



Endereço: RUA GALICIO DEL NERO 51
Cidade: PIRASSUNUNGA

Prefeitura Municipal de Pirassununga

CEP: 13631-904 Bairro: CENTRO
Fone: (19) 3565-8032 Fax: () -

CNPJ: 45731650000145

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 5609/2021
Modalidade: PREGÃO

Nº Licitação: 2

Anexo I

ITENS EXCLUSIVOS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Vlr. Ref. Unt.	Vlr. Ref. Total	Cota
1	CARNE DE PEIXE FILE DE MERLUZA CARNE DE PEIXE FILE DE MERLUZA . PRODUTO CARNEO OBTIDO A PARTIR DE FILE DE PESCADO MERLUZA ÍNTEGROS, SEM PELE E SEM ESPINHAS, EMPANA DOS SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO. CONSTITUÍDO POR FILE DE MERLUZA (SEM PELE E SEM ESPINHAS) INTEGRO E ACRESCIDO DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NAO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. PRODUTO DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS, PARTES DE CABECA, VISCERAS E CARTILAGENS, ALEM DE SUBSTANCIAS QUIMICAS. TODA MATERIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORACAO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPRO VADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADO, DEVERAO SER PROVENIENTES DE ESTABE LECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVICO DE INSPECAO FEDERAL (SIF). MOLDADO COM PESO VARIAVEL DE 100G. TEXTURA MACIA E CROCANTE. CORCROSTA BEGE AMARELADO COM MASSA INTERNA BRANCA CONDIMENTADA, ODOR CARACTERISTICO E SABOR CARACTERISTICO NAO SALGADO. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLASTICO ATOXICO TERMOSOLDADO, CONTENDO DE 1(HUM) A 05 (CINCO) KG. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESIS TENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERIODO DE VALIDADE, COM ATE 20(VINTE) KG. PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 04 (QUATRO) MESES QUANDO CONSERVADO A TEMPERATURA DE -12C OU MAIS FRIO, DEVENDO O PRAZO DE FABRICACAO NAO ANTECEDER A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO, O ROTULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLACAO VIGENTE.	KG	500,0000	34,2667	17.133,3500	100,00 %
2	CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO EM CUBOS CONGELADO EM CUBOS CONGELADO EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL RESISTENTE ATOXICA LIMPA E NAO VIOLADA QUE GARAMTAM A INTEDRIDADE DO PRODUTO O PACOTE DEVERA CONTER DE 01 A 05 KG DO PRODUTO OS CUBOS DEVERAO TER DIMENSOES APROXIMADAS DE 2X2X2 CM EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADA DEVIDAMENTE LACRADA E ROTULADA CONFORME LEGISLACAO VIGENTE CONTENDO DE 20 A 30 KG E DEVE RA CONTER OS DADOS DE IDENTIFICACAO PROCEDENCIA NUMERO DE LOTE NUMERO DO REGISTRO DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF DIPOA E CARIMBO DE INSPECAO DO SIF SISP VALIDADE MINIMA DE 04 QUA TRO MESES TEMPERATURA DE ENTREGA DE 12 OU MAIS FRIO DEVENDO O PRAZO DE	KG	800,0000	24,9333	19.946,6400	100,00 %



