



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO 2590/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 63/2019

1. Tipo do Objeto:

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES PARA ATENDER O SETOR DE MERENDA ESCOLAR.

COTA PRINCIPAL

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	353.540010.479	1500	KG	ATUM RALADO EMBALADO A VACUO	50,23	75.350,00
<p>ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL, CONSERVA DE PESCADO PRODUZIDA A PARTIR DA ESPÉCIE ATUM (KATSUWONUS PELAMIS, THUNNUS OBESUS OU ALBACARES), ÓLEO COMESTÍVEL E CALDO VEGETAL. O ATUM DEVE CORRESPONDER A 95% DO PESO DRENADO. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE PESCADOS SÁDIOS, PROCESSADOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. A CONSERVA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCUBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PROTEÍNA MIN. 21% CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE CONSTITUÍDA POR BOLSA METÁLICA FLEXÍVEL, ESTERILIZAVEL TIPO RETORT POUCH, COMPOSTA POR PET, ALUMÍNIO E POLIPROPILENO, FECHADA POR TERMOSSOLDAGEM COM CAPACIDADE DE 500 G (QUINHENTOS) a 1 (UM) KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 6 (SEIS) KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 24 (VINTE E QUATRO) MESES.</p>						
2	352.50084.21498	11250	KG	CARNE BOVINA BIFES DE 1º QUALIDADE	26,46	297.656,25
<p>PRODUTO CÁRNEO LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS, OBTIDO A PARTIR DE CORTE COXÃO MOLE, SEM OSSO E SEM PELE, CORTADO EM BIFES PESANDO ENTRE 80 a 120 GRAMAS. CONGELADO PREFERENCIALMENTE PELO PROCESSO DE IQF. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA ISENTA DE FURROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FURROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>						
3	352.50103.103	15000	KG	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO EM CUBOS	25,27	379.050,00
<p>CARNE EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2X2 CM DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO OU COXÃO MOLE CONGELADA PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CÁRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO EM CUBOS DO CORTE PATINHO OU COXÃO MOLE SEGUIDO DE CONGELAMENTO TIPO IQF A -180C. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/SISP/SIM), PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, EMBALADOS, EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE 01 a 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS. O PRODUTO, O RÓTULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE</p>						
4	352.50104.104	15000	KG	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO EM TIRAS	25,27	379.050,00
<p>CARNE EM TIRAS/ISCAS DE APROXIMADAMENTE 2X2X5 CM DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO OU COXÃO MOLE CONGELADA PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CÁRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO EM ISCAS/TIRAS DO CORTE PATINHO OU COXÃO MOLE SEGUIDO DE CONGELAMENTO TIPO IQFA -180C. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/SISP/SIM), PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, EMBALADOS, EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE 01 a 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS. O PRODUTO, O RÓTULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>						
5	352.50087.48	1500	KG	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO FIGADO EM TIRAS	14,70	22.047,00
<p>CARNE EM TIRAS/ISCAS DE APROXIMADAMENTE 2X2X4CM DE FÍGADO BOVINO CONGELADO PREFERENCIALMENTE PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CÁRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA ISENTA DE FURROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FURROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>						
6	352.50109.100	11250	KG	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, IN NATURA, MOIDA	23,85	268.331,25



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

CARNE MÓIDA DE BOVINO SEM OSSO, PATINHO OU COXÃO MOLE CONGELADA PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CÁRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FUROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.

7	352.50086.47	11250	KG	CARNE DE PEIXE IN NATURA TIPO PIRAMUTABA EM FILE	24,56	276.300,00
<p>CARNE DE PEIXE IN NATURA CONGELADO, TIPO PIRAMUTABA SEM PELE, SEM ESPINHAS, COM TAMANHO PADRONIZADO MÉDIO DE 120 GRAMAS POR FILÉ, DE APARÊNCIA E COR CARACTERÍSTICO DE SUA ESPÉCIE, ISENTA DE PARASITAS, SUJIDADES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NO ATO DO RECEBIMENTO O PEIXE DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FUROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>						

8	352.50054.94	5250	KG	CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO	17,77	93.292,50
<p>CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS DE PERNIL (DE APROXIMADAMENTE 3X3X3CM) DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSO, EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE SUÍNO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO PELO PROCESSO DE IQF. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: : CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FUROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>						

Vlr Total Itens 1.791.077,00

COTA RESERVADA

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	353.540010.479	500	KG	ATUM RALADO EMBALADO A VACUO	50,23	25.116,67
<p>ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL, CONSERVA DE PESCADO PRODUZIDA A PARTIR DA ESPÉCIE ATUM (KATSUWONUS PELAMIS, THUNNUS OBESUS OU ALBACARES), ÓLEO COMESTÍVEL E CALDO VEGETAL. O ATUM DEVE CORRESPONDER A 95% DO PESO DRENADO. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE PESCADOS SADIOS, PROCESSADOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. A CONSERVA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PROTEÍNA MIN. 21% CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE CONSTITUÍDA POR BOLSA METÁLICA FLEXÍVEL, ESTERILIZAVEL TIPO RETORT POUCH, COMPOSTA POR PET, ALUMÍNIO E POLIPROPILENO, FECHADA POR TERMOSSOLDAGEM COM CAPACIDADE DE 500 G (QUINHENTOS) a 1 (UM) KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 6 (SEIS) KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 24 (VINTE E QUATRO) MESES.</p>						

2	352.50084.21498	3750	KG	CARNE BOVINA BIFES DE 1º QUALIDADE	26,46	99.218,75
<p>PRODUTO CÁRNEO LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DE CORTE COXÃO MOLE, SEM OSSO E SEM PELE, CORTADO EM BIFES PESANDO ENTRE 80 A 120 GRAMAS. CONGELADO PREFERENCIALMENTE PELO PROCESSO DE IQF. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FUROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.</p>						

3	352.50103.103	5000	KG	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO EM CUBOS	25,27	126.350,00
---	---------------	------	----	---	-------	------------



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

CARNE EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2X2 CM DE BOVINO SEM OSSO – PATINHO OU COXÃO MOLE CONGELADA PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CÁRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO EM CUBOS DO CORTE PATINHO OU COXÃO MOLE SEGUIDO DE CONGELAMENTO TIPO IQF A -180C. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/SISP/SIM).PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, EMBALADOS, EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE 01 à 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS. O PRODUTO, O RÓTULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE

4	352.50104.104	5000	KG	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO EM TIRAS	25,27	126.350,00
---	---------------	------	----	---	-------	------------

CARNE EM TIRAS/ISCAS DE APROXIMADAMENTE 2X2X5 CM DE BOVINO SEM OSSO – PATINHO OU COXÃO MOLE CONGELADA PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CÁRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO EM CUBOS DO CORTE PATINHO OU COXÃO MOLE SEGUIDO DE CONGELAMENTO TIPO IQFA -180C. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/SISP/SIM).PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, EMBALADOS, EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE 01 à 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS. O PRODUTO, O RÓTULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE.

5	352.50087.48	500	KG	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO FIGADO EM TIRAS	14,70	7.349,00
---	--------------	-----	----	---	-------	----------

CARNE EM TIRAS/ISCAS DE APROXIMADAMENTE 2X2X4CM DE FÍGADO BOVINO CONGELADO PREFERENCIALMENTE PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CÁRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO EM CUBOS DO CORTE PATINHO OU COXÃO MOLE SEGUIDO DE CONGELAMENTO TIPO IQFA -180C. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODORE: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA ISENTA DE FURROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FURROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.

6	352.50109.100	3750	KG	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, IN NATURA, MOIDA	23,85	89.443,75
---	---------------	------	----	---	-------	-----------

CARNE MOÍDA DE BOVINO SEM OSSO, PATINHO OU COXÃO MOLE CONGELADA PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CÁRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODORE: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA ISENTA DE FURROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FURROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.

7	352.50086.47	3750	KG	CARNE DE PEIXE IN NATURA TIPO PIRAMUTABA EM FILE	24,56	92.100,00
---	--------------	------	----	--	-------	-----------

CARNE DE PEIXE IN NATURA CONGELADO, TIPO PIRAMUTABA SEM PELE, SEM ESPINHAS, COM TAMANHO PADRONIZADO MÉDIO DE 120 GRAMAS POR FILÉ, DE APARÊNCIA E COR CARACTERÍSTICO DE SUA ESPÉCIE, ISENTA DE PARASITAS, SUJIDADES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NO ATO DO RECEBIMENTO O PEIXE DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODORE: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ISENTA DE FURROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FURROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.

8	352.50054.94	1750	KG	CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO	17,77	31.097,50
---	--------------	------	----	-----------------------------	-------	-----------

CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS DE PERNIL (DE APROXIMADAMENTE 3X3X3CM) DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSO, EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE SUÍNO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. NO ATO DO RECEBIMENTO DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO PELO PROCESSO DE IQF. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODORE: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA ISENTA DE FURROS E RASGOS, COM CAPACIDADE DE 01 (UM) QUILO A 02 (DOIS) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PADRONIZADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS, ISENTA DE FURROS E RASGOS, RESISTENTE A DANOS DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADA. DEVERÁ ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E PESO BRUTO E LÍQUIDO. DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). TODAS AS INFORMAÇÕES QUE CONSTAREM DA EMBALAGEM DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA) DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.

Vir Total Itens 597.025,67

2. Justificativa Considerando a continuidade do abastecimento de gêneros estocáveis junto às unidades escolares, em atendimento a Resolução CD-FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013, solicito o contido na solicitação nº 674/2019 para atender as necessidades dos alunos atendidos



TERMO DE REFERÊNCIA

através do Setor de Merenda Escolar

3. Entrega

ALMOXARIFADO DA MERENDA ESCOLAR

ENTREGA PARCELADA.

05 DIAS ÚTEIS.

4. Pagamento

DEPÓSITO EM CONTA BANCÁRIA.

20 DIAS