE
A IMPACTO E CONDICOES DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO
DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTICA OU



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERÍODO DE VALIDADE. EMBALAGENS FORA DA ESPECIFICAÇÃO SERÃO RECUSADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS APROPRIADOS COM TEMPERATURAS ENTRE -12 E -18 GRAUS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS E QUALIDADE DO PRODUTO. NÃO SERÁ ACEITO DURANTE A ENTREGA, CARNES EM INÍCIO DE DESCONGELAMENTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

VALOR TOTAL DA COTA PRINCIPAL: R\$ _____ (_____).

COTA RESERVADA

0025 125,--- KG CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO
EM CUBOS, CONGELADO, EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, RESISTENTE, ATOXICA, LIMPA E NÃO VIOLADA, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. O PACOTE DEVERÁ CONTER DE 01 A 05 KG DO PRODUTO. OS CUBOS DEVERÃO TER DIMENSÕES APROXIMADAS DE 2X2X2 CM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, DEVIDAMENTE LACRADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE CONTENDO DE 20 A 30 KG. E DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, NÚMERO DO REGISTRO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO (SIF/SISP). VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES. TEMPERATURA DE ENTREGA DE -12 OU MAIS FRIO. DEVENDO O PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO ANTECEDER A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DE ENTREGA.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0026 75,--- KG ALMONDEGAS ALMONDEGA BOVINA CONGELADA
ALMONDEGA BOVINA CONGELADA - PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA CURADA MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. A MISTURA CARNEA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS ALMONDEGAS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRES DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMÃO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR DE 15 A 25 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELADO NÃO PODERÁ ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PROTEÍNA MÍN. 15%; GORDURAS TOTAIS MÁX. 10% E SÓDIO MÁXIMO 500MG EM 100G (EM ATENDIMENTO À RESOLUÇÃO/FNDE/CD/N.38, DE 16 DE JULHO DE 2009, ART.17 INCISO II). CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MACRO E MICROSCÓPICAS DEVEM ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 4 (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 SACO DE POLIÉTILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, TER



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

MOSSOLDADO, TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE 1 OU 2KG DE PRODUTO E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 4 (QUATRO)KG. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA 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.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0027	75, --- KG	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO CRU HAMBURGUER BOVINO CONGELADO CRU PRODUTO CARNEO CRU INDUSTRIALIZADO CONGELADO, OBTIDO A PARTIR DA CARNE MOIDA BOVINA MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA ACHATADA, COM PESO INDIVIDUAL DE 56 G. PODENDO SER ADICIONADA DE ÁGUA, PROTEÍNA TEX- TURIZADA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, CEBOLA, SAL E CONDIMENTOS NATURAIS E AINDA OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE SEJAM DECLARADOS E NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PRODUTO DEVE AINDA ESTAR ISENTO DE OSSOS, CARTILAGENS, TENDÕES, NERVOS, COAGULOS, NODULOS, APONEUROSES, PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERA APRESENTAR ODORE, SABOR, COR E TEXTURA CARACTERÍSTICA AO PRODUTO. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERA APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERA TRAZER O PRODUTO INTERFOLHADO OU EMBALADO EM PLÁSTICOS INDIVIDUAIS DE MODO QUE NÃO HAJA ADESIÃO ENTRE AS UNIDADES E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONTENDO DE 2 A 3,5 KG. LÍQUIDO DO PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOventa) DIAS E DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. DEVERA CONSTATAR OBRIGATORIAMENTE O NÚMERO DE REGISTRO NO SIF OU SISP.
------	------------	--

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0028	75, --- KG	CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE CARNE DE GALINACEOS, FARINHA, FECULA 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 HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A MISTURA DE CARNE DE GALINACEOS EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADOS DEVERA 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 TAMBÉM UNIFORMES, SER LIVRES DE PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES COAGULOS, OSSOS QUEBRADOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORS E LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME. CADA UNIDADE DEVERA PESAR
------	------------	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

APRO- XIMADAMENTE 17 (DEZESSETE) GRAMAS. O PRODUTO DEVERA SER ARMAZENADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -15C (QUINZE GRAUS NEGATIVOS) E TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -8C (OITO GRAUS NEGATIVOS). EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO DE 2,5 A 03 QUILOS POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, CONSTITUIDA POR TAMPA E FUNDO ENVOLTOS EM FILME DE PVC TERMOENCOLHIVEL, 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 LIQUIDO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS. VALIDADE MINIMA DE 120 (CENTO E VINTE) DIAS E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0029	125,---	KG	LINGUICA TOSCANA LINGUICA TOSCANA CONGELADA, INGREDIENTES: CARNE SUINA, GORDURA SUINA, AGUA, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SODIO, CONSERVANTES, ANTIOXIDANTES ERITORBATO DE SODIO, CORANTE NATURAL, NAO CONTEM GLUTEN. VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) MESES. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMARIA EM SACO DE POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, TERMO SOLDADO, CONTENDO DE 01 A 2,5 KG, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLACAO 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, DEVENDO ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTE INFORMACOES: NOME DO PRODUTO E MARCA, DADOS DA UNIDADE PRODUTORA (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICACAO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS, NOME COMPLETO OU NUMERO DO INS CASO UTILIZADOS, PESO LIQUIDO, TABELA DE CONSERVACAO E CONSUMO, ESPECIFICANDO: CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO MAXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA, CARIMBO DO SIF/SISP E NUMERO DO REGISTRO DO ROTULO DO PRODUTO NO ORGAO COMPETENTE. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAISA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AS CONDICAOES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM CAPACIDADE DE 01 A 2,5 KG. LIQUIDOS.
------	---------	----	--

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0030	75,---	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA A SALSICHA DEVERA SER PREPARADA COM CARNES BOVINA, SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, MIUDOS SUINOS, GORDURA SUINA, AGUA, FECULA DE MANDIOCA PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, SAL, CONDIMENTOS PARA SALSICHA, ACUCAR, CONSERVANTES NITRATO E NITRITO DE SODIO, E STABILIZANTE PARA EMULSOES, CORANTES NATURAIS, EXCETO PIMENTA E O EMPREGO DE CARNES E GORDURAS PROVENIENTES DE ANIMAIS EQUINOS, CANINOS E FELINOS. NAO CONTEM GLUTEN. A PORCENTAGEM DE AGUA OU GELO NAO DEVERA ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO) EM PESO, O PRODUTO NAO DEVERA APRESENTAR SU PERFICIE UMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO, LIQUIDO EM PARTES FLACIDAS OU DE CONSISTENCIA ANORMAL, COM INDICIOS DE FERMENTACAO PUTRIDA. NAO SERA TOLERADA A PRESENCA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS OU COLORACAO SEM U
------	--------	----	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

NIFORMIDADE. A SALSICHA DEVERA SER CONGELADA E ARM AZENADA A TEM PERATURA DE -18C (DEZOITO GRAUS CENT IGRADOS NEGATI VO) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM C ONDICOES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E CARACTERISTIC AS DO ALIMEN- TO CONGELADO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGENTE, RESOLUCAO RDC 1 75/2003 DA ANVISA/MS, RESOLUCAO RDC 12/01 DA ANVIS A/MS, PORTA RIA 1002 SVS/MS, PORTARIA 6/88, PORTAR IA 540/97 DA SVS/MS E DECRETO 12.486/78 DA SECRETA RIA DA SAUDE DO ESTADO DE SAO PAULO, CVS 6/99, INS TRUCAO NORMA- TIVA 4/00 M.A.P.A. EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERAO TER PESO UNI TARIO DE 50 GRAM AS, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE 2,5 A 03 KG. COM 50 A 60 UNIDADES POR PACOTE, ACONDICIONADAS DE FO RMA ORDENADA E PARALELAS. DEVERA SER EMBALADO A VA CUO EM EMBALAGEM DE POLIE- TILENO, ATOXICA, TRANSP ARENTE, RESISTENTE. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELA O ONDULADO, REFORCADO DEVIDAMENTE ROTULADAS E LACRA DAS CONTENDO ENTRE 10 E 15 KG. NAO SERAO ACEITAS E MBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CON TAMINACAO E OU DETERIO RACAO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGE NTE, RDC 259 DE 20 SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IM- PRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTE IN FORMACOES: IDENTIFICA CAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE, PRAZO MAXIM O DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMEN TO, CONSERVACAO E PESO LIQUIDO VALIDADE: MINIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
0031	100,--- KG	CARNE DE PEIXE FILE DE TILAPIA PRODUTO CARNEO OBTIDO A PARTIR DE FILE DE PESCADO TILAPIA, INTEGROS, SEM PELE E SEM ESPINHAS, SUBME TIDO AO PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO. CONS TITUIDO POR FILE DE TILAPIA (SEM PELE E SEM ESPI NHAS) INTEGRO E ACRESCIDO DE OUTROS NUTRIENTES E OU ADITIVOS QUE NAO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PRODUTO DE DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASI TAS, 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 SERVICO DE INSPECAO FEDERAL (SIF/SISP), MOLDADO COM PESO VARIAVEL DE 20 A 50 G, TEXTURA MACIA, COR BRANCA, ODOR CARAC TERISTICO, NAO SALGADO. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLASTICO ATOXICO, TERMOSOLDADO, CONTENDO DE 01 (HUM) A 05 (CINCO) KG. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAI XA DE PAPELAO REFORCADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTE A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERIODO DE VALIDADE, COM ATE 20 (VINTE) KG. PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 4 (QUA TRO) MESES, DEVENDO O PRAZO DE FABRICACAO NAO AN TECEDER A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO, O ROTULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLACAO VIGENTE, EM ESPECIAL A RIISPOA, RDC 12 DE 02/011/2001 (MICROBIOLOGIA), RDC 175 DE 08/08/2013 (MICROSCOPIA), RDC 259 DE 09/2002, RDC 359 DE 23/12/2003, RDC 360 DE 23/12/ 2003 (ROTULAGEM) - ANVISA E TODAS ALTERACOES POS TERIORES.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

