



Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br

PROCESSO DE LICITAÇÃO

TOMADA DE PREÇOS N° 005/2021

PROCESSO LICITATÓRIO N° 038/2021

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

SEGUE ABAIXO A RELAÇÃO DOS PRODUTOS PERECÍVEIS, VALOR ESTIMADO UNITÁRIO E VALOR ESTIMADO TOTAL POR LOTES, OBJETOS DESTA LICITAÇÃO, A SABER:

LOTE 1

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNIDADE	QUANTIDADE
01	CARNE BOVINA CORTADA EM CUBOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO PALETA, EM CUBOS DE 2X2CM, CONGELADA EM IQF, SEM GORDURA, SEM PELANCA E SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO DE 01 A 02 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. CARNES PARCIALMENTE OU COMPLETAMENTE DESCONGELADAS NÃO SERÃO ACEITA	KG	6.000
02	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO PALETA, CONGELADA EM IQF, SEM GORDURA, SEM PELANCA E SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO DE 01 A 02 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA O SEU TRANSPORTE DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR. CARNES PARCIALMENTE OU COMPLETAMENTE DESCONGELADAS NÃO SERÃO ACEITAS.	KG	9.000
03	COXÃO MOLE EM PELANCA ISCAS, CONGELADO LEVEMENTE TEMPERADO, SEM PELANCA E SEM SEBO.	KG	2.000



Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br

	LEVEMENTE TEMPERADO OBTIDO A PARTIR DE CORTES DE TRASEIRO BOVINO PEÇA COXÃO MOLE EM ISCAS, ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO DE VETERINÁRIOS. O TEMPERO DEVERÁ CONTER: SAL, TOMATE EM PÓ, CEBOLA EM PÓ E FLOCOS, SALSA, CEBOLINHA E TOMILHO EM FLOCOS (ODOS OS TEMPEROS DEVEM SER NATURAIS OU DESIDRATADOS). EMBALAGEM CONTENDO NOME DO FABRICANTE, MARCA, PESO, SISP OU SIF, LOTE E VALIDADE, RESPEITANDO AS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.		
04	MÚSCULO BOVINO: CORTE BOVINO DE MÚSCULO DIANTEIRO OU TRASEIRO. PROVENIENTE DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS SATISFATÓRIAS. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CORTE DE MÚSCULO BOVINO, CONGELADA, DE ABATE RECENTE, DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 6,5 % DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, - COLORAÇÃO: COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS; - TEXTURA E ODOR: CARACTERÍSTICO; CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: NÃO AMOLECIDO, NÃO PEGAJOSO E ISENTO DE SUJIDADES. DEVERÁ SER CONGELADO À TEMPERATURA DE -18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS: DEVERÁ APRESENTAR SE LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01, ANVISA.	KG	10.000
05	FÍGADO BOVINO - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CONGELADO, DE ABATE RECENTE. - COLORAÇÃO: COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS; - TEXTURA E ODOR: CARACTERÍSTICO; CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: NÃO AMOLECIDO, NÃO PEGAJOSO E ISENTO DE SUJIDADES. DEVERÁ SER CONGELADO À TEMPERATURA DE -18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS: DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01, ANVISA. EMBALAGEM: - PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA E RESISTENTE, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 2 KG; - SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADA, CONTENDO 20 KG ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: - NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; - IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO A SUA ESPECIFICAÇÃO; - DATA DE ENVASAMENTO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO; - TEMPERATURA E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E	KG	6.000



Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br

<p>CONSERVAÇÃO; - PESO LÍQUIDO; TRANSPORTE: EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. DATA DE FABRICAÇÃO/ABATE: NO MÁXIMO 02 MESES DA DATA DE ENTREGA. DATA DE VALIDADE: DE 04 A 18 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEVERÁ HAVER REPOSIÇÃO DO PRODUTO NOS SEGUINTE CASOS: - ALTERAÇÃO DE COR E ODO NO MOMENTO DE ENTREGA; - ALTERAÇÃO DE COR E ODO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE; - EMBALAGENS DANIFICADAS; PRODUTO EM PROCESSO DE DESCONGELAMENTO.</p>		
---	--	--

LOTE 2

01	<p>CARNE SUINA CARRÉ: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA OBTIDA DE ABATEDOUROS LOCALIZADOS NAS DIVERSAS UNIDADES DA FEDERAÇÃO ACOMPANHADA DE CERTIFICADO SANITÁRIO. ASPECTO: FIRME, NÃO PEGAJOSO. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS. PESO: 10*. TARGET DE VARIAÇÃO (5 A 15G). DIMENSÃO: 2,5 X 5 X 0,3 CM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO À VÁCUO COM BARREIRA A OXIGÊNIO, DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE. RÓTULO INTERNO COM IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E SIF. MEDIDAS: 300 X 500 MM, PESO 2KG, FECHAMENTO: SOLDA COM BARREIRA A OXIGÊNIO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA REFORÇADA, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES, ETIQUETA EXTERNA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. CONGELADO À -18°. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA</p>	KG	10.000																																																												
02	<p>CARNE SUINA - PERNIL EM CUBOS - CONGELADO (IQF) CARNE SUÍNA EM CUBOS: PERNIL SUÍNO EM CUBOS, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODO; PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: EM CUBOS, APROXIMADAMENTE 20X20X20MM. O PRODUTO DEVE SER CONGELADO E TRANSPORTADO ENTRE AS TEMPERATURAS - 12°C E - 18°C. DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE E ADEQUADA AO PRODUTO, RESISTENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ETIQUETA DE PESO E DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE. CONTENDO DE 1 A 2 KG. DEVE TER CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI COMO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SISE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIFE). VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA</p>	KG	6.000																																																												
03	<p>CARNE SUÍNA TEMPERADA</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DESCRIÇÃO DO PRODUTO:</th> <th>TIPO</th> <th>CORTE</th> <th>PRIMÁRIO</th> <th>SUÍNA</th> <th>DE</th> <th>CARNE</th> <th>DE</th> <th>SUÍNO</th> <th>APÓS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E LIMPOS (RETIRAR E SEM OSSO E TEMPERO NATURAIS ISCAS/CUBOS SERÃO TRANSPORTADOS PARA</td> <td>O</td> <td>EXCESSO</td> <td>DE</td> <td>GORDURA,</td> <td>MÁXIMO</td> <td>DE</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>CORTADOS EM</td> <td>ISCAS</td> <td>OU</td> <td>CUBOS,</td> <td>ACRECIDOS</td> <td>DE</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>(ALHO,</td> <td>CEBOLA,</td> <td>E</td> <td>CEBOLINHA,</td> <td>ERVA</td> <td>FINA).</td> <td>AS</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>EMBALADOS</td> <td>EM</td> <td>SACOS</td> <td>DE</td> <td>POLIETILENO</td> <td>E</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>O</td> <td>TÚNEL</td> <td>DE</td> <td>CONGELAMENTO</td> <td>RÁPIDO</td> <td>INDIVIDUAL</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	DESCRIÇÃO DO PRODUTO:	TIPO	CORTE	PRIMÁRIO	SUÍNA	DE	CARNE	DE	SUÍNO	APÓS	E LIMPOS (RETIRAR E SEM OSSO E TEMPERO NATURAIS ISCAS/CUBOS SERÃO TRANSPORTADOS PARA	O	EXCESSO	DE	GORDURA,	MÁXIMO	DE						CORTADOS EM	ISCAS	OU	CUBOS,	ACRECIDOS	DE				(ALHO,	CEBOLA,	E	CEBOLINHA,	ERVA	FINA).	AS				EMBALADOS	EM	SACOS	DE	POLIETILENO	E					O	TÚNEL	DE	CONGELAMENTO	RÁPIDO	INDIVIDUAL				KG	2.000
DESCRIÇÃO DO PRODUTO:	TIPO	CORTE	PRIMÁRIO	SUÍNA	DE	CARNE	DE	SUÍNO	APÓS																																																						
E LIMPOS (RETIRAR E SEM OSSO E TEMPERO NATURAIS ISCAS/CUBOS SERÃO TRANSPORTADOS PARA	O	EXCESSO	DE	GORDURA,	MÁXIMO	DE																																																									
		CORTADOS EM	ISCAS	OU	CUBOS,	ACRECIDOS	DE																																																								
	(ALHO,	CEBOLA,	E	CEBOLINHA,	ERVA	FINA).	AS																																																								
	EMBALADOS	EM	SACOS	DE	POLIETILENO	E																																																									
	O	TÚNEL	DE	CONGELAMENTO	RÁPIDO	INDIVIDUAL																																																									



Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br

(IQF), ONDE PERMANECEM A TEMPERATURA DE -35°C, O TEMPO NECESSÁRIO PAR ATINGIR A TEMPERATURA INTERNA DE -12°C. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA CARNE, FIRME, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIO DA CARNE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS: DEVERÁ SEGUIR OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, EM SEU ANEXO I. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES COM 1 OU 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS COM 10 KG À 20KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
---	--	--

LOTE 3

06	FILE DE SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS (IQF): CARACTERÍSTICAS: CARNE DE FRANGO LIMPA, EM CUBOS (SOBRECOXA DE FRANGO). MANIPULADA EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A CARNE DEVE APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. A CARNE DEVERÁ SER CONGELADA COM TECNOLOGIA IQF PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL A TEMPERATURA DE - 18°C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA - OS PRODUTOS SERÃO ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICOS E COM A ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO. ROTULAGEM COM IMPRESSÃO TÉRMICA DIRETA COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE E DEMAIS DADOS DO PRODUTO. EMBALAGEM CONTENDO 2 KG DO PRODUTO. SECUNDÁRIA - CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ETIQUETAS CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	5.000
07	CARNE DE FRANGO, CORTE COXA E SOBRECOXA, CONGELADA EM IQF. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E	KG	12.000



Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br

	NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJEVIDADES E LARVAS, COM REGISTRO NO SIF. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01KG. DEVEM CONSTAR AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: MARCA COMERCIAL, NOME E DESCRIÇÃO DO PRODUTO, CARIMBO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
08	CARNE DE FRANGO IN NATURA, BIFE A ROLÊ COM CENOURA E VAGEM CONGELADO PRODUTO CÂRNEO LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE AVE SADIA, ABATIDA SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DE CORTE DO PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E SEM PELE, CORTADO EM BIFES E ADICIONADO CENOURA E VAGEM, NÃO PODERÁ CONTER PALITO, PESANDO ENTRE 100 E 140 GRAMAS, NÃO CONTEM GLUTEM, SEGUIDO DE CONGELAMENTO A NO MÍNIMO -18OC. 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. PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO CONTER ADITIVOS. VALIDADE DE 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 15 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: BIFES A ROLE INTERFOLHADOS EM CAIXA DE 04 A 10 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS, REFORÇADAS, LACRADAS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, RESISTENTES AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, COM NO MÁXIMO 10 KG, 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) E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) OU SIM.	KG	9.000

LOTE 4

01	CAÇÃO GONGELADO CUBOS - IQF: PEIXES CARTILAGINOSOS DE ÁGUA SALGADA, BRANCOS, ÍNTEGROS, LIMPOS SEM RESÍDUOS DE VÍSCERAS, CORTADOS EM CUBOS. SUBMETIDOS AO PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, ARMazenADOS EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A - 18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO COM ETIQUETA INTERNA, ATÓXICO. PESO LÍQUIDO 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA: PRODUTO COM REGISTRO OBRIGATÓRIO NO MAPA (SIF). VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	2.000
02	CARNE DE MERLUZA TEMPERADA, EMPANADA E CONGELADA (NUGGETS DE PEIXE) COMPONENTES DO PRODUTO: CARNE DE FILÉ DE MERLUZA (MERLUCCIUS HUBBIS), SADIOS, MOÍDOS E HOMOGENEIZADOS ACRESCIDOS DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, FARINHA DE ROSCA, ÁGUA, ÓLEO DE GIRASOL, AMIDO DE MILHO, SAL, LEVEDURA DE CERVEJA, CEBOLA EM PÓ, NOZ MOSCADA MOÍDA, ALHO EM PÓ, (EXCETO PIMENTA) EM FORMATOS COM TEMAS E/OU FIGURAS COMO PEIXES, CAVALOS MARINHOS, ESTRELAS DO MAR , ENTRE OUTROS, LIVRES DE PARASITAS , PELES, ESCAMAS,	KG	2.000



Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br

	OSSOS, ESPINHAS, PARTES DE CABEÇA, VÍSCERAS E CARTILAGENS ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CADA UNIDADE DO PRODUTO EMPANADO DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE ENTRE 25 A 26 GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CONFECCIONADAS EM PLÁSTICO DE ALTA DENSIDADE TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMO SOLDAGEM. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 300 GRAMAS A 5 KGS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. LACRADA POR FITA GOMADA IDENTIFICADA PELO NOME DA EMPRESA E FITA ARQUEAR, PARA GARANTIA DE INVIOABILIDADE. CAPACIDADE DE 10 KGS.		
03	ISCA DE PIRAMUTABA CONGELADA CARNE DE PEIXE PIRAMUTABA - LIVRE DE PELE, ESPINHAS E PARASITAS, CORTADOS EM ISCAS. APÓS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE MANCHAS, PARTES DE PELE, ESPINHAS E PARASITAS. DEVERÁ CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP/SIE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 OU 2 KG. VALIDADE: MÍNIMA DE SEIS (06) MESES, NA QUAL A ENTREGA NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS OU TEMPERATURA NÃO CONFORME. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: DEVERÃO SER UTILIZADOS VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS E BEM HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR.	KG	2.000

LOTE 5

01	APRESENTUDO FATIADO: PRODUTO DA EMULSÃO DE CARNES (GADO E PORCO), FATIADO, COM ASPECTO FIRME NÃO PEGAJOSO E SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E O CARIMBO SIF, SIE, IMA OU ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	700
02	QUEIJO, MUSSARELA FATIADA, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR 8°C, EMBALAGEM PLÁSTICA, A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E O CARIMBO SIF, SIE, IMA OU ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	700

LOTE 6

01	SALSICHA BOVINA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO COM SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, CONGELADA, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE RESISTENTE, COM FECHAMENTO À VÁCUO OU OUTRO FECHAMENTO BEM LACRADO, COM DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF, IMA), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE 120 DIAS. EMBALADOS DE 500G A 3KG	KG	5.000
----	---	----	-------



Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br

LOTE 01

ITEM	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	R\$ 48,23	R\$ 289.380,00
02	R\$ 39,24	R\$ 353.160,00
03	R\$ 49,05	R\$ 98.100,00
04	R\$ 40,87	R\$ 408.700,00
05	R\$ 19,62	R\$ 117.720,00
VALOR ESTIMADO DESTE LOTE: R\$ 1.267.060,00 (UM MILHÃO E DUZENTOS E SESSENTA E SETE MIL E SESSENTA REAIS)		

LOTE 02

ITEM	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	R\$ 23,71	R\$ 237.100,00
02	R\$ 27,79	R\$ 166.740,00
03	R\$ 35,97	R\$ 71.940,00
VALOR ESTIMADO DESTE LOTE: R\$ 475.780,00 (QUATROCENTOS E SETENTA E CINCO MIL E SETECENTOS E OITENTA REAIS)		

LOTE 03

ITEM	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	R\$ 17,17	R\$ 85.850,00
02	R\$ 26,16	R\$ 313.920,00
03	R\$ 32,72	R\$ 294.480,00
VALOR ESTIMADO DESTE LOTE: R\$ 694.250,00 (DUZENTOS E NOVENTA E QUATRO MIL E DUZENTOS E CINQUENTA REAIS)		



Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br

LOTE 04

ITEM	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	R\$ 30,25	R\$ 60.500,00
02	R\$ 19,59	R\$ 39.180,00
03	R\$ 40,87	R\$ 81.740,00
VALOR ESTIMADO DESTE LOTE: R\$ 181.420,00 (CENTO E OITENTA E UM MIL E QUATROCENTOS E VINTE REAIS)		

LOTE 05

ITEM	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	R\$ 34,17	R\$ 23.919,00
02	R\$ 24,85	R\$ 17.395,00
VALOR ESTIMADO DESTE LOTE: R\$ 41.314,00 (QUARENTA E UM MIL E TREZENTOS E CATORZE REAIS)		

LOTE 06

ITEM	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	R\$ 19,62	R\$ 98.100,00
VALOR ESTIMADO DESTE LOTE: R\$ 98.100,00 (NOVENTA E OITO MIL E CEM REAIS)		