Endereço: RUA GALICIO DEL NERO 51
Cidade: PIRASSUNUNGA

Prefeitura Municipal de Pirassununga

CEP: 13631-904 Bairro: CENTRO
Fone: (19) 3565-8032 Fax: () -

CNPJ: 45731650000145

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 5609/2021

Nº Licitação: 2

Modalidade: PREGÃO

FABRICACAO NAO ANTECEDER A 45 QUARENTA E CINCO DIAS DA DATA DE ENTREGA

9	APRESUNTADO COZIDO EM PECA APRESUNTADO COZIDO EM PECA INGREDIENTES CARNE SUINA E SALMOURA AMIDO CONDIMENTADO NATURAL PROTEINA ISOLADA DE SOJA GLUCOSE DE MILHO SAL ESTABILIZANTE ANTE POLIFOSFATO DE SODIO ESPESSANTE CARRAGENA ANTI OXIDANTE ERITORBATO DE SODIO REALCADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO CONSERVADOR NITRITO DE SODIO E CORANTE NATURAL CARMIM NAO CONTEM GLUTEN VALIDADE MINIMA DE 90 NOVENTA DIAS E FABRICACAO NA O SUPERIOR A 15 QUINZE DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO EMBALAGEM PRIMARIA EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE RESISTENTE TRANSPARENTE ATOXICO CONTENDO DE 3 TRES A 4 QUATRO KG DE PRODUTO LIQUIDO E EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO RESISTENTE A IMPACTOS DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA CONTENTE ATÉ DUAS PECAS DO PRODUTO AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359 03 E RDC 3 60 03 DA ANVISA MS	KG	200,0000	21,9333	4.386,6600	100,00 %
13	LINGUICA TIPO TOSCANA LINGUICA TOSCANA . LINGUICA TOSCANA CONGELADA, INGREDIENTES: CARNE SUINA, GORDURA SUINA, AGUA, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SODIO, CONSERVANTES, ANTIOXIDANTES ERITORBATO DE SODIO, CORANTE NATURAL, NAO CONTEM GLUTEN, VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) MESES, EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMARIA EM SACO DE POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, TERMO SOLDADO, CONTENDO DE 01 A 2,5 KG, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLACAO 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, DEVIDO 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, ESPECIFICANDO: CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO MAXIMO PARA CONSUMO APOS 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.	KG	400,0000	19,1000	7.640,0000	100,00 %
15	FIGADO BOVINO EM TIRAS ISCAS CARNE EM TIRAS ISCAS DE APROXIMADAMENTE 2X4CM DE FIGADO BOVINO CONGELADA PREFERENCIALMENTE PELO PROCESSO DE IQF PRODUTO CARNEO EXTRA LIMPO SEM APARAS SEM OSSO SEM NERVOS TENDONES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO ABATIDO SOB FISCALIZACAO EM CONDICOES SANITARIAS ADEQUADAS OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO EM ISCAS TIRAS DE FIGADO BOVINO SEGUIDO DE CONGELAMENTO A 18OC O PRODUTO DEVER SER	KG	600,0000	25,9333	15.559,9800	100,00 %



Endereço: RUA GALICIO DEL NERO 51
Cidade: PIRASSUNUNGA

Prefeitura Municipal de Pirassununga

CEP: 13631-904 Bairro: CENTRO
Fone: (19) 3565-8032 Fax: () -

CNPJ: 45731650000145

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 5609/2021

Nº Licitação: 2

Modalidade: PREGÃO

ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIENICAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS PODER APRESENTAR UM ÍNDICE DE AT 10 DE GORDURA E N O PODER CONTER ADITIVOS VALIDADE MINIMA DE 12 MESES EMBALAGEM PRIMÁRIA SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE ATÓXICO FLEXÍVEL RESISTENTE TERMOSSOLDADO TRANSPARENTE EMBALADOS EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE AT 01KG EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXAS DE PAPELO PADRONIZADAS O PRODUTO O R TULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER LEGISLAÇÃO VIGENTE

ITENS GERAIS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Vlr. Ref. Unt.	Vlr. Ref. Total
3	CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO PRO DUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE CARNE DE GALINACEOS FARINHA FECULA OU AMIDO PROTEINA 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 VETERINARIA A MISTURA CARNE DE GALINACEOS EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADOS DEVERA APRESENTAR SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER ENCUBRIMENTO ALTERAÇÃO OS PEDACOS DE CARNE DE AVES EMPANADOS DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES SER LIVRES DE PENAS PENUGENS PERFURAÇÕES COAGULOS OSSOS QUEBRADOS QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO BOLORES E LIMO NA SUPERFÍCIE COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME CADA UNIDADE DEVERA PESAR APROXIMADAMENTE 17 DEZESSETE GRAMAS O PRODUTO DEVERA SER ARMAZENADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 15C QUINZE GRAUS NEGATIVOS E TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 8C OITO GRAUS NEGATIVOS E EMBALAGEM PRIMARIA SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE ATÓXICO LACRADO RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO CONTENDO DE 2,5 A 03 QUILOS POR EMBALAGEM EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELO REFORCADO CONSTITUIDA POR TAMPAS E FUNDO ENVOLTOS EM FILME DE PVC TERMOENCOLHIVEL ADEQUADA AO EMPACOTAMENTO RECOMENDADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO CONTENDO DE 10 A 12 KG DE PESO LIQUIDO O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA MS VALIDADE MINIMA DE 120 DIAS E VINTES DIAS E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO	KG	400,0000	23,1300	9.252,0000
4	CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO CONGELADA ORIGINARIA DE MASSA MUSCULAR ESQUELETICA MAGRA DA PROCAÇÃO TRASEIRA JUNTO AO FEMUR PATINHO PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINARIA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE ISENTA DE OSSOS CARTILAGENS TENDÕES NERVOS COAGULOS NODULOS E APONEVROSES CONTENDO NO MÁXIMO	KG	800,0000	43,6000	34.880,0000



Endereço: RUA GALICIO DEL NERO 51
Cidade: PIRASSUNUNGA

Prefeitura Municipal de Pirassununga

CEP: 13631-904 Bairro: CENTRO
Fone: (19) 3565-8032 Fax: (-)

CNPJ: 45731650000145

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 5609/2021

Nº Licitação: 2

Modalidade: PREGÃO

5 DE GORDURA DEVERA SER DE RECORTE DE P RIMEIRA MOIDA EM DISCO DE 6 SEIS MM ISENTA DE PA RASITAS SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMIN ANTE QUE POSSA ALTERA LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERA CAO NO ATO DO RECEBIMENTO A CARNE CONGELADA DEVER A APRESENTAR TEMPERATURA DE 18C COM TOLERANCIA DE ATE 12C CONFORME PORTARIA CVS 6 DE 1 999 DA VIG ILANCIA SANITARIA SUA APARENCIA DEVERA SER DE COR VERMELHO VIVA COM TEXTURA ODOR E SABOR CARACTERI STICOS EMBALAGEM PRIMARIA SACO DE POLIETILENO TR ANSPARENTE ATOXICO FLEXIVEL E RESISTENTE LACRADO A VACUO ISENTO DE FUROS E RASGOS COM CAPACIDADE DE 01 A 05 KG CONTENDO NA EMBALAGEM AS INFORMACO ES DE ACORDO COM A LEGISLA CAO VIGENTE DE FORMA C LARA LEGIVEL E INDELEVEL DEVERA APRESENTAR VALID ADE MINIMA DE 06 SEIS ME SES E DATA DE FABRICACA O NAO SUPERIOR A 30 TRIN TA DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO CONSTAR OBRIGATO RIAMENTE O N DE REGISTR O SIF OU SISP DO ESTABE LIMENTO E DO PRODUTO E MBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER EM CAIXAS DE PAPELA O REFORCADO DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA PLASTICA ADESIVA ISENTA DE FUROS RASGOS E IDENTIFICADAS DE FORMA CLARA LEGIVEL E INDELEVEL CONFORME DETERMI NA A LEGISLACAO VIGENTE

5	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOPA S OSSO S PELE CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOPA S OSSO S PELE IN NATURA CONGELADA SEM ADICAO DE SAL TEMPEROS E I NJECAO DE AGUA OU SUBSTANCIAS GEU PROPICIEM A A RE TENCAO DE AGUA PELA CARNE DO FRANGO DEVERA ES TAR ISENTO DE OSSOS PELE PARASITAS SUJIDADES E QUA LQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERA CAO DEVERA SER PROVE NIENTE DE ANIMAIS SADIOS ABATIDOS SOB INSPECAO VE TERINARIA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE E MA NIPULADA EM CONDICOOES ADEQUADAS DE HIGIENE NO AT O DO RECEBIMENTO A CARNE DEVERA APRESENTAR TEMPERA TURA DE 18C COM TOLERANCIA DE 12C CONFOR ME POR TARIA CVS 6 DE 1 999 DA VIGILANCIA SANITARIA SUA A PARENCIA DEVERA SER A CARACTERISTICA DO PRODU TO COM TEXTURA ODOR E SABOR CARACTERISTICOS EMBALAGE NS O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO EM EMBA LAGEM P LASTICA FLEXIVEL ATOXICA RESISTENTE TRANS PARENTE E ISENTA DE FUROS E RASGOS COM CAPACIDADE DE 01 A 02 KG E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELAO RE FORCA DO ISENTA DE FUROS E RASGOS DEVIDAMENTE LA CRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA CONTENDO DE 20 A 30 K G ROTULAGEM O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACO RDO COM A LEGISLACAO VIGENTE RDC 259 DE 20 DE SETE MBRO DE 2002 RDC 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2 003 NO ROTULO DAS EMBALAGENS DEVERAO ESTAR IM PRE SSAS DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTES IN FO RMACOES IDENTIFICACAO DA ORIGEM E DO PRODUTO DAT A DE FABRICACAO PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MAXI MO DE CONSUMO TEMPERATURA DE ESTOCAGEM CONDICOOES D E ARMAZENAMENTO E CONSERVACAO PESO LIQUIDO E IN FORMACAO NUTRICIONAL DEVERA CONSTAR OBRIGATORIA MENTE O N DO REGISTRO DO SIF SISP OU SIM DO ESTABE LECIMENTO E DO PRODUTO VALIDADE MINIMA DE 12 DOZE MESES E DATA DE FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 TRIN TA DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO	KG	1.200,0000	13,6300	16.356,0000
6	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ACEM EM CUBOS CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ACEM EM CUBOS	KG	800,0000	34,4333	27.546,6400



Endereço: RUA GALICIO DEL NERO 51
Cidade: PIRASSUNUNGA

Prefeitura Municipal de Pirassununga

CEP: 13631-904 Bairro: CENTRO
Fone: (19) 3565-8032 Fax: () -

CNPJ: 45731650000145

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 5609/2021

Nº Licitação: 2

Modalidade: PREGÃO

CONGELADA EM CUBOS DE 4X4CM DE SEGUNDA TIPO ACEM PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA ABATIDO SOB INSPEÇÃO VETERINARIA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE ISENTA DE OSSOS CARTILAGENS TENDÕES NERVOS COAGULOS NODULOS APONEVROSES PARASITAS SUJIDADE E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO CON TENDO NO MAXIMO 10% DE GORDURA NO ATO DO RECEBIMENTO A CARNE DEVERA APRESENTAR TEMPERATURA DE 18C COM TOLERANCIA DE ATÉ 12C CONFORME PORTARIA CVS6 DE 1999 DA VIGILANCIA SANITARIA SUA APARENCIA DEVERA SER DE COR VERMELHO VIVO COM TEXTURA ODORE E SABOR CARACTERISTICO EMBALAGENS O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO A VACUO EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL ATOXICA RESISTENTE E TRANSPARENTE ISENTA DE FURROS OU RASGOS COM CAPACIDADE DE 01 A 05 KG E RE EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELAO REFORÇADO ISENTA DE FURROS OU RASGOS DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTICA COM CAPACIDADE DE 20 A 30 KG ROTULAGEM O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE RDC 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 RDC 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 NO ROTULO DAS EMBALAGENS DEVERAO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEVE LAS SE GUINTES INFORMACOES IDENTIFICACAO DA ORIGEM E DO PRODUTO DATA DE FABRICACAO PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MAXIMO DE CONSUMO TEMPERATURA DE ESTOCAGEM CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO CONSERVACAO E PESO LIQUIDO DEVERA CONSTAR OBRIGATORIAMENTE O NOME DO REGISTRO DO SIF O U SISP DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO VALIDADE MINIMA DE 06 SEIS MESES E DATA DE FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 TRINTA DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO

7	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ACEM OU PALETA EM ISCA OU TIRAS CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ACEM OU PALETA EM ISCAS CARNE DE SEGUNDA CONGELADA PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPECIE BOVINA SADIOS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINARIA SEM OSSO OS RECORTES DEVERAO SER EM ISCAS COM DIMENSÕES DE 4CM X 2CM X 2CM EXTRA LIMPAS COM COR CHEIRO E SABOR PROPRIOS SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO CARTILAGENS OSSOS APONEVROSES TENDÕES COAGULOS NODOS LINFATICOS ETC A CARNE BOVINA EM ISCAS DEVERA SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO ADEQUADO DEVENDO APRESENTAR SE PORCIONADOS E CONGELADOS INDIVIDUALMENTE INDIVIDUALMENTE QUICK FORZEN IQF O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS PARA CADA 100G PROTEINA MIN 20G GORDURAS TOTAIS MAX 10G AS CARACTERISTICAS SENSORIAIS FISICO QUIMICAS MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE MINIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICACAO E A DATA DE FABRICACAO NAO DEVERA SER ANTERIOR A 90 NOVENTA DIAS DA DATA DA ENTREGA A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER EM SACOS DE POLIETILENO ATOXICA RESISTENTE E TERMOSSOLDADA ADEQUADA AO PROCESSO IQF DE CONGELAMENTO COM CAPACIDADE DE ATÉ 2 KG APROVADA PARA O CONTATO DIRETO COM OS ALIMENTOS DEVEM ESTAR INTEGRAS LACRADAS SEM AGUA OU GELADO E SEM RACHADURAS OU FURROS A EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO DEVERA SER DE CAIXA DE PAPELAO ONDULADA E REFORÇADA LACRADAS COM FITA ADESIVA	KG	800,0000	32,8000	26.240,0000
---	--	----	----------	---------	-------------



RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 5609/2021

Nº Licitação: 2

Modalidade: PREGÃO

RESISTE NTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E OU ARMAZENAMENT O GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TOD O O SEU PERIODO DE VALIDADE COM CAPACIDADE PARA AT E 12 DOZE KG SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E RECUSAD A A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPON HA O PRODUTO A CONTAMINACAO E OU DETERIORACAO OU QUE NAO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEG ISLACAO VIGENTE O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM CARROS REFR IGERADOS TEMPERATURA ENTRE 12 C E 18 C EM C ONDICOES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIM ENTO CONGELADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CAR ACTERISTICAS DO ALIMENTO FISICO QUIMICAS MICROBIO LOGICAS E MICROSCOPICAS JA ESPECIFICADAS NAO SERA O ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DE SCONGELAMENTO

8	QUEIJO MUSSARELA EM PECA QUEIJO MUSSARELA EM PECA - KG . Queijo tipo mussarela em peca ingredientes: leite pasteurizado, fermento lactico, coalho, sal. Validade minima de 60 (sessenta) dias e fabricacao n ao superior a 10(dez) dias na entrega do produto. Embalagem primaria: em polietileno de baixa dens idade, resistente, transparente, atoxica, devidam ente lacrada com peso liquido entre 3 (tres) e 4 (quatro) quilos. Embalagem secundaria: caixa de p apelao reforcado, resistente ao impacto, devidame nte lacrada com fita adesiva plastica, contendo a te 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 portari a ma 364 d e 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 pa ra todos os sabores elencados neste item: .amostras em embalagem original, .Ficha tecnica original ou copia autenticada .Registro do produto acompanhado do croqui de rot ulo, .Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxic ologicos expedido por laboratorio oficial.	KG	400,0000	39,2667	15.706,6800
10	ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA CRUA PCT DE 2 A 3 KG ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA CRUA PCT DE 2 A 3 KG PRODUTO CARNEO CRU INDUSTRIALIZADO CONGELADO OBTI DO A PARTIR DA CARNE MOIDA BOVINA MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA COM PESO DE 15 A 25 GRAMAS PO DENDO SER ADICIONADA DE AGUA PROTEINA TEXTURIZA DA DE SOJA FARINHA DE ROSCA CEBOLA SAL E CONDI MENTO S NATURAIS E AINDA OUTRO INGREDIENTES DESDE QUE SE JAM DECLARADOS E NAO DESCARACTERIZEM O PRO DUTO O PRODUTO DEVE AINDA ESTAR ISENTO DE OSSOS CARTIL AGENS TENDOES NERVOS COAGULOS NODULOS APONEVR OSES PARASITAS SUJIDADES E QUALQUE SUBS TANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA LA OU ENCO BRIR ALG UMA ALTERACAO DEVERA APRESENTAR ODOR SA BOR COR E TEXTURA CARACTERISCICA AO PRODUTO NO ATO DO RE CEBIMENTO DEVERA APRESENTAR TEMPERATURA DE 18C CO M TOLERANCIA DE ATE 12C EMBALAGEM PRI MARIA SAC O PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO RESIS TENTE E FL EXIVEL LACRADO A VACUO ISENTO DE FUIROS E RASGOS	KG	400,0000	23,9633	9.585,3200



RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 5609/2021

Nº Licitação: 2

Modalidade: PREGÃO

COM CAPACIDADE DE 2 DOIS A 3 TRES KG COM VALIDA DE MINIMA DE 90 NOVENTA DIAS E DATA DE FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 TRINTA DIAS DA ENTRE GA DO PRO DUTO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA CON FORME LE GISLACAO VIGENTE E DEVERA CONSTAR OBRIGATO RIAMENT O O NUMERO DE REGISTRO DO SIF OU SISP EMBALAGEM S ECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA ISENTA DE FUROS OU RASGOS E ROTULADA CONFORME LE GISLACAO VIGENT E

11	KIBE CONGELADO KIBE CONGELADO PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO O BTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA ADICIONADO DE AGUA TRIGO PARA KIBE GORDURA BOVINA PROTEINA D E SOJA CEBOLA PROTEINA ANIMAL SAL ALHO HORTEL A AROMA NATURAL ANTIOXIDANTE MOLDADO NA FORMA A RREDONDADA CARACTERISTICA DE KIBE O PRODUTO DEVER A SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS ABATIDOS SOB INSPECAO SANITARIA A MISTURA CARNEA DEVERA AP RESENTAR SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST ANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO OS KIBES DEVERAO APRESENTAR TAM ANHOS UNIFORMES SER LIVRES DE OSSOS QUEBRADOS CA RTILAGEM QUEIMADURA POR CONGELAMENTO BOLORES LI MO NA SUPERFICIE COM COLORACAO NORMAL CADA UNIDA DE DEVERA PESAR DE 25 A 50 GRAMAS A PORCENTAGEM D E AGUA OU GELO NAO PODERA ULTRAPASSAR 10 EM PESO CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS PROTEINA MIN 11 GORDURAS TOTAIS MAX 10 E SODIO MAXIMO 500MG E M 100G EM ATENDIMENTO A RESOLUCAO FNDE CD N 38 D E 16 DE JULHO DE 2009 ART 17 INCISO II CARACTER ISTICAS MICROBIOLOGICAS MACROSCOPICAS E MICROSCOP ICAS DEVEM ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE O PRAZO D E VALIDADE DEVERA SER DE NO MINIMO 4 QUATRO MESE S DA DATA DE FABRICACAO SENDO QUE A FABRICACAO NA O PODERA EXCEDER 60 SESENTA DIAS DA DATA DA ENT REGA A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER SACOS DE POL IETILENO ATOXICO TERMOSSOLDADO ADEQUADO AO CONT ATO DIRETO COM O ALIMENTO COM CAPACIDADE DE ATE 2 KG A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER CAIXA DE PAP ELAO ONDULADO RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICOE S DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATE 4 KG SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA A E MBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O P RODUTO A CONTAMINACAO E OU DETERIORACAO O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGE NTE O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO CO M A LEGISLACAO VIGENTE EM VEICULOS APROPRIADOS E M CONDICÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO AL IMENTO CONGELADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS NAO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA A PRODUTOS EM ESTADO DE CONGELAMENTO	KG	400,0000	23,6000	9.440,0000
12	SALSICHA HOT DOG 5 KG SALSICHA TIPO HOT DOG . DESCRICAO: Produto carneo industrializado, obtido da emulsao de carne de uma ou mais especies de ani mais de acougue, adicionado de ingredientes e cond imentos (exceto pimenta e glutamato monossodico), embutido em envoltorio natural ou artificial ou pr ocesso de extrusao e submetido a um processo termi co adequado. Sera tolerada a adicao de pequenas qu antidades de agua, amido, soja e corantes naturais .	KG	700,0000	12,4533	8.717,3100



Endereço: RUA GALICIO DEL NERO 51
Cidade: PIRASSUNUNGA

Prefeitura Municipal de Pirassununga

CEP: 13631-904 Bairro: CENTRO
Fone: (19) 3565-8032 Fax: () -

CNPJ: 45731650000145

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 5609/2021

Nº Licitação: 2

Modalidade: PREGÃO

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: Cada gomo de salsicha devera pesar entre 40 e 50 gramas. A salsicha devera 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 devera 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 devera ser de 2,0%.

EMBALAGEM PRIMARIA: pacote plastico atoxico com ate 3 kg, a vacuo, lacrado, padronizado, contendo im pressos o peso liquido e o registro do SIF, SISP ou 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.

14	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO CONGELADO DO OBTIDO A PARTIR DE CARNE BOVINA SUBMETIDA AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO TODA MATERIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORACAO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERAO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPECAO SIF SISP SIM ASPECTO ARREDONDADO E MACIO COR CARACTERISTICA DE HAMBURGUER ODOR CARACTERISTICOS DE CARNE BOVINA TEMPERADA SABOR CARACTERISTICO NAO SALGADO EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO OU INTERFOLHADO ATOXICO CONTENDO ATE 6KG EMBALAGEM SECUNDARIO CAIXA DE PAPELAO REFORCADA ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERIODO DE VALIDADE COM ATE 20KG PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 6 MESES QUANDO CONSERVADO A TEMPERATURA DE 12C OU MAIS FRIO DEVENDO O PRAZO DE FABRICACAO NAO ANTECEDER 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA O PRODUTO O ROTULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLACAO VIGENTE EM ESPECIAL A INSTRUCAO NORMATIVA Nº 20 DE 31 DE JULHO DE 2000 MA RDC 12 02 01 2001 MICROBIOLOGIA RDC 175 08 08 2003 MICROSCOPIA RDC 259 20 09 2002 RDC 360 23 12 2003 ROTULAGEM ANVISA E TODAS AS ALTERACOES POSTERIORES	KG	400,0000	21,4600	8.584,0000
16	FIL DE PEITO DE FRANGO EM CORTE TIPO SASSAMI CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO FIL DE PEITO DE FRANGO EM CORTE TIPO SASSAMI CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO CARNE DE FRANGO CRUA E CONGELADA PELO SISTEMA IQF EM CORTES TIPO SASSAMI TIPO DE CORTE DO FIL DE PEITO FRANGO LOCALIZADO NA PARTE INTERNA DO	KG	1.200,0000	23,4333	28.119,9600



Endereço: RUA GALICIO DEL NERO 51
Cidade: PIRASSUNUNGA

Prefeitura Municipal de Pirassununga

CEP: 13631-904 Bairro: CENTRO
Fone: (19) 3565-8032 Fax: () -

CNPJ: 45731650000145

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 5609/2021

Nº Licitação: 2

Modalidade: PREGÃO

PEITO CONSTITUÍDO POR FILETES DE FILÉ DE PEITO DE FRANGO OBTIDA DE AVES ABATIDAS DECLARADAS APTAS À ALIMENTAÇÃO HUMANA POR INSPEÇÃO VETERINÁRIA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE SEM ADIÇÃO DE SAL TEMPEROS E INJEÇÃO DE GUA OU SUBSTÂNCIAS QUE PROPICIEM A RETENÇÃO DE GUA PELA CARNE DE FRANGO MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DEVE SER ISENTA DE PARASITAS SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR 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 FLUIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PRÉTRIDA DEVE ESTAR ISENTA DE OSSOS CARTILAGENS NERVOS CÓCULOS E APONEVROSES O PRODUTO DEVER 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 ORGANOLÓPICAS TEXTURA CARACTERÍSTICA COR CARACTERÍSTICA SABOR CARACTERÍSTICO ODORES CARACTERÍSTICOS DEVER APRESENTAR NO MÁXIMO 3% DE GORDURA E 8% DE NÍVEL DE HIDRATAÇÃO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 4 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 ATÍXICO FLEXÍVEL RESISTENTE TERMOSSOLDADO TRANSPARENTE EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE 1KG EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXAS DE PAPELO PADRONIZADAS LACRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO LIMPAS E SECAS CONTENDO AS SEGUINTESS 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 PAPELO SECUNDÁRIA DEVERÃO SER CONDIZENTES COM AQUELAS CONSTANTES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA ROTULAGEM O PRODUTO DEVER SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE INSTRUMENTO NORMATIVO Nº 22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005