



# 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](http://www.lavrinhas.sp.gov.br)

PROCESSO DE LICITAÇÃO

TOMADA DE PREÇOS N° 005/2021

PROCESSO LICITATÓRIO N° 038/2021

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - RETIFICADO

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	<b>CARNE BOVINA CORTADA EM CUBOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO PALETA, EM CUBOS DE 2X2CM, CONGELADA EM IQF, SEM GORDURA, SEM PELANCA E SEM SEBO.</b> 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	<b>CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO PALETA, CONGELADA EM IQF, SEM GORDURA, SEM PELANCA E SEM SEBO.</b> 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	<b>COXÃO MOLE EM PELANCA ISCAS, CONGELADO LEVEMENTE TEMPERADO, SEM PELANCA E SEM SEBO.</b>	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](http://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	<b>MÚSCULO BOVINO:</b> 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 N°12 DE 02/01/01, ANVISA.	KG	10.000
05	<b>FÍGADO BOVINO</b> - 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 N°12 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](http://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 ODOR NO MOMENTO DE ENTREGA; - ALTERAÇÃO DE COR E ODOR ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE; - EMBALAGENS DANIFICADAS; PRODUTO EM PROCESSO DE DESCONGELAMENTO.</p>		
---	--	--

## LOTE 2

01	<p><b>CARNE SUINA CARRÉ:</b> 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><b>CARNE SUINA - PERNIL EM CUBOS - CONGELADO (IQF) CARNE SUÍNA EM CUBOS:</b> PERNIL SUÍNO EM CUBOS, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR; 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="0"> <tr> <td>DESCRIÇÃO DO PRODUTO:</td> <td>TIPO</td> <td>CORTE</td> <td>PRIMÁRIO</td> <td>DE</td> <td>SUÍNA</td> <td>DE</td> <td>CARNE</td> <td>DE</td> <td>SUÍNO</td> <td>APÓS</td> </tr> <tr> <td>INSPECIONADOS</td> <td>O</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>E LIMPOS (RETIRAR 5%), SEM OSSO E TEMPERO NATURAIS</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> <td></td> </tr> <tr> <td>ISCAS/CUBOS SERÃO TRANSPORTADOS PARA</td> <td>O</td> <td>CORTADOS EM</td> <td>ISCAS</td> <td>OU</td> <td>CUBOS,</td> <td>ACRECIDOS</td> <td>DE</td> <td></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> <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> <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> <td></td> </tr> </table>	DESCRIÇÃO DO PRODUTO:	TIPO	CORTE	PRIMÁRIO	DE	SUÍNA	DE	CARNE	DE	SUÍNO	APÓS	INSPECIONADOS	O										E LIMPOS (RETIRAR 5%), SEM OSSO E TEMPERO NATURAIS	O	EXCESSO	DE	GORDURA,	MÁXIMO	DE					ISCAS/CUBOS SERÃO TRANSPORTADOS PARA	O	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	DE	SUÍNA	DE	CARNE	DE	SUÍNO	APÓS																																																																						
INSPECIONADOS	O																																																																															
E LIMPOS (RETIRAR 5%), SEM OSSO E TEMPERO NATURAIS	O	EXCESSO	DE	GORDURA,	MÁXIMO	DE																																																																										
ISCAS/CUBOS SERÃO TRANSPORTADOS PARA	O	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](http://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	<b>FILE DE SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS (IQF):</b> 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	<b>CARNE DE FRANGO, CORTE COXA E SOBRECOXA,</b> 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](http://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	<b>CARNE DE FRANGO IN NATURA, BIFE A ROLÊ COM CENOURA E VAGEM CONGELADO</b> PRODUTO CARNEO 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	<b>CAÇÃO GONGELADO CUBOS - IQF:</b> 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	<b>CARNE DE MERLUZA TEMPERADA, EMPANADA E CONGELADA ( NUGGETS DE PEIXE)</b> 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, ( <b>EXCETO PIMENTA</b> ) 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](http://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	<b>ISCA DE PIRAMUTABA CONGELADA</b> 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	<b>APRESENTUDO FATIADO:</b> 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	<b>QUEIJO, MUSSARELA FATIADA,</b> 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	<b>SALSICHA BOVINA:</b> 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](http://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 DESTES LOTES: 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 DESTES LOTES: 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 DESTES LOTES: 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](http://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)		

### **OBSERVAÇÃO:**

**01.** Será exigido da(s) Licitante(s) vencedora(s) Amostras Técnicas, NO PRAZO DE 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS, à contar da ciência da decisão, referente(s) ao(s) respectivo(s) lotes que logrou-se vencedor; A NÃO APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS TÉCNICAS OU A DECISÃO DE QUE AS MESMAS NÃO ATENDEM AS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS, ACARRETERÁ NA SUA DESCLASSIFICAÇÃO E CONVOCAÇÃO DO PRÓXIMO CLASSIFICADO À CRITÉRIO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.





# 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](http://www.lavrinhas.sp.gov.br)

Caso o prazo para envio de amostras não seja suficiente, a empresa deverá motivar por escrito a necessidade de prorrogação, devendo a solicitação ser aprovada pela Comissão Julgadora de Licitação. Caso aprovada, será permitida uma única prorrogação, e não poderá ser superior ao prazo estipulado no subitem 10.17. deste Edital.

**02.** A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, número da Tomada de Preços e do(s) item(ns) e Lote(s), conter os respectivos prospectos e manuais, se for o caso, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, marca, número de referência, código do produto e modelo;

**03.** O exame das amostras tem por objetivo confrontar os materiais cotados com as especificações exigidas no Termo de Referência, em especial no que diz respeito à qualidade, durabilidade e funcionalidade dos produtos;

**03.1.** Após o exame das amostras será emitido um relatório assinado pela(o) Nutricionista responsável pela Comissão Julgadora de Licitação aprovando-a ou a desaprovando;

**04.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada;

**05.** A falta de envio das amostras ou a entrega fora prazo estipulado no subitem anterior deste Edital, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, poderá ensejar as punições administrativas;



# 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](http://www.lavrinhas.sp.gov.br)

**06.** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), a Comissão Julgadora de Licitação PODERÁ ANALISAR a aceitabilidade da proposta ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da (s) amostra (s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência;

**07.** Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito à ressarcimento;

**08.** Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 03 (três) dias úteis, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

**09.** Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso;