



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO 5840/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº 1/2020

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	352.50103.26523	15000	KG	CARNE EM CUBOS - CONGELAMENTO IQF CARNE EM CUBOS - CONGELAMENTO IQF	32,23	483.500,00

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 -18OC. 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

2	352.50104.26524	15000	KG	CARNE EM TIRAS/ISCAS - CONGELAMENTO IQF CARNE EM TIRAS/ISCAS - CONGELAMENTO IQF	32,57	488.500,00
---	-----------------	-------	----	------------------------------------------------------------------------------------	-------	------------

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 ISCAS/TIRAS DO CORTE PATINHO OU COXÃO MOLE SEGUIDO DE CONGELAMENTO TIPO IQFA -18OC. 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.

3	352.50000.1	15000	KG	CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE - CONGELAMENTO IQF CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º QUALIDADE - CONGELAMENTO IQF	26,60	399.000,00
---	-------------	-------	----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	------------

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

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.

4	352.50054.19922	7500	KG	CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS – CONGELAMENTO IQF CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS – CONGELAMENTO IQF	19,57	146.750,00
---	-----------------	------	----	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	------------

CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS DE PERNIL (DE APROXIMADAMENTE 3X3X3CM) DE 1º 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 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.



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

Vir Total Itens 1.517.750,00

COTA RESERVADA

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vir. Unitário	Vir. Total
1	352.50103.26523	5000	KG	CARNE EM CUBOS - CONGELAMENTO IQF CARNE EM CUBOS - CONGELAMENTO IQF	32,23	161.166,67

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

2	352.50104.26524	5000	KG	CARNE EM TIRAS/ISCAS - CONGELAMENTO IQF CARNE EM TIRAS/ISCAS - CONGELAMENTO IQF	32,57	162.833,33
---	-----------------	------	----	------------------------------------------------------------------------------------	-------	------------

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 TIRAS/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 À 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS. O PRODUTO, O RÓTULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE.

3	352.50000.1	5000	KG	CARNE MOIDA DE PRIMEIRA QUALIDADE - CONGELAMENTO IQF CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª QUALIDADE - CONGELAMENTO IQF	26,60	133.000,00
---	-------------	------	----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	------------

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
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.

4	352.50054.19922	2500	KG	CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS – CONGELAMENTO IQF CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS – CONGELAMENTO IQF	19,57	48.916,67
---	-----------------	------	----	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-----------

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.

Vir Total Itens 505.916,67

2. Justificativa Considerando a efetivação de cancelamento de alguns contratos de perecíveis referentes ao Pregão Presencial nº 63/2019, conforme Protocolo 2590/2019 encaminhado através da Procuradoria do Município. Considerando dar continuidade e evitando possível



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

desabastecimento de gêneros perecíveis junto às unidades escolares. Solicitamos o contido na solicitação nº 1525/2019 para atender a necessidade dos alunos atendidos através do Setor de Merenda Escolar, conforme prevê a Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013.

3. Entrega ALMOXARIFADO DA MERENDA ESCOLAR
ENTREGA PARCELADA.
05 DIAS ÚTEIS.

4. Pagamento DEPÓSITO EM CONTA BANCÁRIA.
15 DIAS