Valor Unit.	Marca	Valor Total
0032	100,--- KG	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA TIPO COXAO MOLE 120 G. CARNE BOVINA DE PRIMEIRA TIPO COXAO MOLE 120 G. EM BIFE DE APROXIMADAMENTE 120 G. CONGELADA, ORIGINAL 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 OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 05 KG. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, DRC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEIS 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.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
0033	175,--- KG	CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM CUBOS CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM CUBOS RESFRIADA, 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). O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL N 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA N 1428/MS, 26 NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUCAO N 23 DE 15 DE MARCO DE 2000. A CARNE BOVINA EM CUBOS RESFRIADA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 05KG. SENDO QUE OS CUBOS DEVERAO TER AS DIMENSOES APROXIMADAS DE 2X2X2 CM. REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELAO CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE RDC 259 DE 20 SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEIS 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 LIQUIDO, CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES E EMBALAGEM NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
-------------	-------	-------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

0034 175,--- KG CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM TIRAS
CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM TIRAS CONGELADA,
ORIGINARIA DE GADO BOVINO SADIO, PROVE- NIEN
TE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB INSPE
CAO VETERINARIA, SEM OSSO, CONTENDO NO MAXIMO 10%
DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO, MA XIM
O DE 3% DE APONEVROSES. DURANTE O PRECESSAMENTO DE
VE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCE S
SOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE
BOVINA EM TIRAS CONGELADA, DEVE APRESENTAR -SE LI
VRE DE PARASITAS E QUALQUER SUBSTANCIA CONTA MINAN
TE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA AL- TERA
CAO. EMBALAGEM PRIMARIA: O PRODUTO DEVERA SER EMBA
LADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXI
CA, RESISTENTE, EM PACOTES COM PESO DE 05 KG. SEND
O QUE AS TIRAS DEVERAO TER AS DIMENSOES APROXI MAD
AS DE 5X2X2 CM. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELAO ON
DULADO CONTENDO DE 20 A 30 KG., LACRADA. ROTULAGEM
: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGI
SLACAO 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, IDENTIFICA- CAO COMPLETA
DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO MAXIMO DE CO
NSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMA- ZENAMENTO E
CONSERVACAO, PESO LIQUIDO, CONDICOOES DE ARMAZENAM
ENTO. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES E EM BALAGEM NAO
SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0035 175,--- KG CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO
CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO CONGELAD
A, ORIGINARIA DE MASSA MUSCULAR ESQUELETI CA MAGRA
DA PROCAO TRASEIRA JUNTO AO FEMUR (PATINHO), PROV
ENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA ABA- TIDOS SOB
INSPECAO VETERINARIA DE ACORDO COM A LE GISLACAO
VIGENTE, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, TENDONES, NE
RVOS, COAGULOS, NODULOS E APONEVROSES, PARASITAS,
SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE P
OSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO, CONTE
NDO NO MAXIMO 5% DE GORDURA.DEVERA SER DE RECORTE
DE PRIMEIRA, MOIDA EM DISCO DE 6(SEIS) MM.NO ATO D
O RECEBIMENTO A CARNE DEVERA APRESENTAR TEMPERATUR
A DE -18C COM TOLERANCIA DE ATE -12C, CONFORME POR
TARIA CVS 6 DE 1.999 DA VIGILANCIA SA- NITARIA. SU
A APARENCIA DEVERA SER DE COR VERMELHO VIVO COM TE
XTURA, ODOR E SABOR CARACTERISTICOS. EMBALAGENS: O
PRODUTO DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM
PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPAREN
TE, ISENTA DE FUIROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01
A 03 KG E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELAO REFORCA
DO, ISENTA DE FUIROS E RASGOS,DEVIDA MENTE LACRADAS
COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENDO DE 20 A 30 KG.
ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACOR
DO COM A LEGISLACAO VIGENTE,RDC 259 DE 20 DE SETEM
BRO DE 2002, RDC 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 20
03. NO ROTULO DAS EMBALAGENS, DEVERAO ESTAR IMPRES
SAS DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTE INFORM
ACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA
DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MAXIMO DE
CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDICOOES DE A
RMAZENAMENTO E CONSERVACAO E PESO LIQUIDO. DEVERA
CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O N DE REGISTRO DO SIF OU
SISP DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO. VALIDADE MI
- NIMA DE 06(SEIS) MESES E DATA DE FABRICACAO NAO



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0036 375,--- KG CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI
SEM OSSO E SEM PELE, SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADO DE CONGELAMENTO POR IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) E MANIPULADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVENDO SER CONGELADO. OS CORTES DE AVES CONGELADOS DEVERÃO APRESENTAR-SE LIVRES DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGEL/ÁGUA, PRODUTO SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO SEGUIR OS PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGENS: PRIMÁRIA, SACOS EM POLIETILENO, POLIÉSTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU LEITOSO, ATOXICO, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACUMULO DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 A 2 KG POR EMBALAGEM. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLÁSTICA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERÍODO DE VALIDADE. EMBALAGENS FORA DA ESPECIFICAÇÃO SERÃO RECUSADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS APROPRIADOS COM TEMPERATURAS ENTRE -12 E -18 GRAUS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS E QUALIDADE DO PRODUTO. NÃO SERÁ ACEITO DURANTE A ENTREGA, CARNES EM INÍCIO DE DESCONGELAMENTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0037 375,--- KG CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA SEM OSSO
CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA SEM OSSO CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE SAL, TEMPEROS E INJEÇÃO DE ÁGUA OU SUBSTÂNCIAS QUE PROPICIEM A RETENÇÃO DE ÁGUA PELA CARNE DO FRANGO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA DE -18 C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 01 A 02 KG. REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLÁSTICA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SEM ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE RDC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEZIVEL 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 LIQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

