



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

### PROCESSO LICITATÓRIO 3139/2020 PREGÃO ELETRONICO Nº 59/2020

#### 1. Tipo do Objeto:

Objeto: Registro de Preços de carnes e frios para a Cozinha Comunitária

#### COTA RESERVADA

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	352.1550007.123	400	KG	<b>ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA</b>	13,99	5.597,33
<p>PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA POR PROCESSO TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADO DE MISTURA E CONGELAMENTO CONSTITUÍDA BASICAMENTE POR CARNE BOVINA, ÁGUA, FARINHA DE ROSCA, PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, SAL REFINADO, CEBOLA, AROMATIZANTE, ACETAR, SALSA, ALHO EM PO E CEBOLA EM PO, AROMATIZANTE, ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE. PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E SEJAM DECLARADOS E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO PODERÁ CONTER PIMENTA A UNIDADE DEVERÁ CONTER FORMATO ARREDONDADO CARACTERÍSTICO E PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 25G. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: VCT MÁXIMO DE 230CAL, PROTEÍNA MÍNIMA DE 18G E GORDURA TOTAL MÁXIMA DE 3G. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO ATOXICO, DE ÍTULO DE CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO, CONTENDO ATÉ 2,5KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO RESISTENTE A IMPACTOS E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA. VALIDADE: MÍNIMA DE 06 MESES, A ENTREGA NÃO DEVERÁ TER DATA SUPERIOR A 20 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER CONGELADO E ARMAZENADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -12°C (DOZ E GRAUS NEGATIVOS) E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM SUAS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER CONGELADO E ARMAZENADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -25°C (VINTE E CINCO GRAUS NEGATIVOS) E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM SUAS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE. O LICITANTE QUE OFERECER A MELHOR OFERTA DE PREÇO DEVERÁ APRESENTAR NO PRAZO PREVISTO NO EDITAL PARA TODOS OS SABORES ELENCADOS NESTE ITEM: AMOSTRAS EM EMBALAGEM ORIGINAL, FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA, REGISTRO DO PRODUTO ACOMPANHADO DO CROQUI DE ROTULAGEM, REGISTRO DO ESTABELECIMENTO FABRICANTE NO ÓRGÃO COMPETENTE, LAUDO BROMATOLÓGICO CONCLUSIVO DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS, MICROBIOLÓGICAS E TOXICOLÓGICAS EXPEDIDO POR LABORATÓRIO OFICIAL.</p>						
2	352.1520003.12	200	KG	<b>APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA</b>	16,26	3.252,67
<p>APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA INGREDIENTES: CARNE SUÍNA 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. VA LIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICAÇÃO NA O SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, CONTENDO DE 3 (TRES) A 4 (QUATRO) KG. DE PRODUTO LÍQUIDO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE A IMPACTOS, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLÁSTICA, CONTENDO ATÉ DUAS PEÇAS DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS.</p>						
3	352.50073.34	600	KG	<b>CARNE BOVINA TIPO FIGADO EM TIRAS</b>	14,06	8.438,00
<p>CARNE BOVINA TIPO FIGADO EM TIRAS CONGELADA, ORIGINÁRIA DE GADO BOVINO SADIO, PROVENIENTE DE MACHO S DA ESPÉCIE BOVINA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A CARNE BOVINA FIGADO EM TIRAS CONGELADA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 01 KG. SENDO QUE AS TIRAS DEVERÃO TER DIMENSÕES APROXIMADAS DE 5X2X2 CM. REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE RDC 259 DE 20 SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO COMPLETA 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 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.</p>						
4	353.1530009.93	400	KG	<b>CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO</b>	15,16	6.065,33
<p>CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE CARNE DE GALINACEOS, FARINHA, FECCULA 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 HIGIENICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A MISTURA DE GALINACEOS EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADOS DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. OS PEDACOS DE CARNE DE AVES EMPANADOS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SEM LIVRES DE PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES COAGULOS, OSSOS QUEBRADOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 17 (DEZESSETE) GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ 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 TRANSPORT E ARMAZENAMENTO, CONTENDO DE 2,5 A 03 QUILOS POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, CONSTITUÍDA POR TAMPA E FUNDO ENVOLTOS EM FILME DE PVC TERMOENCOLHÍVEL, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORT E 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.</p>						
5	352.50044.92	400	KG	<b>CARNE DE PEIXE FILE DE MERLUZA</b>	22,10	8.840,00
<p>PRODUTO CARNEO OBTIDO A PARTIR DE FILE DE PESCADO MERLUZA ÍNTEGROS, SEM PELE E SEM ESPINHAS, EMPANADOS SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADO. CONSTITUÍDO POR FILE DE TILÁPIA (SEM PELE E SEM ESPINHAS) ÍNTEGRO E ACRESCIDO DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS, PARTES DE CABEÇA, VISCERAS E CARTILAGENS, ALEM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADO, DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). MOLDADO COM PESO VARIÁVEL DE 100G. TEXTURA MACIA E CROCANTE, COR CROSTA BEGE AMARELADO COM MASSA INTERNA BRANCA CONDIMENTADA, ODOR CARACTERÍSTICO E SABOR CARACTERÍSTICO NÃO SALGADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATOXICO TERMOSOLDADO, CONTENDO DE 1 (UM) A 05 (CINCO) KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORT E ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM ATÉ 20 (VINTE) KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES QUANDO CONSERVADO A TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO, DEVENDO O PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO ANTECEDER 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 RISPQA, RDC 12 DE 02/01/2001 (MICROBIOLOGIA), RDC 175 DE 08/08/2003 (MICROSCOPIA), RDC 259 DE 20/09/2002, RDC 359 DE 23/12/2003, RDC 360 DE 23/12/2003 (ROTULAGEM) - ANVISA E TODAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.</p>						
6	352.1560006.131	400	KG	<b>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO</b>	16,84	6.734,67



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

HAMBURGUER BOVINO CONGELADO - PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA ADICIONADA DE AGUA, GORDURA, PROTEINA DE SOJA, CEBOLA, COLAGENO BOVINO, SAL, ALHO, AROMA E CORANTE NATURAL, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE; MOLDADO NA FORMA ARREDONDADA. O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO SANITARIA. A MISTURA CARNEA DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. OS HAMBURGUERS DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRES DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORACAO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 50 A 60 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE AGUA OU GELO NAO PODERA ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: PROTEINA MIN. 15%; GORDURAS TOTAIS MAX. 15% E SODIO MAXIMO 500MG EM 100G. CARACTERISTICAS SENSORIAIS, FISICO QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MACROSCOPICAS E MICROSCOPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA SER DE NO MINIMO 04 (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 ENVELOPES INDIVIDUAIS DE FILME DE POLIETILENO O, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, COM DATA DE FABRICACAO/ PRAZO DE VALIDADE IMPRESSO. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER CAIXA DE PAPELAO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICAOES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 90 UNIDADES. 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 CONDICAOES 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.

7	352.1570003.122	400	KG	KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO	13,46	5.385,33
<p>Descricao: Produto obtido pela mistura de Carne bovina, Agua, Trigo, Cebola, Sal Refinado, Hortela, Acar, Proteina Hidrolisada de Soja, Especiarias (exceto pimenta), Aromatizante Natural, Acido ascorbico, Estabilizante, antioxidante podendo conter outros ingredientes desde que nao descaracterizem o produto e sejam declarados e permitidos pela legislacao vigente. Nao podera conter pimento. A unidade devera conter formato caracteristico de kibe e peso unitario de ate 30g. Composicao calorias: VCT maximo de 100cal, Proteina minima de 18g e Gordura total maxima de 3g. Embalagem Primaria: Saco polietileno atoxico, com vedacao termossoldada, sem perfuracoes, contendo 2,5kg. Secundaria: Caixa de papelao reforcado resistente a impactos e condicoes de estocagem congelada. Validade: minima de 06 meses, a entrega nao devera ter data superior a 20 dias da data de fabricacao. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -12°C (doze graus negativos) e transportado em condicoes que preservem suas caracteristicas e qualidade. O produto devera apresentar com coloracao marrom clara, textura macia, odor e sabor caracteristico, com reducao de sodio. Deve atender a legislacao vigente. Nos rotulos de embalagem primaria e secundaria deverao estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: identificacao do produto, inclusive a marca, nome e endereco do fabricante, data de fabricacao e peso liquido, numero de registro no orgao competente, carimbo do S.I.M., S.I.F. OU S.I.S.P. O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item: amostras em embalagem original, Ficha tecnica original ou copia autenticada, Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo, Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente, Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico-quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicas expedido por laboratorio oficial.</p>						

8	352.60001.57	400	KG	LINGUICA TOSCANA	13,60	5.438,67
<p>LINGUICA TOSCANA CONGELADA, INGREDIENTES: CARNE SUINA, AGUA, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SODIO, CONSERVANTES, ANTIOXIDANTES, ERITRATO DE SODIO, CORANTE NATURAL, NAO CONTEM GLUTEN. VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) MESES. EMBALAGEM PRIMARIA EM SACO DE POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, TERMOSSOLDADO, 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. ESPECIFICACAO: CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO MAXIMO PARA CONSUMO APÓS 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 CONDICAOES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM CAPACIDADE DE 01 A 2,5 KG. LIQUIDOS.</p>						

9	352.90004.121	200	KG	QUEIJO MUSSARELA EM PECA - KG	25,63	5.126,00
<p>Queijo tipo mussarela em peca ingredientes: leite pasteurizado, fermento lactico, coalho, sal. Validade 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 papelao reforcado, resistente ao impacto, devidamente lacrada com fita adesiva plastica, contendo ate 2(duas) pecas. As duas embalagens devem estar devidamente rotuladas de acordo com as resolucoes rdc 359/03 e rdc 360/03 da ANVISA/MS. E portaria ma 364 de 04/9/97 e nta 11 decreto 12.486 de 2 0/10/78. O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item: amostras em embalagem original, Ficha tecnica original ou copia autenticada, Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo, Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente, Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico-quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicas expedido por laboratorio oficial.</p>						

10	353.300011.732	700	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG	8,66	6.059,67
<p>DESCRICAO: Produto carne industrializado, obtido da emulsao de carne de uma ou mais especies de animais de acougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta e glutamato monossodico), embutido em envoltorio natural ou artificial ou por processo de extrusao e submetido a um processo termico adequado. Sera tolerada a adicao de pequenas quantidades de agua, amido, soja e corantes naturais. CARACTERISTICAS DO PRODUTO: Cada gomo de salsicha deve pesar entre 40 e 50 gramas. A salsicha deve ser preparada com carnes bovinas, suinas e de aves em perfeito estado de conservacao, NAO sendo permitido o uso de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de agua ou gelo nao devera ultrapassar 10% (dez por cento) do peso. O produto nao devera apresentar superficie umida, pegajosa ou de consistencia anormal, com indicios de fermentacao putrida. Nao se tolera a presenca de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloracao sem uniformidade. O produto nao devera apresentar materia prejudicial a saude humana, bem como nao devera conter em sua composicao tecidos inferiores. A salsicha deve apresentar por 50 gramas: proteina minimo de 6,5 gramas, carboidrato maximo de 2 gramas, gordura total maximo de 9,5 gramas e sodio ate 500 mg. A quantidade maxima de amido deve ser de 2,0%. EMBALAGEM PRIMARIA: pacote plastico atoxico com ate 3 kg, a vacuo, lacrado, padronizado, contendo impressos o peso liquido e o registro do SIF, SISP ou o SIM, de acordo com a legislacao em vigor. EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papelao reforcada, envolta por plastico, com peso maximo de 18 kg, resistente ao transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: minimo de 120 (cento e vinte) dias.</p>						

**Vir Total Itens 60.937,67**

**2. Justificativa** Justificamos a solicitacao de compras referente a carnes, produtos cárneos e frios para abertura de Ata de Registros de Preços. Informamos que, os referidos itens não constaram na ata anterior por estarem à época com Ata em vigor. E ainda que, os itens serão utilizados na Cozinha Comunitária e na Casa de Acolhimento de Pessoas Adultas em Situação de Rua – Instituto Vida Renovada para atender as necessidades de confecção de refeições servidas diariamente, com o intuito de proporcionar uma alimentação balanceada e segura.

**3. Entrega** COZINHA COMUNITÁRIA  
ENTREGA PARCELADA.  
02 DIAS ÚTEIS.

**4. Pagamento** DEPÓSITO EM CONTA BANCÁRIA.  
30 DIAS.