



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: 1075/2023
Modalidade: PREGÃO

Nº Licitação: 43

Anexo I

ITENS EXCLUSIVOS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Vlr. Ref. Unt.	Vlr. Ref. Total	Cota
4	<p>PEIXE CONGELADO PEIXE CONGELADO CARNE DE PEIXE IN NATURA TIPO TILÁPIA EM FILÉ SEM PELE, SEM 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: As informações sobre data de fabricação, prazo de validade ou data de vencimento, número do lote, deverão ser impressas na própria embalagem, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. (instrução normativa nº22 de 24 de novembro de 2005 mapa). PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 12 (doze) meses.</p>	KG	3.500,0000	44,67	156.333,45	100,00 %

ITENS GERAIS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Vlr. Ref. Unt.	Vlr. Ref. Total	Cota
1	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO SASSAMI 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.</p>	KG	9.000,0000	25,00	225.000,00	



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: 1075/2023

Nº Licitação: 43

Modalidade: PREGÃO

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.

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 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).

ROTULAGEM: O rótulo do produto deve conter informações de que foi empregado o sistema de congelamento individual ultrarrápido (IQF).

As informações sobre data de fabricação, prazo de validade ou data de vencimento, número do lote, deverão ser impressas na própria embalagem, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. (instrução normativa nº22 de 24 de novembro de 2005 mapa).

2	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELAMENTO 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. Características organolépticas Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico;	KG	9.000,0000	26,50	238.500,00
---	---	----	------------	-------	------------



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: 1075/2023

Nº Licitação: 43

Modalidade: PREGÃO

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 rótulo do produto deve conter informações de que foi empregado o sistema de congelamento individual ultrarrápido (IQF).
As informações sobre data de fabricação, prazo de validade ou data de vencimento, número do lote, deverão ser impressas na própria embalagem, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.
O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. (instrução normativa nº22 de 24 de novembro de 2005 mapa).

3	CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO 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. Características organolépticas Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico; Odor: característico. 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. 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 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas.	KG	9.000,0000	23,50	211.500,00
---	--	----	------------	-------	------------



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: 1075/2023

Nº Licitação: 43

Modalidade: PREGÃO

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: As informações sobre data de fabricação, prazo de validade ou data de vencimento, número do lote, deverão ser impressas na própria embalagem, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. (instrução normativa nº22 de 24 de novembro de 2005 mapa).

Valor Total do Processo: 831.333,45