N 13 DE 02 DE JANEIRO DE 2001. VALIDADE MIMINA DE 12 MESES E EMPACOTAMENTO NAO SU PERIOR A 30 DIAS D A ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0038 20,--- KG QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PECA
QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PECA INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LACTICO, COALHO, SAL. VALIDA DE MINIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS E FABRICACAO NAO S UPERIOR A 10(DEZ) DIAS NA ENTRE- GA DO PRODUTO. EM BALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDAD E, RESISTENTE, TRANSPRENT E, ATOXI CA, DEVIDAMENTE LACRADA COM PESO LIQUIDO ENTRE 3 (TRES) E 4 (QUATR O) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPEL AO REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO, DEVIDAMENTE LACR ADA COM FITA ADESIVA PALSTICA, CON TENDO ATE 2(DUA S) PECAS. AS DUAS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMEN TE ROTULA- DAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES 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 20/10/78.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0039 20,--- KG APRESUNTADO COZIDO EM PECA
APRESUNTADO COZIDO EM PECA INGREDIENTES:CARNE SUIN A E SALMOURA, AMIDO,CONDI- MENTO NATURAL, PROTEINA ISOLADA DE SOJA, GLUCOSE DE MILHO, SAL, ESTABILIZ ANTE POLIFOSFATO DE SODIO ESPESSANTE CARRAGENA, AN TIOXIDANTE ERITORBATO DE SODIO, REALCADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO, CONSERVADOR NITRITO DE SODIO E CORANTE NATURAL CARMIM. NAO CONTEM GLUTEN. VA LIDADE MINIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICACAO NA O SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS NA ENTREGA DO PRODUT O. EMBALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DEN SIDADE,RESIS TENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, CONTEND O DE 3 (TRES) A 4(QUATRO) KG. DE PRODUTO LIQUIDO. E MBALAGEM SE- CUNDARIA: CAIXA DE PAPEL AO REFORCADO, RESITENTE A IMPACTOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FIT A ADESIVA PLASTICA, CONTENTE ATE DUAS PECAS DO PRO DUTO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULA DAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359/03 E RDC 3 60/ 03 DA ANVISA/MS.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0040 7,--- KG APRESUNTADO COZIDO EM PECA
APRESUNTADO COZIDO EM PECA INGREDIENTES:CARNE SUIN A E SALMOURA, AMIDO,CONDI- MENTO NATURAL, PROTEINA ISOLADA DE SOJA, GLUCOSE DE MILHO, SAL, ESTABILIZ ANTE POLIFOSFATO DE SODIO ESPESSANTE CARRAGENA, AN TIOXIDANTE ERITORBATO DE SODIO, REALCADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO, CONSERVADOR NITRITO DE SOD IO E CORANTE NATURAL CARMIM. NAO CONTEM GLUTEN. VA LIDADE MINIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICACAO NA O SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS NA ENTREGA DO PRODUT O. EMBALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DEN SIDADE,RESIS TENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, CONTEND O DE 3 (TRES) A 4(QUATRO) KG. DE PRODUTO LIQUIDO. E MBALAGEM SE- CUNDARIA: CAIXA DE PAPEL AO REFORCADO, RESITENTE A IMPACTOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FIT A ADESIVA PLASTICA, CONTENTE ATE DUAS PECAS DO PRO DUTO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULA DAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359/03 E RDC 3 60/ 03 DA ANVISA/MS.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

