PREGÃO PRESENCIAL Nº 33/2013

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Aquisição parcelada de carnes e embutidos para compor a Merenda Escolar das creches e escolas municipais, pelo período de 12 (doze) meses de acordo com a necessidade da administração.

CARNES/ Embutidos					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNID**	**QTD**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
1	CARNE BOVINA MOIDA REFRIGERADA (PATINHO) FRESCA	KG	8000		
2	FILEZINHO DE FRANCO (SASSAMI) SEM OSSO CONGELADO.	KG	6000		
3	CARNE BOVINA REFRIGERADA EM CUBOS OU ISCAS (PATINHO)	KG	8000		
4	CARNE BOVINA RESFRIADA COM OSSO - PALETA DIANTEIRO FATIADA	KG	650		
5	CARNE BOVINA RESFRIADA SEM OSSO - MÚSCULO CUBOS OU ISCAS	KG	650		
6	SALSICHA TIPO HOT DOG (CONGELADA)	KG	1500		
7	EMPANADOS DE CARNES E AVES (PERU COM FRANGO)	KG	200		
8	LINGÜIÇA TIPO TOSCANA CONGELADA	KG	450		
9	LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA: COMPONENTES INCLUINDO TIPOS E CÓDIGOS DE ADITIVOS QUANDO UTILIZADOS. PIMENTA CALABRESA, REGULADOR DE ACIDEZ LACTADO DE SÓDIO (INS 325), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMA NATURAL, CONSERVADORES: NITRITO DE SÓDIO (INS 251) E CORANTE NATURAL CARMIM (INS120). GORDURAS TOTAIS 27%, PRAZO DE VALIDADE: 60 DIAS Á PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBAL. PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CRYOVAC TERMOFORMADA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, IMPRESSO 2,5 KG DO PRODUTO. EMBAL. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÁS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA C/ CAPACIDADE P/ 3 PEÇAS, PESO LÍQUIDO 7,5KG DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO Á VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA, ENTREGA FRACIONADA DE ACORDO COM A NECESSIDADE DE	KG	300		

	CONSUMO.				
VALOR ESTIMADO				**R$**	

DESCRIÇÃO DETALHADA

ITEM 01- CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO) FRESCA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Carne fresca, refrigerada, de abate recente, desossada, limpa, livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deve estar com a NTA 01, 02 e 03, Decreto nº 12.486 de 20/10/1978 e MA nº 22.444 de 1997. A carne deverá ser proveniente de espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O tipo de corte deverá ser característico da peça, conforme a Portaria n° 5 de 08/11/88, SIPA/DIPOA.

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO PRODUTO

Gordura e sebo: máximo de 5%; cartilagens: isento; Aponeuroses: Máximo de 3%.

3. EMBALAGENS

3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em sacos de polietileno (sacos plástico IQF), contendo: nome do fabricante, marca, peso liquido, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. As embalagens deverão conter **5 kilos** do produto, marca do produto, lote, validade, código, registro interno do produto, quantidade, volume bruto e liquido do produto.

3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalados em caixas de papelão ondulado reforçada constituída por tampa e fundo envolto em filme de PVC termoemcolhível, adequado ao empilhamento recomendado, com abas inferiores e superiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, **20 kg de peso liquido.**

Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto á contaminação e/ ou deterioração. Registro no SISPE.

ITEM 02 – FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO (FILEZINHO / SASSAMI)

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Filezinho de peito sem osso, sem pele e cartilagem. NÃO CONTÉM GLUTÉN.

PRAZO DE VALIDADE:

Equipamento Temperatura Validade
Congelador -4ºC ou mais frio 4 meses
Freezer -18ºC ou mais 6 meses

PRAZO DE FABRICAÇÃO
O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega.

CONDIÇÕES DE TRANPORTE
Transportados em caminhões com câmara fria devidamente higienizada após inspeção do Serviço de Inspeção Federal –18ºC.

ITEM 03 - SALSICHA tipo hot dog congelada

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:
Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos **(exceto pimenta**) embutidos em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá **ser congelada** e armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar e acordo com a legislação vigente em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n.6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretária de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P. A.

CARACTERISTICAS DO PRODUTO GERAIS:
A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de toucinhos por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de tecidos inferiores tais como pele e cartilagens (constar no laudo). A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. **O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas.**

ORGANOLÉPICAS
- Aspecto: característico
- Cor: característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas
- Odor: característico
- Sabor: característica
- Consistência/Textura: característica

FÍSICO-QUÍMICAS:
- Amido: máximo de 2,0% p/p
- Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais)
- Umidade: máximo de 65,0% p/p
- Gordura: máximo de 20,0% p/p

- Proteína: mínimo de 12,0% p/p
- Cloreto de sódio: máximo de 2,0% p/p

MICROBIOLÓGICAS
- Coliformes 45ºC c/g.....máximo 10^3 (Crítico)
- Estafilococcus Coagulase positiva/g..... máximo 5 X 10^3 (crítico)
- Clostridium Sulfito Redutor a 46ºC.....máximo 10^3 (crítico)
- Salmonella sp/ 25g.....ausência (crítico)

MICROSCÓPICA:
Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.....ausência (crítico)
Sujidades, parasitos e larvas.....ausência (crítico)
Elementos histológicos estranhos ao produto.....ausência (crítico)
Elementos histológicos identificados da composição.....presença (críticos)
OBSERVAÇÃO: Deverão ser claramente numerados os elementos histológicos encontrados.

PRAZO DE VALIDADE
O produto deve ter validade mínima de 180 dias.

EMBALAGEM
A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso liquido de 500 gramas á 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação.
A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e **contendo 12Kg de peso liquido.**
Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada,
que exponha o produto á contaminação e/ou deteriorização.
Serão recusadas embalagens com diversos formatos e diferentes das especificadas na proposta.

Rotulagem
O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC nº 359 e 360 de 2003 da Anvisa/MS.
Obs. O produto deve apresentar um médico veterinário com responsável técnico (devendo seu nome constar na ficha técnica do produto).

<u>ITEM 04 - EMPANADOS DE AVES (Pedaços Temperados, Empanados, Assados e Congelados de Carne de Aves – Frango e Peru)</u>

1. **DESCRIÇÃO DO PRODUTO:**

Produto obtido a partir da mistura de Ave (frango e peru), farinha, gordura vegetal, 0% de gordura trans, condimentos (exceto pimenta e derivados), substancias permitidas desde que declaradas, em pedaços, empanados e congelados, cozidos ou assados, manipulados em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado e armazenado e transportado em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir. O produto deverá estar de acordo com as legislações

vigentes, em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01, Portaria 1002 SVS/MS, Portaria n.6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/79 da Secretária de Saúde do Estado de São Paulo, CVS 6/99, Instrução Normativa 06/01 do M.A.

2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO GERAIS

O produto deverá ser preparado a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A mistura de carne de frango e peru em pedaços empanados e congelados deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-lá ou encobrir alguma alteração. Os pedaços de carne de aves empanados deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livre de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrado, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme. Cada unidade deverá pesar **aproximadamente 17 gramas**.

ORGANOLÉPICAS
- Aspecto: próprio, não amolecido nem pegajoso
- Cor: própria e uniforme, sem manchas esverdeadas
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

FÍSICO-QUÍMICAS:
- proteínas.....mínimo 10%
- gorduras.....máximo 15%
- carboidratos.....máximo 30%

MICROBIOLÓGICAS
- Coliformes 45°C c/g.....máximo 5 X10 (crítico)
- Estafilococcus Coagulase positiva/g..... máximo 5 X10 (crítico)
- Clostridium Sulfito Redutor a 46°C.....máximo 2 X10^{3} (crítico)
- Salmonella sp/ 25g.....ausência (crítico)

MICROSCÓPICAS
- matéria prejudicial a saúde humana, macroscópica e miscroscópica.....ausência (crítico)
- sujidades, parasitos e larvas.....ausência (crítico)
- tecidos inferiores.....ausência (crítico)
- elementos histológicos estranhos ao produto.....ausência (crítico)
- elementos histológicos identificadores da composição.....presença (crítico)

O certificado de análise e ensaios bromatológicos:
a. Deverão ser claramente enumeradas os elementos histológicos encontrados, devendo apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.
b. Não deverá apresentar elementos histológicos de ingredientes estranhos ao produto e que NÃO fazem parte da relação de ingredientes constante no rótulo.
c. Deverá constar também as informações de componentes/ingredientes constantes no rotulo do produto entregue pela empresa para análise.

PESQUISAS
- Corantes artificiais .....ausência (crítico)
- Nitrato de sódio.....máximo 0,030/100g

TOXICOLÓGICA
- Nitrito.....máximo de 0,015g/100g – expresso em nitrito e sódio (crítico)

- Nitrato.....mínimo de 0,030 g/100g – expresso em nitrito e sódio (crítico)
- Corantes artificiais.....ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE
O produto deve ter validade mínima de 120 dias.
PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega.

EMBALAGEM
A embalagem primária do produto deverá estar em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido mínimo de 3Kg por embalagem.
A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantido a integridade do produto durante todo o período de validade durante todo o período de validade e contendo, no máximo, 12K de peso líquido.
Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto á contaminação e/ou deteriorização.
Serão recusadas embalagens com diversos formatos e diferentes das especificadas na proposta.

ROTULAGEM:
O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS.

ITEM 05 – CARNE BOVINA EM CUBOS OU ÍSCAS(PATINHO) FRESCA

1. **DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Carne em cubos ou iscas de carne fresca, refrigerada, de abate recente, desossada, limpa, livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deve estar com a NTA 01, 02 e 03, Decreto nº 12.486 de 20/10/1978 e MA nº 22.444 de 1997. A carne deverá ser proveniente de espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O tipo de corte deverá ser característico da peça, conforme a Portaria n° 5 de 08/11/88, SIPA/DIPOA.

2.CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO PRODUTO

Gordura e sebo: máximo de 5%; cartilagens: isento; Aponeuroses: Máximo de 3%.

3.EMBALAGENS

3.1. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos de polietileno (sacos plástico IQF), contendo: nome do fabricante, marca, peso liquido, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. As embalagens deverão **conter 5 kilos do produto**, marca do produto, lote, validade, código, registro interno do produto, quantidade, volume bruto e liquido do produto.

3.2. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalados em caixas de papelão ondulado reforçada constituída por tampa e fundo envolto em filme de PVC termoemcolhível, adequado ao empilhamento recomendado, com abas inferiores e superiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, **20 kg de peso liquido.**

Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto á contaminação e/ ou deterioração. Registro no SISPE.

ITEM 06 – LINGÜIÇA TIPO TOSCANA CONGELADA

Descrição do Produto:
Características do Produto: ácido ascórbico, água, carne suína, citrato de sódio, condimento misto para lingüiça toscana, conservador nitrato de sódio, conservador nitrito de sódio (INS251), corante natural, carmim (INS 120), estabilizantes para produtos cárneos, fibra de colágeno, gordura suína, maltodextrina, mistura de corantes vermelhos, regulador de acidez lactado de sadio (INS 325), sal.

- **Informação Nutricional do Produto expressa em 100 gr**: Proteínas:14 g, Gorduras totais: 16,2 g; carboidratos: 2,7 g; VCT:212,6 kcal/100g.

- **Embalagem Primária**: Saco de polietileno de baixa densidade, fechado a vácuo termossoldado, atóxico, resistente, transparente, impresso 5 kg produto, **peso líquido 5 kg.**
- Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ás condições de estocagem congelada, envolta em filme plástico (schring), com capacidade para 5 kg, peso líquido 5 kg.

ÍTEM 07: CARNE BOVINA RESFRIADA SEM OSSO – MÚSCULO (CORTES EM CUBOS OU ÍSCAS)

Descrição
Resfriada a 5ºC; cortada em cubos ou iscas, contendo no máximo 10% sebo e gordura, cheiro e sabor próprios, isenta de gordura e aponevroses; embalada á vácuo em embalagem primária em sacos plásticos de polietileno atóxico, próprias para alimentos, devidamente seladas e isentas de fecho ou qualquer material estranho; fornecido em embalagens contendo 1 a 5 kg, identificando o produto através de etiqueta com data de fabricação e validade. Acondicionadas em caixas plásticas brancas; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria CV-06 de 10/03/99 e Decreto Estadual n. 12.486/78-NTA 3, bem como atender a Legislação Vigente, entrega fracionada de acordo com a necessidade de consumo. A matéria prima, carcaças resfriadas de bovino com temperatura de 0ºC a 7ºC, serão procedentes de frigoríficos inspecionados e no estabelecimento serão armazenadas em câmara fria para matéria prima, com temperatura de 0ºC a 5ºC.
Todo processo será realizado em ambiente climatizado com temperatura de até 15ºC. Na sala de manipulação a matéria prima será recortada em tamanho padrão (iscas ou cubos).
O transporte será realizado em veículos dotados de unidades de refrigeração/congelamento. Registro no SISPE.

Composição
Carne in natura – resfriada

Prazo de Validade: 30 dias

Armazenamento
Câmara refrigerada com temperatura de 0– 5º C.

Embalagem
Embalagem plástica de 1 kg a 5 kg.

ÍTEM 08: CARNE BOVINA RESFRIADA COM OSSO – PALETA DIANTEIRO FATIADA
Descrição

Resfriada a 5ºC; cortada em cubos ou iscas, contendo no máximo 10% sebo e gordura, cheiro e sabor próprios, isenta de gordura e aponevroses; embalada á vácuo em embalagem primária em sacos plásticos de polietileno atóxico, próprias para alimentos, devidamente seladas e isentas de fecho ou qualquer material estranho; fornecido em embalagens contendo 1 a 5 kg, identificando o produto através de etiqueta com data de fabricação e validade. Acondicionadas em caixas plásticas brancas; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria CV-06 de 10/03/99 e Decreto Estadual n. 12.486/78-NTA 3, bem como atender a Legislação Vigente, entrega fracionada de acordo com a necessidade de consumo. A matéria prima, carcaças resfriadas de bovino com temperatura de 0ºC a 7ºC, serão procedentes de frigoríficos inspecionados e no estabelecimento serão armazenadas em câmara fria para matéria prima, com temperatura de 0ºC a 5ºC.
Todo processo será realizado em ambiente climatizado com temperatura de até 15ºC. Na sala de manipulação a matéria prima será recortada em tamanho padrão (iscas ou cubos).
O transporte será realizado em veículos dotados de unidades de refrigeração/congelamento. Registro no SISPE.

Composição
Carne in natura – resfriada

Armazenamento
Câmara refrigerada com temperatura de 0– 5º C.

Embalagem
Embalagem plástica de 1 kg a 5 kg.

Prazo de Validade: 30 dias

Das Amostras

As Empresas vencedoras deverão apresentar amostras, de acordo com as respectivas descrições dos produtos para serem analisadas.

- **Locais de entrega:** Na Cozinha Piloto do Município de Cesário Lange - Rua Joaquim Ribeiro da Silva, n° 646 – Centro – Cesário Lange Tel (15) 3246-8605;

Creche e EMEI Olga Vasconcelos (ao lado do cemitério). Tel (15) 3246-2309

Rua do Comércio, n° 1148 – Centro – Cesário Lange;

- Creche Geni (ao lado da antiga AMDAFAP). Tel (15) 3246-3186

  Avenida 3 de Maio – Vila Nova – Cesário Lange;
- Cozinha Piloto. APAE (em frente à Santa Casa). Tel (15) 3246-3736

  Av. São Paulo, n° 325 – Vila Brasil – Cesário Lange;
- CRECHE e EMEI Joaquim Cyrillo

Rua Nove de Julho, n° 405 – Centro – Cesário Lange;

Condições para entrega e recebimento dos produtos:

1. Semanalmente nos locais indicados
2. As entregas deverão ser feitas nos seguintes horários das 07:00 às 16:00h nas creches e na Cozinha Piloto: das 07:00 às 11:00h, conforme requisição do setor competente.
3. Os veículos para as entregas devem estar livres de sujidades em todo o seu interior, podem ser abertos com lonas ou fechados;
4. Quanto as roupas dos entregadores devem estar limpas, não é permitido calçado aberto e roupas decotadas.