



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: 1005/2022
Modalidade: PREGÃO

Nº Licitação: 20

Anexo I

ITENS EXCLUSIVOS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Vlr. Ref. Unt.	Vlr. Ref. Total	Cota
2	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI, SEM PELE E SEM OSSO - CONGELAMENTO IQF</p> <p>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 Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Características organolépticas Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico; Odor: característico.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: 12 meses</p> <p>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 SISF (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).</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>	KG	12.000,0000	21,0000	252.000,0000	100,00 %

ITENS GERAIS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Vlr. Ref. Unt.	Vlr. Ref. Total	Cota
1	<p>PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELAMENTO IQF</p> <p>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;</p>	KG	12.000,0000	23,1667	278.000,4000	



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: 1005/2022

Nº Licitação: 20

Modalidade: PREGÃO

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 Higiênico-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).

3	<p>CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO</p> <p>Carne de frango crua e congelada PREFERENCIALMENTE PELO SISTEMA IQF, 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 Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Características organolépticas</p> <p>Textura: característica;</p> <p>Cor: característica;</p> <p>Sabor: característico;</p> <p>Odor: característico.</p> <p>Características físico-químicas Deverá apresentar no máximo 11% 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.</p> <p>Prazo de validade: 12 meses</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg.</p>	KG	15.000,0000	20,3333	304.999,5000
---	--	----	-------------	---------	--------------



RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 1005/2022

Nº Licitação: 20

Modalidade: PREGÃO

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).

4	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL. CONSERVA DE PESCADO PRODUZIDA A PARTIR DA ESPÉCIE ATUM (KATSUWONUS PELAMIS, THUNNUS OBESUS OU ALBACARES), ÓLEO COMESTÍVEL E CALDO VEGETAL. O ATUM DEVE CORRESPONDER A 95% DO PESO DRENADO. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE PESCADOS SADIOS, PROCESSADOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. A CONSERVA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS FISIO-QUÍMICAS: PROTEÍNA MIN. 20% CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: CARACTERÍSTICA COR: CARACTERÍSTICA SABOR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE CONSTITUÍDA POR BOLSA METÁLICA FLEXÍVEL, ESTERILIZAVEL TIPO RETORT POUCH, COMPOSTA POR PET, ALUMÍNIO E POLIPROPILENO, FECHADA POR TERMOSOLDAGEM COM CAPACIDADE DE 500 G (QUINHENTOS) 1 (UM) KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 6 (SEIS) KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. 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. PRAZO DE VALIDADE: O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 24 (VINTE E QUATRO) MESES.	KG	500,0000	51,5750	25.787,5000
5	CARNE DE PEIXE IN NATURA EM FILÉ SEM PELE, SEM ESPINHAS CARNE DE PEIXE IN NATURA TIPO PIRAMUTABA OU MERLUZA OU TILAPIA EM FILÉ SEM PELE, SEM	KG	5.000,0000	53,6500	268.250,0000



Prefeitura Municipal de Pirassununga

Endereço: RUA GALICIO DEL NERO 51
Cidade: PIRASSUNUNGA

CEP: 13631-904
Fone: (19) 3565-8032

Bairro: CENTRO
Fax: () -

CNPJ: 45731650000145

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 1005/2022

Nº Licitação: 20

Modalidade: PREGÃO

ESPINHAS, COM TAMANHO PADRONIZADO MÉDIO DE 120 GRAMAS POR FILÉ, DE APARÊNCIA E COR CARACTERÍSTICO DE SUA ESPÉCIE, ISENTA DE PARASITAS, SUJIDADES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.
NO ATO DO RECEBIMENTO O PEIXE DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18C COM TOLERÂNCIA DE -12C, CONFORME PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:
TEXTURA: CARACTERÍSTICA
COR: CARACTERÍSTICA
SABOR: CARACTERÍSTICA
ODOR: CARACTERÍSTICA
EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, 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.