0041	12,---	KG	QUEIJO MUSSARELA EM PEÇA		
Valor Unit.			Marca		Valor Total
0042	8,---	KG	MORTADELA EM PEÇA		
Valor Unit.			Marca		Valor Total
0043	5,---	KG	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA INGREDIENTES:CARNE SUINA E SALMOURA, AMIDO,CONDIMENTO NATURAL, PROTEINA ISOLADA DE SOJA, GLUCOSE DE MILHO, SAL, ESTABILIZANTE ANTE POLIFOSFATO DE SODIO ESPESSANTE CARRAGENA, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SODIO, REALCADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO, CONSERVADOR NITRITO DE SODIO E CORANTE NATURAL CARMIM. NAO CONTEM GLUTEN. VALIDADE MINIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICACAO NA O SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE,RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, CONTENDO DE 3 (TRES) A 4 (QUATRO) KG. DE PRODUTO LIQUIDO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, RESISTENTE A IMPACTOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTENTE ATE DUAS PECAS DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS.		
Valor Unit.			Marca		Valor Total
0044	5,---	KG	QUEIJO MUSSARELA EM PEÇA		
Valor Unit.			Marca		Valor Total
0045	25,---	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA A SALSICHA DEVERA SER PREPARADA COM CARNES BOVINA, SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, MIÚDOS SUINOS, GORDURA SUINA, AGUA,FECULA DE MANDIOCA PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, SAL, CONDIMENTOS PARA SALSICHA, ACUCAR, CONSERVANTES NITRATO E NITRITO DE SODIO, E ESTABILIZANTE PARA EMULSOES, CORANTES NATURAIS, EXCETO PIMENTA E O EMPREGO DE CARNES E GORDURAS PROVENIENTES DE ANIMAIS EQUINOS, CANINOS E FELINOS. NAO CONTEM GLUTEN. A PORCENTAGEM DE AGUA OU GELO NAO DEVERA ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO) EM PESO, O PRODUTO NAO DEVERA APRESENTAR SU PERFCIE UMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO, LIQUIDO EM PARTES FLACIDAS OU DE CONSISTENCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTACAO PUTRIDA. NAO SERA TOLERADA A PRESENCA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS OU COLORACAO SEM UNIFORMIDADE. A SALSICHA DEVERA SER CONGELADA E ARMazenada a temperatura de -18C (DEZOITO GRAUS CENTIGRADOS NEGATIVO) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE, RESOLUÇÃO RDC 175/2003 DA ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC 12/01 DA ANVISA/MS, PORTARIA 1002 SVS/MS, PORTARIA 6/88, PORTARIA 540/97 DA SVS/MS E DECRETO 12.486/78 DA SECRETARIA DA SAUDE DO ESTADO DE SAO PAULO, CVS 6/99, INSTRUCAO NORMATIVA 4/00 M.A.P.A. EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERAO TER PESO UNITARIO DE 50 GRAMAS, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE 2,5 A 03 KG. COM 50 A 60 UNIDADES POR PACOTE, ACONDICIONADAS DE FORMA ORDENADA E PARALELAS. DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATOXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELA		



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

O ONDULADO, REFORCADO DEVIDAMENTE ROTULADAS E LACRADAS CONTENDO ENTRE 10 E 15 KG. NAO SERAO ACEITAS E EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINACAO E OU DETERIO RACAO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, RDC 259 DE 20 SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTE S INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE, PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMazenamento, CONSERVACAO E PESO LIQUIDO VALIDADE: MINIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0046	15,--- KG	CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO CONGELADA, ORIGINARIA DE MASSA MUSCULAR ESQUELETICA MAGRA DA PROCAO 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 APONEUROSES, PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. DEVERA SER DE RECORTE DE PRIMEIRA, MOIDA EM DISCO DE 6 (SEIS) MM. NO ATTO 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 VERMELHO VIVO COM TEXTURA, ODOR 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 LACRADAS 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 S 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 E PESO LIQUIDO. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O NOME DO REGISTRO DO SIF OU SISP 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.
------	-----------	---

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0047	50,--- 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 ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. DEVERA SER PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE E MA-
------	-----------	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

NIPULADA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE. NO AT O 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 A CARACTERISTICA DO PRODUTO COM TEXTURA, ODOR 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 INDELEVEIS AS SEGUINTES INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES 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.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
0048	25,--- KG	CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI SEM OSSO E SEM PELE, SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO DE CONGELAMENTO POR IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) E MANIPULADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, PROVENIENTES DE ANIMAIS SAUDAVELIS, ABATIDOS SOB INSPECCAO VETERINARIA. DEVEDENDO SER CONGELADO. OS CORTES DE AVES CONGELADOS DEVERAO APRESENTAR-SE LIVRES DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTANCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCONTRAR ALGUMA ALTERACAO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, NAO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELAO/AGUA, PRODUTO SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERISTICAS SENSORIAIS, FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLACAO VIGENTE. VALIDADE MINIMA DE 12 (DOZE) MESES DA DATA DE FABRICACAO E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGENS: PRIMARIA, SACOS EM POLIETILENO, POLIESTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU LEITOSO, ATOXICO, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FURROS E SEM ACUMULO DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 A 2 KG POR EMBALAGEM. SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTICA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERIODO DE VALIDADE. EMBALAGENS FORA DA ESPECIFICACAO SERAO RECUSADAS. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO CONFORME LEGISLACAO VIGENTE, TRANSPORTADO EM VEICULOS REFRIGERADOS APROPRIADOS COM TEMPERATURAS ENTRE -12 E -18 GRAUS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS E QUALIDADE DO PRODUTO. NAO SERA ACEITO DURANTE A ENTREGA, CARNES EM INICIO DE DESCONGELAMENTO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

VALOR TOTAL DA COTA RESERVADA: R\$ _____ (_____).

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (_____).

- O prazo de validade da proposta de preços é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da abertura da licitação.

- Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que, os produtos cotados atendem às especificações contidas no Termo de Referência, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades constantes das especificações.

- Declaramos que no preço cotado estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do presente objeto, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguros, taxas, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

- Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemos a assinar a Ata e efetuar a entrega no prazo determinado no documento de convocação, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

Dados do Representante Legal da Empresa que assinará o Contrato:

Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

CPF/MF: _____ Cargo/Função: _____

RG nº: _____ Expedido por: _____

Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____

Telefone celular _____

E-mail _____

_____, _____ de _____ de _____.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO IV

DECLARAÇÃO

_____(NOME DA EMPRESA)
CNPJ N° _____, sediada
_____(endereço completo), declara,
sob as penas da lei, que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório
Pregão Presencial nº 42/2017, estando ciente e de acordo da obrigatoriedade de declarar
ocorrências posteriores.

_____, de _____ de _____.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO VI

Declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte

Pregão Presencial nº 42/2017
Processo Administrativo nº 2677/2017

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº147, de 7 de agosto de 2014, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, para participar do deste procedimento licitatório.

_____, _____ de _____ de _____.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO VII

(somente para o caso de empresas em recuperação judicial)

Processo Administrativo nº 2677/2017

Pregão Presencial nº 42/2017

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que a empresa,
CNPJ nº, está ciente de que no momento da assinatura
do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o
administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do
processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador,
de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial;

_____, _____ de _____ de _____.

(assinatura e nome do representante legal da empresa proponente)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO VIII

(somente para o caso de empresas em recuperação extrajudicial)

Processo Administrativo nº 2677/2017

Pregão Presencial nº 42/2017

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que a empresa,
CNPJ nº, está ciente de que no momento da assinatura
do contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações
do plano de recuperação extrajudicial;

_____, _____ de _____ de _____.

(assinatura e nome do representante legal da empresa proponente)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO IX

Processo Administrativo nº 2677/2017
Pregão Presencial nº 42/2017

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que a empresa _____, CNPJ nº _____ dispõe e reúne condições de apresentar, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por uma única vez por igual período a critério da Administração, as amostras dos itens ofertados, bem como os documentos técnicos elencados no item VI do Termo de Referência, sob pena de desclassificação.

_____, de _____ de _____.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO X MINUTA DE CONTRATO

Requisição: ____/2017

Processo Administrativo nº 2677/2017

Pregão Presencial nº ____/2017

Contrato nº ____/2017

Termo de contrato que celebram de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRASSUNUNGA**, com sede na com sede na _____, nesta cidade de Pirassununga (SP), inscrito no CNPJ/MF sob nº _____, doravante denominada “**CONTRATANTE**”, neste ato representada pelo seu _____, Senhor _____ e a empresa _____ estabelecida na cidade de _____, na rua _____, nº _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, daqui por diante denominada “**CONTRATADA**”, representada neste ato por _____, portador do RG nº _____ e CPF nº _____.

As partes assim identificadas pactuam o presente contrato, que reger-se-á segundo disposições da Lei Federal nº 8.666/93, com a redação que lhe imprimiu as diversas alterações legais, em especial a Lei Federal 8.883/94, pela Lei 10.520/02, tanto quanto pelas cláusulas e condições do **Pregão Presencial nº ____/2017 - Processo Administrativo nº 2677/2017**, com todos os seus anexos, que fazem parte integrante deste, bem como as seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO

1.1 – Constitui objeto do presente a **AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA COZINHA COMUNITÁRIA E PARA O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**, de acordo com Termo de Referência, demais exigências contidas no edital do **Pregão Presencial nº ____/2017**, bem como descritas no Anexo Único deste instrumento contratual.

1.5. Toda a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante deste contrato, será exclusivamente da CONTRATADA.

1.5. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto deste contrato, limitados ao percentual de 25% (vinte e cinco por cento) previsto na Lei Federal n.º 8.666/93.

CLÁUSULA 2 – DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1. O regime de execução deste contrato é o de menor preço.

CLÁUSULA 3 – DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1. A Contratante pagará à Contratada, pelo fornecimento do objeto descrito na cláusula 1, o preço global de R\$ _____ (_____).

3.2. O pagamento será efetuado 10 (dez) após a apresentação da Nota Fiscal, devidamente assinada por um agente da Unidade Requisitante.

3.3. A emissão da nota fiscal deverá obedecer às disposições contidas na Portaria CAT 162/08 (nota fiscal eletrônica) e suas ulteriores alterações, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo, sob pena de não recebimento

3.4. Nos casos de atraso no pagamento, imputável, exclusivamente, à Administração Pública Municipal, o(s) valor(es) da(s) parcela(s) atrasada(s) ficará(ão) sujeita(s) a correção monetária, devendo a contratada indicar o índice que melhor reflita a variação dos custos decorrentes da contratação.

3.5. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação contratual, ou financeira municipal que lhe for imposta em virtude de penalidade ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

inadimplência, a qual poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

3.6. Na hipótese de prorrogação da avença, extrapolando-se o prazo de 12 meses, no qual o reajuste é vedado nos termos da Lei 10.192/01, e caso tal prorrogação não decorra de culpa da Contratada, será admitido reajuste do preço pactuado, alcançando a data de apresentação da proposta, com base no índice IPC/FIPE *pro rata die* acumulado no período, o qual permanecerá fixo por mais doze meses.

3.7. É admitido reajuste extraordinário, por índices de preços gerais, setoriais e ou que reflitam variação dos custos de produção ou dos insumos utilizados nos contratos, de conformidade com o permissivo contido nos artigos 2º e 3º, da Lei nº 10.192/2001.

