



Município de Presidente Prudente

Departamento de Compras

Presidente Prudente, 19 de Novembro de 2015

Pregão Presencial número 279 Anexo - formulário de proposta

Destinação: AQUISIÇÃO DE CARNES E DERIVADOS E FRIOS PARA COMPLEMENTO DO CARDÁPIO ESCOLAR

Item	Código	Descrição	Quantidade
1	76.441	MORTADELA DEFUMADA: CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA E SUÍNA MISTURADAS E TRITURADAS; COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES, SEM PIMENTA, APRESENTANDO NO MÁXIMO 10% DE CUBOS DE TOUCINHO E ATÉ 25% DE UMIDADE; DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, PESANDO 3 A 4 KG, PEÇA ÚNICA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-5 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78); INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20 DE 31/07/2000 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA	12.000,00 KG
2	76.442	QUEIJO MUSSARELA: PEÇAS DE 3,5 A 4 KG, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, SELADO A VÁCUO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS, DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA	12.000,00 KG
3	76.444	SALSICHA, TIPO HOT DOG, A BASE DE CARNES ÍNTEGRAS BOVINAS, EMBALADA A VÁCUO, CONGELADA, PESANDO APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS POR UNIDADE, COM NO MÁXIMO 2% DE AMIDO, ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO 10%, ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INGREDIENTES. COM REGISTRO NO SIF OU SISP. EMBALAGEM DE 3 À 5 KG	25.000,00 KG
4	76.450	FILÉ DE MAPARÁ - PESCADOS; FILÉ DE MAPARÁ, SEM PELE CONGELADO, PESANDO EM MÉDIA 110 G CADA, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICOS, RESISTENTES E ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA COM RÓTULO, DE INSPEÇÃO FEDERAL SIF PESANDO 25 KG, FILÉ DE MAPARÁ ÍNTEGRO, LIMPO, EVISCERADO, MANIPULADOS SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, LIVRES DE ESPINHAS, ESCAMAS OU RESÍDUOS DE VÍSCERAS. OS FILÉS DEVERÃO ESTAR ÍNTEGROS E SEREM JULGADOS EM FACE DE CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE SUA ESPÉCIE. NÃO DEVERÁ SER DE ASPECTO ALTERADO, MUTILADO, TRAUMATIZADO OU DEFORMADO E NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO OU SABOR ANORMAIS	15.000,00 KG

5	76.452	CARNE SUÍNA - PERNIL EM CUBOS, CONGELADO, SEM OSSO, SEM PELE; ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO E ACONDICIONADO EM CAIXA APROPRIADA; PESANDO APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA3 E (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA 2244/97; PORT. 304 DE 22/04/96, PORT. 90, PORT. 89 DE 15/02/96 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA. REGISTRO NA INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SISP E SIM	35.000,00 KG
6	76.453	FRANGO SEMI PROCESSADO - COXA E SOBRE-COXA, SEM OSSO, SEM PELE; CONGELADO, COM VALIDADE 12 MESES; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO POLIETILENO, TRANSPARENTE ATÓXICO; PESANDO ENTRE 200 A 250G POR UNIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DEC.12486, 20/10/78) E (PORT. 210,10/11/98) DEVENDO OBEDECER O VALOR LIMITE DE 6% DE ÁGUA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA. REGISTRO NA INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SISP E SIM	40.000,00 KG

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CARNE BOVINA CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL), SEM OSSO, EM CORTES PORCIONADOS TIPO PATINHO EM CUBOS, LIMPO, COM DIMENSÕES DE 3X3X3 CM, APRESENTANDO ASPECTO PRÓPRIO DE CARNE FIRME NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR CARACTERÍSTICA VERMELHO VIVO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. OS RECORTES DE PATINHO DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE APONEVROSES, CARTILAGENS E OSSOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM TEMPERATURA CONGELADA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 - ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA MÁXIMA DE 5%. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER EM SACOS DE POLIETILENO TERMOSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 01 OU 05 KG, DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, LACRADAS, SEM ÁGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUROS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA E REFORÇADA, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E/OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERÍODO DE VALIDADE E CONTENDO NO MÁXIMO 15 KG DE PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, O MESMO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DA ENTREGA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO E QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CARNE BOVINA CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL), SEM OSSO, EM CORTES PORCIONADOS TIPO PATINHO EM ISCAS, LIMPO, COM DIMENSÕES DE 5X2X2 CM, APRESENTANDO ASPECTO PRÓPRIO DE CARNE FIRME NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR CARACTERÍSTICA VERMELHO VIVO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. OS RECORTES DE PATINHO DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE APONEVROSES, CARTILAGENS E OSSOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM TEMPERATURA CONGELADA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 - ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA MÁXIMA DE 5%. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER EM SACOS DE POLIETILENO TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 01 OU 05 KG, DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, LACRADAS, SEM ÁGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUROS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA E REFORÇADA, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E/OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERÍODO DE VALIDADE E CONTENDO NO MÁXIMO 15 KG DE PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, O MESMO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DA ENTREGA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO E QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.

DO PRODUTO: CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL), SEM OSSO, EM CORTES TIPO PATINHO, MOÍDO, LIMPO, APRESENTANDO ASPECTO PRÓPRIO DE CARNE FIRME NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR CARACTERÍSTICA VERMELHO VIVO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. OS CORTES E RECORTES DE PATINHO DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE APONEVROSES, CARTILAGENS E OSSOS PARA SER PROCESSADOS (MOÍDOS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM TEMPERATURA CONGELADA A -18° C. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 - ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA MÁXIMA DE 5%. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER EM SACOS DE POLIETILENO TERMOSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 01 OU 05 KG, DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, LACRADAS, SEM ÁGUA E SEM RACHADURAS OU FUROS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA E REFORÇADA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E/OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERÍODO DE VALIDADE E CONTENDO NO MÁXIMO 15 KG DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS EMBALAGENS DESCONGELADAS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, O MESMO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO E QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE

INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; PESO LÍQUIDO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.

10 82.049FILÉ DE FRANGO SEMI-PROCESSADO, CONGELADO 40.000,00 KG
EM CUBOS, COM ABATE RECENTE, COM
CARACTERÍSTICAS GERAIS DE FRANGO FRESCO COM
COR E CHEIRO ESPECÍFICO LIVRE DE PARASITOSE,
BOLORES, OU QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE,
SEM PELE E SEM OSSOS. TRANSPORTADO E
CONSERVADO EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C,
COM ASPECTO DE CUBOS COM NO MÍNIMO 4X4X4 CM,
SEM OSSOS E SEM PELE, COM COR E SABOR
PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS
PLÁSTICA ATÓXICA E A VÁCUO, COM VALIDADE
MÍNIMA DE 180 DIAS NA DATA DA ENTREGA, E SUAS
CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A
INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, INSTRUÇÃO
NORMATIVA 32/10, RDC 12/01, RDC 259/02, PORTARIA
210/98, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA
ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE SACO PLÁSTICO
TRANSPARENTE COM 5 KG À VÁCUO. ROTULAGEM: O
PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES
IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM
TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI
(RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE
2003). A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ SER
ANTERIOR A 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE CAIXA DE PAPELÃO
TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO
VIGENTE COM PESO MÁXIMO DE 25 KG.

Prazo de entrega: Condições de pagamento:
Validade da Proposta (Não inferior a 30 dias)
Encerramento dia 21/12/2015 às 08:30 Horas Abertura dia 21/12/2015 às 08:30 Horas

Espaço reservado ao proponente
(Assinatura e carimbo)

Fornecedor:

CEP