



# Prefeitura de Pirassununga

## TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO 805/2020  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2020

### 1. Tipo do Objeto:

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES PARA A COZINHA COMUNITÁRIA

#### COTA RESERVADA

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	352.50059.22	400	KG	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA TIPO COXAO MOLE	30,43	12.173,33
<p>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA TIPO COXAO MOLE EM BIFE D E APROXIMADAMENTE 80 G. CONGELADA, ORIGINARIA DE G ADO BOVINO SADIO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA, SEM OS SO, CONTENDO NO MAXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE C ARTILAGEM, SEM SEBO, MAXIMO DE 3% DE APONEVROSES. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APAR AGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAG EM E APONEVROSES. A CARNE BOVI VINA EM BIFES CONGE LADA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QU ALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. EMBALAGEM: O PRODUT O DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTIC A FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTEN TENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 05 KG. REEMBALA DAS EM CAIXA DE PAP ELAO REFORCADO CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGI SLACAO VIGENTE, DRC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTES INFORMACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, IDENTIFICACAO DO PRODUTO , DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MA XIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZEN AMENTO E CONSERVACAO, PESO LIQUIDO, CONDI- COES DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES E EMBA LAGEM NAO SUPERIOR A TRINTA DIAS DA ENTREGA DO PRO DUTO.</p>						
2	352.50060.23	400	KG	CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM CUBOS	24,77	9.906,67
<p>CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM CUBOS RESFR IADA, ORIGINARIA DE GADO BOVINO SADIO, PROVE NIEN TE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB INSPEC AO VETERINARIA, SEM OSSO, CONTENDO NO MAXIMO 10% D E GORDURA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO, MA XIMO DE 3% DE ANOVEVROSES. DURANTE O PROCESSAMENTO DEV E SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EX- CES SOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). O PRODU TO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRE TO E STADUAL N 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA N 1428/ MS, 26 NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUCAO N 23 DE 15 DE MAR CO DE 2000. A CARNE BOVINA EM CUBOS RESFRIADA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUAL- QUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENC OBRIR ALGUMA ALTERACAO. EMBALAGEM: O PRO- DUTO DEV ERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA FLE XIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPA- RENTE, EM PAC OTES DE 05KG. SENDO QUE OS CUBOS DEVE RAO TER AS D IMENSOES APROXIMADAS DE 2X2X2 CM. REEMBALADA EM CA IXA DE PAPELAO CONTENDO DE 20 A 30 KG. ROTULAGEM D O PRODUTO: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE RDC 259 DE 20 SETEMBRO D E 2002. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERAO ESTAR IMPRE SSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTES INFOR MACOES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM, INDENTIFICACAO CO MPLETA DO PRODUTO DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VAL IDADE E PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ES TOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVACAO, PESO LIQUIDO , CON- DICOES DE ARMAZENAM ENTO. VALIDADE MINIMA DE 12 ME- SES E EMBALAGEM NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.</p>						
3	352.50063.26	400	KG	CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM TIRAS	24,77	9.906,67
<p>CARNE BOVINA DE SEGUNDA TIPO PALETA EM TIRAS CONGE LADA, 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 SEGUINTES 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, CONDICOS DE ARMAZENAM ENTO. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES E EM BALAGEM NAO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODU TO.</p>						
4	352.50082.43	400	KG	CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO	28,57	11.426,67
<p>CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO CONGELAD A, ORIGINARIA DE MASSA MUSCULAR ESQUELETI CA MAGRA DA PROCAO TRASEIRA JUNTO AO FEMUR (PATI- NHO), PR OVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA ABA- TIDOS S OB INSPECAO VETERINARIA DE ACORDO COM A LE GISLACA O VIGENTE, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, TENDOES, NERVOS, COAGULOS, NODULOS E APONEVROSES, PARASITAS , SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMI NANTE QU E POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTE- RACAO, CONTENDO NO MAXIMO 5% DE GORDURA.DEVERA SER DE REC ORTE DE PRIMEIRA, MOIDA EM DISCO DE 6(SEIS) MM.NO ATO DO RECEBIMENTO A CARNE DEVERA APRESENTAR TEMPE RATURA DE -18C COM TOLERANCIA DE ATE -12C, CONFORM E PORTARIA CVS 6 DE 1.999 DA VIGILANCIA SA- NITARI A. SUA APARENCIA DEVERA SER DE COR VERMELHO VIVO C OM TEXTURA, ODOR E SABOR CARACTERISTICOS. EMBALAGE NS: O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBAL AGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTEN- TE, TRA NSPARENTE, ISENTA DE FUROS E RASGOS, COM CA PACIDA DE DE 01 A 05 KG E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, ISENTA DE FUROS E RASGOS,DEVIDA MENTE 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 DEZEMB RO DE 2003. NO ROTULO DAS EMBALAGENS, DEVERAO ESTA R IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTE S INFORMA- COES: IDENTIFICACAO DA ORIGEM E DO PROD UTO, DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MAXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, COND ICOES DE AR MAZENAMENTO E CONSERVACAO E PESO LIQUI DO. DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O N DE REGISTR O DO SIF OU SISP DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO. VALIDADE MI- NIMA DE 06(SEIS) MESES E DATA DE FABR ICACAO NAO SU PERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.</p>						
5	352.50051.93	1000	KG	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA SEM OSSO	13,43	13.433,33
<p>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA 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 CONDICoes HIGIENI CAS, 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 EMBALA GEM PLASTICA , FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANS PARENTE, EM PACOTES DE 01 A 02 KG. REEMBALADA EM CAIXA DE PAP 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 SEGUINTES 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 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.</p>						
6	352.50110.101	1000	KG	CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI	13,43	13.433,33



## Prefeitura de Pirassununga

### TERMO DE REFERÊNCIA

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 QUALQUER 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 FUROS E SEM ACÚMULO DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 A 2 KG POR EMBALAGEM. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE À 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.

7	352.50054.94	400	KG	CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO	18,43	7.373,33
---	--------------	-----	----	-----------------------------	-------	----------

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.

**Vir Total Itens 77.653,33**

- 2. Justificativa** Justificamos a requisição de compras referente à aquisição de carnes bovinas, suínas e de aves, cujos itens serão utilizados na Cozinha Comunitária e na Casa de Acolhimento de Pessoas Adultas em Situação de Rua, para atender as necessidades diárias de confecção de refeições servidas diariamente, com o intuito de proporcionar uma alimentação balanceada.
- 3. Entrega** COZINHA COMUNITÁRIA  
ENTREGA PARCELADA.  
02 DIAS ÚTEIS.
- 4. Pagamento** DEPÓSITO EM CONTA BANCÁRIA.  
30 DIAS.