CLÁUSULA 4 – VIGÊNCIA CONTRATUAL, PRAZO E LOCAL DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

4.1. Prazo de vigência contratual: 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

4.2. A entrega será parcelada de acordo com as necessidades de cada Unidade Requisitante. Um representante de cada unidade requisitante fará o pedido por escrito, via e-mail e a contratada terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis contados do pedido, para efetuar a entrega, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

4.3. Os locais de entrega serão indicados pelas Unidades Requisitantes.

4.4. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

4.5. Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas serem repostas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

4.6. Com base nos prazos de validades informados nos descritivos, quando da entrega os gêneros deverão ter, no máximo, 30 (trinta) dias da fabricação;

4.7. Todo produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sem adição de qualquer ônus para municipalidade.

4.8. A entrega deverá ser efetuada em carroceria fechada, isotérmica dotada de equipamento de refrigeração (Termo King) ou caminhão baú refrigerado, de acordo com as normas do Decreto nº 31.455 de 20/06/82 e Portaria CVC 6/99 de 10/03/99 e deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado portando crachá de identificação da empresa.

4.9. Se no ato da entrega for constatado que o gênero está em fase de descongelamento, toda a carga será recusada, devendo o fornecedor repor a mercadoria em 48 (quarenta e oito) horas.

4.10. A entrega dos gêneros deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portanto crachá de identificação.

4.11 O recebimento dos produtos será em conformidade com os artigos 73 a 76 da Lei Federal n.º 8.666/93, mediante recibo.

4.12. Um determinado objeto será inteiramente recusado pela unidade requisitante nas seguintes condições:

4.12.1. Caso tenha sido entregue com as especificações diferentes das contidas no Contrato e em seu anexo, no edital ou na proposta.

4.13. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento.

4.14. Despesas com frete correrão por conta e risco da empresa vencedora.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

CLÁUSULA 5 – DO CRÉDITO POR ONDE CORRERÁ A DESPESA

5.1. As despesas decorrentes do contrato correrão à conta da dotação assim classificada:

_____.

CLÁUSULA 6 – DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 6.1. Comunicar a empresa vencedora toda e qualquer ocorrência relacionada ao objeto licitado.
- 6.2. Efetuar o pagamento à empresa vencedora no prazo estipulado neste edital.
- 6.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que a empresa vencedora entregar fora das especificações do Edital.

CLÁUSULA 7 – SANÇÕES

7.1. Aquele que fizer declaração falsa, deixar de apresentar as condições de habilitação exigidas, atrapalhar ou retardar a execução do presente Pregão, bem como recusar, injustificadamente, em entregar o objeto deste certame dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracterizando o descumprimento total da obrigação assumida, ficará sujeito à:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Pirassununga, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e contrato, bem como demais cominações legais
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93.

7.1.1. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" poderão também ser aplicadas concomitantemente com a da alínea "b", facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 5 (cinco) dias, contado a partir da data da notificação.

7.2. As penalidades não excluem a responsabilidade civil ou criminal, caso a licitante vencedora incorra nas mesmas.

7.3. Se a licitante vencedora não observar o prazo fixado para a entrega dos produtos ficará sujeita a multa diária de 1% (um por cento) do valor total dos bens por ela adjudicados, enquanto perdurar atraso, até o limite de 10 (dez) dias. Ultrapassando este limite o contrato poderá ser rescindido, a critério do Município, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

7.4. Na hipótese de inadimplemento parcial da obrigação incorrerá a licitante vencedora em multa de até 15% (quinze por cento) do valor total dos bens por ela adjudicados, conforme critérios de razoabilidade, sendo o valor devidamente reajustado a data da aplicação da penalidade.

7.5. Na hipótese de inadimplemento total da obrigação incorrerá a licitante vencedora em multa de 25% (vinte e cinco por cento) do valor total dos objetos por ela adjudicados, devidamente reajustado a data da aplicação da penalidade.

7.6. Se a Prefeitura tiver que ingressar em Juízo em consequência do contrato e/ou de suas partes integrantes, a Contratada, sem prejuízo da indenização e das sanções cabíveis, pagará à Prefeitura, à título de honorários advocatícios, a importância correspondente a 10% (dez por cento) do valor da causa.

7.7. As penalidades e multas previstas não têm caráter compensatório, mas meramente punitivo e, conseqüentemente, o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas e/ou prejuízo que o seu ato venha acarretar.

7.8. Em nenhuma hipótese de inadimplemento parcial do contrato, o total das multas aplicadas poderá ultrapassar 30% (trinta por cento) do valor total do contrato reajustado, sob pena de rescisão contratual.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

7.9. As multas serão descontadas diretamente do pagamento a que a empresa fizer jus.

7.10. O pedido de prorrogação de prazos equivalente ao dia de atraso por justa causa ou força maior, a critério da Prefeitura, só será recebido pela Administração Municipal se acompanhado das justificativas apresentadas à Prefeitura.

CLÁUSULA 8 – DOS CASOS DE RESCISÃO

8.1. Constituem casos que possibilitam a rescisão contratual todas as condutas das partes que se adequem aos motivos tipificados no artigo 78 da Lei Federal 8.666/93, bem como as ocorrências descritas no edital da licitação.

CLÁUSULA 9 – DO RECONHECIMENTO DOS DIREITOS DA CONTRATANTE

9.1. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em casos de rescisão administrativa, em face do regime jurídico deste contrato administrativo, independentemente de ação, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial.

CLÁUSULA 10 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Efetuar a entrega dos produtos de acordo com as especificações e demais condições estipuladas no Edital.

10.2. Comunicar à unidade requisitante, de imediato, eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações constantes neste edital.

10.3. Entregar os objetos solicitados nos locais determinados pelos representantes da Administração do Contratante, no prazo máximo determinado.

10.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes dos produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes dos produtos empregados.

10.5. Obter todas as licenças, autorizações e franquias necessárias fornecimento dos objetos registrados e pagar os emolumentos prescritos em lei.

10.6. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas.

10.7. Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao Contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

10.8. Acatar as exigências dos poderes públicos e pagar, às suas expensas, as multas que lhe sejam impostas pelas autoridades.

10.9. Não será permitido ao pessoal da Contratada o acesso à área do edifício que não aquelas relacionadas ao seu trabalho.

10.10. Organizar-se técnica e administrativamente de modo a cumprir com eficiência as obrigações assumidas.

10.11. Não serão aceitos, em nenhuma hipótese, produto(s) que não atenda(m) as especificações contidas no Termo de Referência.

10.12. Indicar um preposto para as tratativas com o Gestor do Contrato, que será designado pela Administração.

CLÁUSULA 11 - DO GESTOR DO CONTRATO

11.1 Fica nomeado como Gestor do presente Contrato o(a) Servidor(a) _____, RG nº _____, CPF _____, n° _____, Cargo _____, lotado na _____.

11.1.1. No desempenho de suas atividades é assegurado ao gestor do contrato o direito de verificar a perfeita execução do presente Contrato em todos os termos e condições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

CLÁUSULA 12 – DA VINCULAÇÃO DAS PARTES AO EDITAL E À PROPOSTA

12.1. As partes se vinculam ao contido no edital do Pregão Presencial nº __/2017 e na proposta ofertada pela CONTRATADA.

CLÁUSULA 13 – DA LEGISLAÇÃO DE REGÊNCIA

13.1. A execução contratual e todas as ocorrências decorrentes desta avença são regidas pelas disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações. Os casos omissos, não solucionáveis por essa norma, submetem-se aos preceitos de direito público em primeiro lugar, para depois sê-lhes aplicar a teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

CLÁUSULA 14 - DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Despesas com frete correrão por conta e risco da empresa vencedora.

14.2. Constatado pela Unidade Requisitante, através de laudo, que os itens encontram-se em desacordo com o edital, após contraditório da contratada, o contrato poderá ser rescindido, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

14.3. O Município de Pirassununga se reserva ao direito de inspecionar os produtos, podendo recusá-lo ou solicitar substituições, e ainda, se reserva ao direito de revogar, anular, adquirir no todo ou em parte, rejeitar todas as propostas, desde que justificadamente haja inconveniência administrativa para seus serviços e por razões de interesse público.

CLÁUSULA 15 - DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Obriga-se a Contratada a manter, durante todo o contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame licitatório.

15.2. Para as questões que se suscitarem entre as partes contratantes, e que não sejam resolvidas amigavelmente na esfera administrativa, fica eleito o foro da Comarca de Pirassununga para a solução judicial, desistindo as partes de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

15.3. E por estarem as partes justas e de pleno acordo no que se refere aos termos do presente contrato, firmam o mesmo em 02 (duas) vias de igual teor e validade, perante as testemunhas abaixo nomeadas.

Pirassununga, de de .

Contratante

Contratada

Testemunhas: _____

ANEXO ÚNICO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA COZINHA COMUNITÁRIA E PARA O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.

Item Quantidade Descrição

Valor Unitário: R\$ _____ Marca _____ Valor total _____

VALOR GLOBAL DO CONTRATO R\$ _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CADASTRO DO RESPONSÁVEL

CONTRATANTE:

CONTRATADA:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

OBJETO:

Nome	
Cargo	
RG nº	
CPF nº	
Endereço(*)	
Telefone	
e-mail	

(*) Não deve ser o endereço do Órgão e/ou Poder. Deve ser o endereço onde poderá ser encontrado(a), caso não esteja mais exercendo o mandato ou cargo.

Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP

Nome	
Cargo	
Endereço Comercial do Órgão/Setor	
Telefone e Fax	
e-mail	

LOCAL e DATA:
RESPONSÁVEL: (nome, cargo e assinatura)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CONTRATANTE: _____
CONTRATADA: _____
CONTRATO N° (DE
ORIGEM): _____
OBJETO: _____
ADVOGADO(S) (*): _____

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual n° 709, de 14 de janeiro de 1993, precedidos de mensagem eletrônica aos interessados.

LOCAL e DATA: _____

CONTRATANTE

Nome e cargo: _____
E-mail institucional: _____
E-mail pessoal: _____
Assinatura: _____

CONTRATADA

Nome e cargo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal: _____
Assinatura: _____

ADEMIR ALVES LINDO
Prefeito Municipal

Contratada



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE:

CNPJ N°:

CONTRATADA:

CNPJ N°:

CONTRATO N° (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

Declaro, na qualidade de responsável pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

LOCAL e DATA:

ADEMIR ALVES LINDO

Prefeito Municipal

e-mail: