



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

EDITAL

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/13 PROCESSO Nº 013/13

A Prefeitura do Município de Rifaina - Estado de São Paulo torna público que se acha aberto na Secretaria Municipal – Departamento de Licitações, processo de licitação na modalidade Pregão Presencial nº 06/13, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, instaurado pelo Processo n.º 013/13, que será regido pela Lei Federal n.º 10.520/02 e subsidiariamente pela Lei Federal n.º 8.666/93, e nos termos deste Edital.

A sessão pública de processamento do Pregão será realizada no Departamento de Licitações, na Rua Barão de Rifaina n.º 251 – Centro – Rifaina - SP. Onde será iniciado às 08:30 horas do dia 22 de fevereiro de 2.013, sendo conduzido pelo Pregoeiro e equipe de Apoio, designados pela Portaria n.º 010 de 15 de janeiro de 2013.

I – OBJETO

1 – Contratação de Empresa Especializada para o fornecimento parcelado de congelados e embutidos, conforme Memorial Descritivo que integra o Anexo I do presente edital.

II - DA PARTICIPAÇÃO

1 - Poderão participar deste certame licitatório todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto acima, e que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.

2 - Não poderão participar da licitação, empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:

2.1 - Tiveram contratos rescindidos pela Prefeitura Municipal de Rifaina por falta de capacidade técnica;

2.2 - Solicitaram, há menos de 06 (seis) meses, rescisão de contrato com esta prefeitura, por motivo de não concordância com o novo preço reajustado, de acordo com os critérios estabelecidos em contrato.

2.3 - Sob Processo de Concordata, Falência, Insolvência Civil ou Recuperação Judicial;

2.4 - Tenham sido declaradas impedidas de licitar com esta Prefeitura Municipal;

2.5 - Tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão público.

3 – Não será admitida a participação de consórcio.

4 - Maiores esclarecimentos poderão ser obtidos pelos telefones DDD (16) 3135-9500

III - DO CREDENCIAMENTO

1 - Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

a) tratando-se de representante legal: o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) tratando-se de procurador: a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preços, interpor recursos, desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

2 - O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação.

3 - Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada.

4 - A ausência do credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

IV - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1 - A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com modelo estabelecido no Anexo IV deste Edital deverá ser apresentada fora dos Envelopes n.º 1 e 2.

2 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em dois envelopes timbrados, fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/2013

PROCESSO Nº 013/2013

RAZÃO SOCIAL

TEL/FAX

E-MAIL

ENDEREÇO/CEP/CIDADE

ENVELOPE Nº 2 – HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/2013

PROCESSO Nº 013/2013

RAZÃO SOCIAL

TEL/FAX

E-MAIL

ENDEREÇO/CEP/CIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

3 - A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em idioma português, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

4 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada.

V - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº. 01 - PROPOSTA

1 - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a) razão social, endereço/Cep/Cidade, CNPJ e inscrição estadual;
- b) número do processo e do Pregão;
- c) preço unitário e global, em moeda corrente nacional do(s) produto(s) ofertado(s).
- d) prazo de validade da proposta de no mínimo 60 dias.
- e) Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a execução do objeto da presente licitação;

2 - Não será admitida cotação diversa à quantidade, tipo e descrição prevista neste Edital.

3 - O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável.

4 - Número da conta/corrente, Agência, Praça de Pagamento onde a empresa mantém conta.

VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE N.º 02 - "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO":

1 - O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir:

- a) Certidão de regularidade de débito para com o Sistema de Seguridade Social (INSS).
- b) Comprovação de situação regular com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- c) Comprovação de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, conforme exigências de inciso XIII, do artigo 4º, da Lei nº 10.520/02.
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- e) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo Anexo IV deste Edital.
- f) Os documentos solicitados no ENVELOPE N.º 02 - HABILITAÇÃO poderão ser apresentados em original ou cópia reprográfica devidamente autenticada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

g) Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias anteriores à data de apresentação das propostas.

VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

1 - No horário e local indicado no preâmbulo deste Edital será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração de 15 (quinze) minutos, podendo ser prorrogado, se houver necessidade, a critério do pregoeiro.

2 – Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao Pregoeiro: a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no Anexo IV deste Edital, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

2.1 – Iniciada a abertura do primeiro envelope “proposta”, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a impossibilidade de admissão de novos participantes no certame.

3 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas, cujo objeto não atenda as especificações, quantidades, prazos e condições fixados no Edital;

4 - As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

a) A seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;

b) Não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três). No caso de empate nos preços por valor global, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

4.1 - Para efeito de seleção será considerado o preço global do objeto desta licitação.

5 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

6 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances, no valor de 1%. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço do item licitado.

7 - A etapa de lances do item será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

8 - Encerrada a etapa de lances, serão classificados os lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se o último preço ofertado.

9 - O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor no item com vistas à redução do preço.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

10 - Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço do item, decidindo motivadamente a respeito.

10.1 - A aceitabilidade será aferida a partir do seguinte critério:

a) que o valor total não fique acima do limite do valor da Planilha Orçamentária Básica emitida pela Prefeitura (Anexo II).

11 - Consideradas aceitáveis as ofertas de menor preço em cada item, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu(s) autor(es).

12 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

a) substituição e apresentação de documentos, ou verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

12.1 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

12.2 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

13 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

14 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço no item, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

15. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO COM A PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PAQUENO PORTE

15.1. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, desde que devidamente registradas e enquadradas no Registro de Empresas de Mercantis (Junta Comercial) ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, como ME ou EPP, terão tratamento diferenciado e favorecido no certame, conforme dispões a Lei Complementar Federal nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

15.2. QUALIFICAÇÃO PRÉVIA DAS ME E EPP - Para USUFRUIR DO TRATAMENTO DIFERENCIADO E FAVORECIDO, AS LICITANTES DEVERÃO IDENTIFICAR-SE NO CERTAME como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, no dia da sessão de credenciamento e recebimento dos envelopes, através de declaração de sua situação acompanhada da Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado da licitante.

15.3. O documento que trata o subitem anterior deverá ser anexado junto com a proposta, ou, facultativamente, junto da documentação de credenciamento.

15.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte gozarão dos seguintes tratamento diferenciado e favorecido:

a) A comprovação de regularidade fiscal, se necessário, terá prazo estendido.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

- b) As licitantes ME ou EPP DEVERÃO APRESENTAR , obrigatoriamente, TODA A DOCUMENTAÇÃO exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- b.1) As MEs e EPPs não podem deixar de apresentar nenhuma documentação exigida no ato convocatório, seja qual for , **sob pena de ser inabilitada** .
- c) Havendo alguma restrição será assegurado o prazo de dois dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativa ou positiva com efeito de certidão negativa;
- d) A não-regularização, no prazo estabelecido, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízos das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes ou revogar a licitação;
- e) Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte;
- f) Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresa e empresa de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5%(cinco por cento) superior ao melhor preço;
- g) Ocorrendo empate, a ME ou EPP mais bem classificada, será convocada, para, querendo, apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;
- h) Havendo mais de uma ME ou EPP e não ocorrendo oferta na forma da letra anterior, serão convocadas as remanescentes, na ordem de classificação, que por ventura se enquadrem na hipótese da letra “f”, para o exercício do mesmo direito;
- i) Na hipótese de valores equivalentes apresentados pelas ME ou EPP que estejam no intervalo da letra “f”, será realizado sorteio para identificar aquela que primeiro poderá apresentar melhor proposta;
- j) Quando a melhor oferta apresentada for de uma ME ou EPP não haverá empate na forma descrita na letra “f”;
- k) Não havendo apresentação de novas propostas por parte de ME e EPP o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta vencedora apresentada;
- l) É obrigatória a presença de um representante da licitante credenciado para o exercício do direito a apresentar nova proposta, na forma da LC 123/06, sob pena de preclusão.
- m) O enquadramento de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte será exigido para o dia da sessão de recebimento dos envelopes de proposta e habilitação, devendo permanecer, no mínimo, até a assinatura do contrato ou a notificação para entrega do objeto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

VIII - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO:

1 - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias para apresentação de razões de recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

2 - A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

3 - Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

4 - Decidido o recurso e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

5 - O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6 - A adjudicação será feita por item.

IX – DOS PRAZOS E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DESTE EDITAL

1 – Os produtos constante do objeto desta Licitação, deverão ser entregues diariamente em Rifaina SP, de forma parcelada, conforme necessidade, nos seguintes endereços: Rua Barão de Rifaina nº. 251 e nº 390, Rua Carlos Vedovato nº 430, Rua General Osório nº 44 e Avenida José de Paula Vieira nº 450, todos em Rifaina, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a emissão da ordem de compra/ou serviço, devendo este ser cumprido pela contratada, sob pena de rescisão e demais sanções previstas neste Edital, no contrato e na Lei nº. 8.666/93 e alterações;

X - DA FORMA DE PAGAMENTO

1 - O pagamento será efetuado em até 7 (sete) dias, contados da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada com o recebimento dos produtos pelo município.

2 - A nota fiscal/fatura que apresentar incorreção será devolvida à Contratada e seu vencimento ocorrerá em 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

3 - O pagamento será feito mediante cheque nominal ou crédito em conta corrente em nome da Contratada, informado na sua proposta de preço.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

XI - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO:

1 - Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e autárquica deste município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, bem como não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documento falso, ensejar o retardamento da execução do objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude à execução fiscal.

XII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

1 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

2 - Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro, equipes de apoio e pelos licitantes presentes.

2.1- As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

3 – A proposta comercial (envelope 1) e documentos de habilitação (envelope 2) que forem abertos na sessão, serão rubricadas pelo Pregoeiro, equipe de apoio e pelos licitantes presentes.

4 - Os envelopes das licitantes desclassificadas ou inabilitadas, ficarão à disposição dos interessados no Depto. de Licitações à Rua Barão de Rifaina nº 251, para serem retiradas após a publicação da homologação e/ou do correspondente contrato.

5 - Até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento dos envelopes das propostas e os de habilitação, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

5.1 - A petição contra o ato convocatório, nos termos do art. 41 da Lei nº 8.666/93 será dirigida ao Pregoeiro no endereço, mencionado no item 4 acima.

5.2 - Acolhida à petição referida no item 5.1, será designada nova data para a realização do certame.

5.3 – As solicitações de esclarecimentos deverão ser formalizadas, protocoladas no Protocolo Geral desta Prefeitura Municipal, no endereço citado no preâmbulo deste Edital, 03 (três) dias úteis anteriores à data marcada para o recebimento dos envelopes.

6 - Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

7 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Pedregulho, Estado de São Paulo.

9 - Integram o presente Edital:



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

- Anexo I – Memorial Descritivo;
- Anexo II – Planilha Orçamentária Básica/ Considerações sobre a Proposta;
- Anexo III - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo.
- Anexo IV - Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação.
- Anexo V - Minuta de Contrato.

Rifaina, 04 de fevereiro de 2.013.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/13

A N E X O I

MEMORIAL DESCRITIVO

Especificação técnica dos Produtos:

Item	Quant	Unid	DESCRIÇÃO DE MATERIAIS
01	80	Kg.	<p>HAMBURGUER MISTO CONGELADO; entende-se por hambúrguer misto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u>, sendo de carne moída bovina, suína e/ou de aves, adicionado de ingredientes e corantes naturais, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 60 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 3%, máximo de gorduras de 21% e mínimo de proteínas de 15%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser embalado individualmente em polietileno atóxico, a vácuo, transparente ou leitoso, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com peso líquido de até 3 Kg. <i>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</i> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>
02	80	Kg.	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO; entende-se por hambúrguer bovino o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<i>abatidos sob inspeção sanitária</i>), sendo de carne moída bovina, adicionado de ingredientes e corantes naturais, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 60 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 3%, máximo de gorduras de 21% e mínimo de proteínas de 15%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser embalado individualmente em polietileno atóxico, a vácuo, transparente ou leitoso, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com peso líquido de até 3 Kg. <i>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</i> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

03	80	Kg.	<p>HAMBURGUER DE CARNE DE AVE CONGELADO; entende-se por hambúrguer de carne de ave o produto industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída de aves, adicionado de ingredientes e corantes naturais, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 60 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 3%, máximo de gorduras de 21% e mínimo de proteínas de 15%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser embalado individualmente em polietileno atóxico, a vácuo, transparente ou leitoso, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com peso líquido de até 3 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>
04	40	Kg.	<p>HAMBURGUER BOVINO GRELHADO CONGELADO; entende-se por hambúrguer bovino grelhado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída bovina, adicionado de temperos naturais e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p>descaracterizem o produto, moldado e submetido ao processo tecnológico e térmico adequados (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 60 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 21%, mínimo de proteínas de 15% e máximo de cloreto de sódio de 1,2%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser embalado individualmente em polietileno atóxico, a vácuo, transparente ou leitoso, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com peso líquido de até 3 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>	
05	80	Kg.	<p>LINGÜIÇA DE PERNIL EM GOMOS CONGELADA; entende-se por lingüiça de pernil o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne suína (pernil traseiro), adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p>junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, contendo rótulo. Resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p>
06	300	<p>LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA; entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.
07	160	Kg.	LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA; entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 2,5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.
08	60	Kg.	LINGÜIÇA DE FRANGO CONGELADA; entende-se por



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p>linguiça de frango o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u>, sendo de carne de ave, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>
09	825	<p>KG.</p> <p>SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA; entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u>, da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p>água, amido e soja. <u>A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação</u>, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. SEM CORANTES ARTIFICIAIS. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. <u>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração.</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>
10	80	Kg.
		<p>SALSICHA DE PERU CONGELADA; entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição e o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais bovinos, equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. <u>A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação</u>, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. SEM CORANTES ARTIFICIAIS. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. LIVRE DE GORDURAS TRANS. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. <u>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração.</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>
11	550	Kg	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO; produto obtido a partir da mistura de água, polvilho doce, ovo, gordura vegetal, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó, sal, podendo conter aroma idêntico ao natural de queijo. Com peso unitário de 50gramas, sem glúten e sem gordura trans. Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares. Isento de características indesejáveis como: não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Embalagem primária em sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, pesando entre 1 a 1,5 Kg, contendo rótulo. Embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão, reforçadas e resistentes, pesando até 10 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>
12	50	Kg	<p>MINI PÃO DE QUEIJO CONGELADO; produto obtido a partir da mistura de água, polvilho doce, ovo, gordura vegetal, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>em pó, sal, podendo conter aroma idêntico ao natural de queijo. Com peso unitário de 15 gramas, sem glúten e sem gordura trans. Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares. Isento de características indesejáveis como: não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Embalagem primária em sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, pesando entre 1 a 1,5 Kg, contendo rótulo. Embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão, reforçadas e resistentes, pesando até 10 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>
13	80	kg	<p>ALMÔNDEGAS MISTA CONGELADA; entende-se por almôndega mista o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída bovina e/ou suína e/ou de aves, adicionada de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>
14	80	kg	<p>ALMÔNDegas BOVINA CONGELADA; entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>
15	80	kg	<p>ALMÔNDEGAS DE CARNE DE AVES CONGELADA; entende-se por almôndega de carne de ave o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída de aves, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>
16	80	kg	MINI ALMÔNDEGA BOVINA COZIDA CONGELADA; entende-se por mini almôndega de carne bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<i>abatidos sob inspeção sanitária</i>), sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico e térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 2 a 4 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 12 Kg. <i>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</i> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.
17	400	kg	PRESUNTO COZIDO ; entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne de pernil suíno, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofos, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar SEM CAPA DE GORDURA , ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 5% e mínimo de proteínas de 20%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 2 a 4 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 8 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.
18	62	Kg	BACON ; entende-se por bacon o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne suína/barriga suína, adicionada de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p>tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofos, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar defumado, ser livres de ossos, cartilagem, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, levemente salgado. Máximo de carboidratos totais de 3%, máximo de gorduras de 40% e mínimo de proteínas de 35%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 3 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 6 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF ou outro órgão competente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.</p>
19	8	<p>BACON ASSADO EM CUBOS; entende-se por bacon o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne suína/barriga suína, adicionada de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico e térmico adequados (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofos, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar congelado e defumado, ligeiramente salgado,</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p>ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 3%, máximo de gorduras de 40% e mínimo de proteínas de 35%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 500 gramas a 1 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 2 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF ou outro órgão competente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.</p>
--	--	--

OBS: Os produtos deverão ser entregues semanalmente, em quantidades conforme necessidades da Administração, mediante requisição administrativa.

Rifaina SP, 04 de fevereiro de 2013.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/13

A N E X O II

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA/MODELO DE PROPOSTA

EDITAL N.º 06/2013 – PROCESSO Nº 013/13

PREGÃO PRESENCIAL N.º 06/2013 – Objeto: Aquisição de Congelados e Embutidos.

Item	Quant	Unid	Descrição do produto	preço unit.	preço total
01	80	Kg.	HAMBURGUER MISTO CONGELADO; entende-se por hambúrguer misto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u> , sendo de carne moída bovina, suína e/ou de aves, adicionado de ingredientes e corantes naturais, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 60 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 3%, máximo de gorduras de 21% e		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>mínimo de proteínas de 15%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser embalado individualmente em polietileno atóxico, a vácuo, transparente ou leitoso, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com peso líquido de até 3 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
02	80	Kg.	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO; entende-se por hambúrguer bovino o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída bovina, adicionado de ingredientes e corantes naturais,		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 60 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 3%, máximo de gorduras de 21% e mínimo de proteínas de 15%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser embalado individualmente em polietileno atóxico, a vácuo, transparente ou leitoso, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com peso líquido de até 3 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que</p>	
--	--	--	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
03	80	Kg.	<p>HAMBURGUER DE CARNE DE AVE CONGELADO; entende-se por hambúrguer de carne de ave o produto industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída de aves, adicionado de ingredientes e corantes naturais, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 60 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 3%, máximo de gorduras de 21% e</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>mínimo de proteínas de 15%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser embalado individualmente em polietileno atóxico, a vácuo, transparente ou leitoso, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com peso líquido de até 3 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
04	40	Kg.	HAMBURGUER BOVINO GRELHADO CONGELADO; entende-se por hambúrguer bovino grelhado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u> , sendo de carne moída		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>bovina, adicionado de temperos naturais e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldado e submetido ao processo tecnológico e térmico adequados (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 60 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 21%, mínimo de proteínas de 15% e máximo de cloreto de sódio de 1,2%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser embalado individualmente em polietileno atóxico, a vácuo, transparente ou leitoso, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção</p>	
--	--	--	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>apropriada. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com peso líquido de até 3 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
05	80	Kg.	<p>LINGUIÇA DE PERNIL EM GOMOS CONGELADA; entende-se por linguiça de pernil o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne suína (pernil traseiro), adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, contendo rótulo. Resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p>		
06	300	Kg.	<p>LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA; entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u>, sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em</p>		
--	--	--	---	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

07	160	Kg.	<p>estado de descongelamento.</p> <p>LINGUIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA; entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 2,5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou</p>		
----	-----	-----	---	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p>		
08	60	Kg.	<p>LINGUIÇA DE FRANGO CONGELADA; entende-se por linguiça de frango o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<i>abatidos sob inspeção sanitária</i>), sendo de carne de ave, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície,</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
09	825	Kg.	<p>SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA; entende-se por salsicha o produto carne industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição de</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p>toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. <u>A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação</u>, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. SEM CORANTES ARTIFICIAIS. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. <u>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração.</u>O</p>		
--	--	--	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.		
10	80	Kg.	SALSICHA DE PERU CONGELADA; entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição e o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais bovinos, equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. <u>A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação,</u> isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. SEM CORANTES ARTIFICIAIS. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. LIVRE DE GORDURAS TRANS. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. <u>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração.</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
11	550	Kg	PÃO DE QUEIJO CONGELADO; produto obtido a partir da mistura de água, polvilho doce, ovo, gordura vegetal, fécula de		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó, sal, podendo conter aroma idêntico ao natural de queijo. Com peso unitário de 50gramas, sem glúten e sem gordura trans. Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares. Isento de características indesejáveis como: não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Embalagem primária em sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, pesando entre 1 a 1,5 Kg, contendo rótulo. Embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão, reforçadas e resistentes, pesando até 10 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
12	50	Kg	<p>MINI PÃO DE QUEIJO CONGELADO; produto obtido a partir da mistura de água, polvilho doce, ovo, gordura vegetal, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó, sal, podendo conter aroma idêntico ao natural de queijo. Com peso unitário de 15 gramas, sem glúten e sem gordura trans. Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares. Isento de características indesejáveis como: não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Embalagem primária em sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, pesando entre 1 a 1,5 Kg, contendo rótulo. Embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão, reforçadas e resistentes, pesando até 10 Kg.</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
13	80	kg	<p>ALMÔNDEGAS MISTA CONGELADA; entende-se por almôndega mista o produto carne industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída bovina e/ou suína e/ou de aves, adicionada de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura carne modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
14	80	kg	ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA; entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p><u>sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com</p>	
--	--	---	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
15	80	kg	<p>ALMÔNDEGAS DE CARNE DE AVES CONGELADA;entende-se por almôndega de carne de ave o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u>,sendo de carne moída de aves, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas,</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p>parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser</p>	
--	--	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.		
16	80	kg	MINI ALMÔNDEGA BOVINA COZIDA CONGELADA; entende-se por mini almôndega de carne bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico e térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>entre 2 a 4 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 12 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
17	400	kg	PRESUNTO COZIDO; entende-se por presunto o produto carne industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>),sendo de		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>carne de pernil suíno, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofo, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar SEM CAPA DE GORDURA, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 5% e mínimo de proteínas de 20%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 50 dias contar da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 2 a 4 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até</p>	
--	--	--	---	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>8 Kg. <i>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</i> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.</p>		
18	62	Kg	<p>BACON; entende-se por bacon o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u>, sendo de carne suína/barriga suína, adicionada de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofo, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar defumado, ser livres de ossos, cartilagem, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, levemente salgado. Máximo de carboidratos</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>totais de 3%, máximo de gorduras de 40% e mínimo de proteínas de 35%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 3 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 6 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF ou outro órgão competente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.</p>		
19	8	Kg	<p>BACON ASSADO EM CUBOS;entende-se por bacon o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u>,sendo de carne suína/barriga suína, adicionada de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico e térmico adequados (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas,</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p>químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofo, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar congelado e defumado, ligeiramente salgado, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 3%, máximo de gorduras de 40% e mínimo de proteínas de 35%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 500 gramas a 1 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 2 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF ou outro órgão competente. O transporte deverá ser efetuado</p>		
--	--	---	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.		
				VALOR TOTAL R\$	

OBS: Os produtos deverão ser entregues semanalmente, em quantidades conforme necessidades da Administração, mediante requisição administrativa.

Preço Total (R\$)

(.....)

Prazo de Validade da Proposta:

Prazo de entrega:

Condição de pagamento:

Local/Data:

Nome do representante legal:

Conta Corrente: Agência: cidade:

Carimbo do CNPJ/MF

Assinatura do Representante Legal

RG n.º SSP/XX



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

A N E X O III

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

(Documento a ser redigido em papel timbrado da licitante)

À

Prefeitura do Município de Rifaina

Pregão nº 06/2013

Processo nº 013/2013

DECLARAMOS, para os devidos fins de direito sob as penalidades cabíveis, inexistir fato impeditivo à nossa habilitação para o Pregão acima identificado, inclusive quanto ao cumprimento das normas relativas à saúde e segurança no trabalho de nossos empregados, consoante disposições do parágrafo único do artigo 117 da Constituição.

Local/data

(Carimbo da empresa, nome e cargo da pessoa que assina)

Este documento deverá ser redigido em papel timbrado da licitante



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

A N E X O I V

DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

(Documento a ser redigido em papel timbrado da licitante)

À

Comissão Permanente de Licitações

Pregão n.º 06/2013

Processo n.º 013/2013

Prezados Senhores:

Pela presente, declaramos, para efeito do cumprimento ao estabelecido no Inciso VII do artigo 4º da Lei Federal n.º 10.520 de 17.07.2002, sob as penalidades cabíveis, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital deste Pregão.

Local/data

(Empresa e assinatura do responsável legal)

(O licitante deverá apresentar, em impresso próprio, declaração, devidamente datada, carimbada e assinada).



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

ANEXO V

MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SÍ
CELEBRAM DE UM LADO A PREFEITURA
MUNICIPAL DE RIFAINA (SP) E DE OUTRO LADO
A EMPRESA

Por esse instrumento de Contrato que entre si fazem de um lado a PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA, Estado de São Paulo, com sede na Rua Barão de Rifaina nº. 251, inscrita no CNPJ sob o nº. 45.318.995/0001-71, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal – Sr. Abrão Bisco Filho, brasileiro, casado, portador do RG nº. 5.846013 SSP/SP e do CPF nº. 512.154.898-20, residente e domiciliado à Alameda Oliveira Camilo Gomes nº 400, doravante denominada “CONTRATANTE”, e de outro lado a empresa..... com sede na, na cidade de, Estado de, inscrita no CGC/MF sob o nº e neste ato representada pelo Sr.,,, residente e domiciliado na, na cidade de, Estado de, portador do doc. R.G. e CPF, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, têm entre si justo e acertado, conforme cláusulas abaixo:

CLÁUSULA 1ª - DO OBJETO

Constitui objeto do presente contrato o fornecimento, pela contratada, do(s) seguinte(s) produto(s) no(s) preço(s) abaixo, conforme especificado no memorial descritivo veiculado como Anexo I, integrante do edital de pregão presencial nº 06/2013, que fica fazendo parte integrante e indissociável do presente contrato:

Item	Quant	Unid	Descrição do produto	preço unit.	preço total
01	80	Kg.	HAMBURGUER MISTO CONGELADO ; entende-se por hambúrguer misto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída bovina, suína e/ou de aves, adicionado de ingredientes e corantes naturais, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. A mistura cárnea modelada e congelada deverá		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p>apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 60 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 3%, máximo de gorduras de 21% e mínimo de proteínas de 15%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser embalado individualmente em polietileno atóxico, a vácuo, transparente ou leitoso, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com peso líquido de até 3 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser</p>	
--	--	---	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.		
02	80	Kg.	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO; entende-se por hambúrguer bovino o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída bovina, adicionado de ingredientes e corantes naturais, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 60 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 3%, máximo de gorduras de 21% e mínimo de proteínas de 15%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser embalado individualmente em polietileno atóxico, a vácuo, transparente ou leitoso, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com peso líquido de até 3 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
03	80	Kg.	<p>HAMBURGUER DE CARNE DE AVE CONGELADO; entende-se por hambúrguer de carne de ave o produto industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída de aves, adicionado de ingredientes e corantes naturais, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. A mistura cárnea modelada e</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 60 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 3%, máximo de gorduras de 21% e mínimo de proteínas de 15%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser embalado individualmente em polietileno atóxico, a vácuo, transparente ou leitoso, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com peso líquido de até 3 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser</p>	
--	--	--	---	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.		
04	40	Kg.	HAMBURGUER BOVINO GRELHADO CONGELADO; entende-se por hambúrguer bovino grelhado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u> , sendo de carne moída bovina, adicionado de temperos naturais e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldado e submetido ao processo tecnológico e térmico adequados (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento,		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 60 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 21%, mínimo de proteínas de 15% e máximo de cloreto de sódio de 1,2%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser embalado individualmente em polietileno atóxico, a vácuo, transparente ou leitoso, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com peso líquido de até 3 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de</p>	
--	--	--	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			descongelamento.		
05	80	Kg.	LINGUIÇA DE PERNIL EM GOMOS CONGELADA; entende-se por linguiça de pernil o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u> , sendo de carne suína (pernil traseiro), adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, contendo rótulo. Resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>		
06	300	Kg.	LINGUIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA; entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p>		
07	160	Kg.	<p>LINGUIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA; entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 2,5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
08	60	Kg.	<p>LINGUIÇA DE FRANGO CONGELADA; entende-se por linguiça de frango o produto carne industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne de ave, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
09			SALSICHA TIPO HOT DOG		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

	825	Kg.	<p>CONGELADA; entende-se por salsicha o produto carne industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. <u>A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação,</u> isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. SEM CORANTES ARTIFICIAIS. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os</p>		
--	-----	-----	--	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. <u>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração.</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
10	80	Kg.	<p>SALSICHA DE PERU CONGELADA; entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição e o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais bovinos, equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. <u>A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação</u>, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. SEM CORANTES ARTIFICIAIS. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. LIVRE DE GORDURAS TRANS. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada</p>	
--	--	--	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. <u>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração.</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
11	550	Kg	<p>PÃO DE QUEIJO CONGELADO; produto obtido a partir da mistura de água, polvilho doce, ovo, gordura vegetal, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó, sal, podendo conter aroma idêntico ao natural de queijo. Com peso unitário de 50gramas, sem glúten e sem gordura trans. Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares. Isento de características indesejáveis como: não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Embalagem primária em sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, pesando entre 1 a 1,5 Kg, contendo rótulo. Embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão, reforçadas e resistentes, pesando até 10 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

12	50	Kg	estado de descongelamento. MINI PÃO DE QUEIJO CONGELADO; produto obtido a partir da mistura de água, polvilho doce, ovo, gordura vegetal, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó, sal, podendo conter aroma idêntico ao natural de queijo. Com peso unitário de 15 gramas, sem glúten e sem gordura trans. Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares. Isento de características indesejáveis como: não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas. Embalagem primária em sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, pesando entre 1 a 1,5 Kg, contendo rótulo. Embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão, reforçadas e resistentes, pesando até 10 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.		
13	80	kg	ALMÔNDEGAS MISTA CONGELADA; entende-se por almôndega mista o produto carne industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída bovina e/ou suína e/ou de aves, adicionada de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas,		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p>químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que</p>	
--	--	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
14	80	kg	<p>ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA; entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem,</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p>queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
--	--	---	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

15	80	kg	<p>ALMÔNDEGAS DE CARNE DE AVES CONGELADA; entende-se por almôndega de carne de ave o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u>, sendo de carne moída de aves, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária;</p>		
----	----	----	---	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
16	80	kg	<p>MINI ALMÔNDEGA BOVINA COZIDA CONGELADA; entende-se por mini almôndega de carne bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico e térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas,</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p>químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 2 a 4 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 12 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que</p>	
--	--	---	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>		
17	400	kg	<p>PRESUNTO COZIDO; entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne de pernil suíno, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofo, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar SEM CAPA DE GORDURA, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 5% e mínimo de proteínas de 20%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 50 dias contar da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 2 a 4 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 8 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.</p>		
18	62	Kg	<p>BACON; entende-se por bacon o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u>, sendo de carne suína/barriga suína, adicionada de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não</p>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

		<p>produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofo, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar defumado, ser livres de ossos, cartilagem, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, levemente salgado. Máximo de carboidratos totais de 3%, máximo de gorduras de 40% e mínimo de proteínas de 35%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 3 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 6 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF ou outro órgão competente. O transporte deverá ser efetuado</p>	
--	--	---	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.		
19	8	Kg	BACON ASSADO EM CUBOS ; entende-se por bacon o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u> , sendo de carne suína/barriga suína, adicionada de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico e térmico adequados (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofo, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar congelado e defumado , ligeiramente salgado, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 3%, máximo de gorduras de 40% e mínimo de proteínas de 35%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A embalagem		



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

			<p>primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 500 gramas a 1 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 2 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF ou outro órgão competente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.</p>		
					VALOR TOTAL R\$

OBS: As entregas serão semanalmente e parceladas, conforme quantidades e necessidade da Administração, em prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após requisição administrativa.

Preço Total (R\$)

(.....)

CLÁUSULA 2ª – DO FORNECIMENTO

A CONTRATADA realizará o fornecimento do(s) produto(s) constante(s) da cláusula primeira deste instrumento, diariamente, de forma parcelada, conforme requisição administrativa, nos seguintes endereços: Rua Barão de Rifaina nº. 251 e nº 390, Rua Carlos Vedovato nº 430, Rua General Osório nº



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

44 e Avenida José de Paula Vieira nº 450, todos em Rifaina, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a emissão da ordem de compra/ou serviço, devendo este ser cumprido pela contratada, sob pena de rescisão e demais sanções previstas neste Contrato, no Edital, na Lei nº. 8.666/93 e legislação correlata.

CLÁUSULA 3ª - DO PREÇO

O preço total do(s) item(ns) vencedor(es) da cláusula primeira apresentado pela CONTRATADA e aceito pela CONTRATANTE é o seguinte: R\$ (.....).

CLÁUSULA 4ª - DA CONDIÇÃO DE PAGAMENTO

4.1 O pagamento será efetuado em até 7 (sete) dias, após a entrega do produto, contados da apresentação da nota fiscal/fatura.

4.2 A nota fiscal que apresentar incorreção será devolvida à Contratada e seu vencimento ocorrerá em 30(trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

4.3 O pagamento será feito mediante cheque nominal ou crédito em conta corrente em nome da Contratada, informado na sua proposta de preços.

CLÁUSULA 5ª - DO REAJUSTE

O preço proposto não sofrerá reajustes.

CLÁUSULA 6ª - DOS PRAZOS

O(s) produto(s) objeto(s) deste Contrato deverá(o) ser entregue(s), no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a emissão da ordem de compra/ou serviço, devendo este ser cumprido pela contratada, sob pena de rescisão e demais sanções previstas neste Edital, no contrato e na Lei nº. 8.666/93 e alterações

CLÁUSULA 7ª - DA DOTAÇÃO

O saldo da dotação orçamentária existente suporta a realização desta Despesa e tem a seguinte classificação, a saber:



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

10 306 0022 Merenda Escolar

10 306 0022 2008 Manut. das Atividades da Merenda Escolar

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Ficha 87

02 13 Secretaria Municipal de Educação

10 306 0022 2026 Manut. das Atividades da Merenda Escolar - Fnde –Pnae

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Ficha 91

021402 Fundo Municipal de Assist. Social de Rifaina

08 244 0061 2004 0010 Manut. das Ativid. do Fmas - Rec. Tesouro

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Ficha 101

02 14 Secretaria Munic.de Assistência Social

08 244 0061 2053 Manut.das Ativid. do Fmas-Seds-Sp.Psb - Prot. Social Básica

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Ficha 114

02 20 Secretaria Munic. de Saúde

10 301 0040 2015 Manut. Serviços e Assistência a Saúde

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Ficha 164

02 21 Secretaria Munic. de Obras e Engenharia

15 452 0045 2042 Manutenção das Atividades dos Serv. Urbanos

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Ficha 204

02 23 Secretaria Munic.de Segurança Pública

06 181 0010 2003 Manut.das Atividades Segurança Publica

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Ficha 217

CLÁUSULA 8ª - DAS RESPONSABILIDADES, DIREITOS E OBRIGAÇÕES

8.1 DA CONTRATADA

8.1.1 Responsabilizar-se pelos encargos previdenciários, tributários, trabalhistas, fiscais e sociais, que venham a incidir sobre a execução deste Contrato;



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

8.1.2 Obriga-se a reparar, refazer, remover, corrigir e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto deste Instrumento, quando se verificarem vícios, defeitos, incorreções e má qualidade do produto fornecido;

8.1.3 Responsabilizar-se por danos causados diretamente à CONTRATANTE, ou a terceiros, por sua culpa ou dolo, em que se verificarem falhas na entrega, sendo que a fiscalização designada pela CONTRATANTE não diminui ou exclui esta responsabilidade.

8.1.4 Atender as solicitações da CONTRATANTE, em qualquer horário com presteza, atenção, e zelo.

8.2 DA CONTRATANTE

8.2.1 Direito de rejeitar o produto se não fornecido de acordo com as normas estabelecidas.

8.2.2 Direito regressivo contra a CONTRATADA no caso de indenização ou reparação a terceiros em razão do fornecimento inadequado do produto, objeto deste Contrato.

8.2.3 A entrega dos produtos objeto deste contrato, será fiscalizada por um representante da CONTRATANTE, especialmente designado.

CLÁUSULA 9ª - DAS ALTERAÇÕES

As alterações do objeto contratual poderão ocorrer até o limite dos termos do Artigo 65, da Lei 8.666/93 e alterações.

CLÁUSULA 10ª - DA RESCISÃO

A rescisão contratual poderá ocorrer nas hipóteses previstas nos Artigos 77 a 80, da Lei 8.666/93 e alterações.

CLÁUSULA 11ª - DAS PENALIDADES

11.1 Fica estabelecida multa de 2%(dois por cento) sobre o valor contratual à CONTRATADA, quando esta infringir ou deixar de cumprir quaisquer das Cláusulas Contratuais. Em caso de rescisão contratual, por culpa da CONTRATADA, não terá ela direito à indenização de qualquer espécie, sendo aplicável multa de 10% do valor não executado do respectivo contrato, sem prejuízo de outras sanções previstas na Lei Federal 8666/93.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

11.2 Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e autárquica deste município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, bem como não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documento falso, ensejar o retardamento da execução do objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato e comportar-se de modo inidôneo.

CLÁUSULA 12ª - DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Pedregulho, Estado de São Paulo, para dirimir eventuais dúvidas deste Contrato, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente Instrumento público em 04 (quatro) vias de igual teor e para um só efeito, e que depois de lido no todo e achado conforme, vai devidamente assinado pelas partes e pelas testemunhas a tudo presentes.

Rifaina,..... de de 2013.

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA
Abrão Bisco Filho – Prefeito Municipal
Contratante

Contratada

Testemunhas:
