



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO 2128/2021 PREGÃO ELETRONICO Nº 37/2021

1. Tipo do Objeto:

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES DE FRANGO PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR

COTA PRINCIPAL

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	352.50110.26170	18750	KG	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO TIPO SASSAMI FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI, SEM PELE E SEM OSSO - CONGELAMENTO IQF	15,86	297.312,50

Carne de frango crua e congelada pelo sistema IQF em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes de filé de peito de frango), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características organolépticas

Textura: característica;
Cor: característica;
Sabor: característico;
Odor: característico.

Deverá apresentar no máximo 3% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Prazo de validade: 12 meses

Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg.

Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e 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 Nº 22, de 24 de novembro de 2005).

2	352.50065.21483	15000	KG	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELAMENTO IQF PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELAMENTO IQF.	17,50	262.500,00
---	-----------------	-------	----	--	-------	------------

Obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características organolépticas

Textura: característica;
Cor: característica;
Sabor: característico;
Odor: característico.

Características físico-químicas.

Deverá apresentar no máximo 3% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Portaria SDA no 210, de 10/11/1998 – MAPA.

Prazo de validade: 12 meses

Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2kg.

Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e 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 Nº 22, de 24 de novembro de 2005).

Vlr Total Itens 559.812,50

COTA RESERVADA

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	352.50110.26170	6250	KG	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO TIPO SASSAMI	15,86	99.104,17



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI, SEM PELE E SEM OSSO - CONGELAMENTO IQF

Carne de frango crua e congelada pelo sistema IQF em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes de filé de peito de frango), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características organolépticas

Textura: característica;
Cor: característica;
Sabor: característico;
Odor: característico.

Deverá apresentar no máximo 3% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Prazo de validade: 12 meses

Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg.

Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e 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 Nº 22, de 24 de novembro de 2005).

2	352.50065.21483	5000	KG	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELAMENTO IQF PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELAMENTO IQF.	17,50	87.500,00
---	-----------------	------	----	--	-------	-----------

Obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características organolépticas

Textura: característica;
Cor: característica;
Sabor: característico;
Odor: característico.

Características físico-químicas.

Deverá apresentar no máximo 3% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Portaria SDA no 210, de 10/11/1998 – MAPA.

Prazo de validade: 12 meses

Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2kg.

Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e 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 Nº 22, de 24 de novembro de 2005).

Vlr Total Itens 186.604,17

- 2. Justificativa** Abastecimento das unidades atendidas pelo Setor de Merenda Escolar conforme a necessidade do cardápio
- 3. Entrega** ALMOXARIFADO DA MERENDA ESCOLAR
ENTREGA PARCELADA.
05 DIAS ÚTEIS.
- 4. Pagamento** DEPÓSITO EM CONTA BANCÁRIA.
10 DIAS.