



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 19/0010 - PG

O Serviço Social do Comércio - Departamento Regional do Sesc Tocantins, instituição de direito privado sem fins lucrativos, criado pelo Decreto-Lei nº 9853, de 13/09/1946, com regulamento aprovado pelo Decreto Federal nº 61.853, de 05/12/1967, por intermédio da Comissão de Licitação designada pela **Resolução Sesc/DR nº 895/19**, torna pública a realização de licitação, modalidade **Pregão Presencial, com Registro de Preço, tipo Menor Preço por Lote** de acordo com os critérios de aceitabilidade contidos neste instrumento convocatório, regida pela resolução Sesc n.º 1252/12 de 06/06/2012, publicada na seção 3 do Diário Oficial da União, edição de nº 144, de 26/07/2012 e pelas disposições deste instrumento convocatório e de seus anexos.

1 - DATA E LOCAL DA REUNIÃO

1.1 - A reunião para o recebimento das propostas comerciais, dos documentos de habilitação e **realização dos lances será às 09:00 (nove) horas do dia 28/11/2019**, na sede Administrativa do SESC, sito na 301, norte conjunto 01, lote 19, Avenida Teotônio Segurado, Palmas/TO.

2 - DO OBJETO

2.1 - O presente Pregão Presencial destina-se ao registro de preço para **aquisição CARNES, FRANGOS, FRIOS e CONGELADOS diversos**, por empresa especializada, pelo prazo de 06 (seis) meses, podendo ser prorrogável por até igual período, destinados atender as necessidades do SESC/TO na cidade de Palmas/TO. Conforme especificações e quantidades contidas no Anexo I deste Edital.

3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Os interessados em participar desta licitação deverão apresentar à comissão de licitação as documentações e proposta exigida para habilitação prévia e, em 02 (dois) envelopes distintos, a saber:

- a) Envelope lacrado, identificado com os dizeres **"PREGÃO PRESENCIAL SESC nº. 19/0010-PG documentos de habilitação"**, data e horário da reunião, nome do preponente por extenso e endereço.
- b) Envelope lacrado, identificado com os dizeres **"PREGÃO PRESENCIAL SESC nº. 19/0010-PG proposta comercial"**, data e horário da reunião, nome do preponente por extenso e endereço.

3.1.1 – Deverão ser apresentados em envelopes distintos conforme alíneas "a", "b" do subitem 3.1 a inversão do conteúdo dos envelopes ou a apresentação de conteúdos distintos em um dos envelopes ou ainda a falta de algum envelope, poderá acarretar a eliminação do preponente.



3.1.2 - Somente poderão participar desta licitação pessoas jurídicas cujo objeto social exposto no estatuto ou contrato social, especifique atividade pertinente e compatível com o objeto da presente licitação, e estejam legalmente estabelecidas no País.

3.2. – A participação na presente licitação implica em aceitação integral e irrevogável dos termos e condições deste instrumento convocatório, dos seus anexos e das normas técnicas gerais ou específicas pertinentes ao seu objeto.

3.3 – CREDENCIAMENTO

3.3.1 – Por credenciamento entende-se a apresentação dos seguintes documentos:

3.3.2 – Sócios proprietários ou dirigentes – cópia do respectivo ato constitutivo, contrato social ou estatuto no qual sejam expressos poderes para exercerem direitos e assumir obrigações pela empresa. Deverá ser apresentado documento de identificação (válido em todo território nacional).

3.3.3 – Procuradores – procuração pública ou particular ou Carta de Credenciamento, que comprove a outorga de poderes, para praticar todos os atos, em nome do I preponente. No caso da procuração particular ou carta de credenciamento, (deverá ter firma reconhecida em cartório, ou cópia autenticada) acompanhada dos documentos comprobatórios dos poderes do outorgante contrato social da licitante. Deverá ser apresentado documento de identificação do outorgado (válido em todo o território nacional).

3.3.4 – Os documentos de credenciamento do representante serão entregues em separado e **NÃO DEVEM** ser colocados dentro de nenhum dos envelopes.

3.3.5 – O credenciamento encerra-se com a leitura das respectivas empresas e seus representantes, que apresentaram documentos para tal ato.

3.3.6 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa junto ao Sesc, nesta licitação, sob pena de exclusão sumária dos preponentes representadas.

3.3.7 – A não apresentação ou incorreção dos documentos de credenciamento acarretará o não reconhecimento do representante, ficando o mesmo impedido de opinar no andamento licitatório, embora não seja negado à firma o direito de participar da licitação.

3.4 - IMPEDIMENTO

3.4.1 - Estarão impedidas de participar nesta licitação, empresas que:



- a) estejam sob decretação de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial (lei 11.101/2005), e suas alterações dissolução ou liquidação.
- b) Estejam suspensas de licitar com o Sesc/AR/TO.
- c) Tenham participação, a que título for, de dirigentes ou empregados da entidade.
- d) Pessoa jurídica do mesmo grupo econômico ou com os mesmos sócios de outra que esteja participando desta licitação.

4 - PROPOSTA COMERCIAL

4.1 – Deverá ater-se a este edital e seus anexos.

4.2 - Apresentar-se em 01 (uma) via, em papel timbrado, digitada ou datilografada, redigida de forma clara, especificando os serviços da licitação, não podendo conter rasuras, borrões, entrelinhas, ressalvas ou emendas, devendo estar assinada pelo representante legal do licitante na última folha e rubricada nas demais, sendo todas as folhas numeradas sequencialmente.

4.2.1 – As folhas devem ser numeradas utilizando-se a seguinte grafia: número da folha / quantidade total de folhas. A grafia citada visa indicar, com precisão, a quantidade total de folhas e a numeração de cada folha em relação a esse total. Como exemplo, supondo o total de vinte folhas, teríamos a seguinte numeração: 1/20, 2/20, 3/20... 20/20.

4.2.2 - Caso a proposta não esteja numerada o representante da empresa poderá fazê-lo durante a reunião de abertura do respectivo envelope.

4.2.2.1 - Caso a proposta não esteja numerada e se o representante da empresa não estiver presente, fica autorizado pelo o pregoeiro da comissão de licitação um membro da CPL, a fazê-lo durante a reunião de abertura do respectivo envelope.

5 - DA COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS

5.1 – O preponente deverá apresentar os preços unitários e totais, em moeda corrente nacional, incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que sejam devidas em decorrência do fornecimento do objeto desta licitação, (ANEXO III) da Proposta.

5.2 – O preponente deverá considerar que o pagamento será creditado em conta bancária indicada pela contratada, em até 15 (quinze) dias úteis após a apresentação da fatura/nota fiscal e/ou com boleto bancário e aceite definitivo do objeto.

5.3 - Deverá constar na proposta a indicação do nome e número do banco, agência e conta corrente de titularidade do preponente, vinculada ao CNPJ constante da proposta, para fins de pagamento.

5.4 – A validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias. Não sendo indicado o prazo de validade fica subentendido como de 60 (sessenta) dias.

5.4.1 - Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada e/ou adjudicada e a ata assinada, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal da preponente, através de correspondência dirigida à Comissão de Licitação, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

5.5 - Havendo discrepância entre os preços unitários e totais, prevalecerão os unitários e, havendo discordância entre o total da proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá este último.

5.5.1 – Havendo divergência entre as informações contidas na documentação impressa (folders, etc.) e na proposta específica, prevalecerão às informações da proposta.

5.6 – Quando o faturamento for efetuado por terceiros (inclusive filiais), tal fato deverá ser informado na proposta comercial, citando seus respectivos nomes, os quais deverão também cumprir as exigências para habilitação.

5.7 - O valor total da proposta será utilizado na sessão de lances.

5.8 - Os termos constantes da proposta apresentada são de exclusiva responsabilidade do preponente, não lhe assistindo o direito a qualquer modificação da mesma ou substituição de envelopes, após sua entrega.

5.9- Os preços apresentados serão irremediáveis e corresponderão exatamente às condições arrematadas na fase de lance, não podendo haver alterações sob pena de desclassificação do preponente.

5.10 - Após a fase de habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação a desistência da proposta pode ser feita até a abertura do primeiro envelope de proposta.

5.11 - Quando o preponente desiste após a habilitação, ele deve encaminhar o pedido justificado de desistência para a Comissão da licitação para ser avaliado. Ainda que possua um motivo justo, sem esse encaminhamento ele não será dispensado de suas obrigações.



5.12 - Com o requerimento em mãos a Comissão deliberara para acatar ou não o pedido de desistência. Se o fornecedor for eximido, não sofrera penalidades, mas, caso o pedido seja indeferido o preponente será punido nas condições previstas nesta licitação.

5.13 - O licitante é obrigado a apresentar proposta para todos os itens do lote de seu interesse, o licitante que apresentar proposta para um lote e se o mesmo estiver incompleto, o lote em questão será desclassificado.

5.14 - Os pedidos serão emitidos e autorizados através da Coordenadoria de Suprimentos do SESC/TO, de acordo com a necessidade da entidade.

5.15 - LOCAL PARA A ENTREGA DOS ITENS/PRODUTOS (em horário comercial):

a) SEDE ADMINISTRATIVA: endereço QUADRA 301 NORTE, CONJUNTO 01, LOTE 19. AVENIDA TEOTÔNIO SEGURADO, PALMAS/TO;

b) CENTRO ATIVIDADES DE PALMAS: endereço QUADRA 502 NORTE, CONJ 02 LTS 21 A 26, Palmas/TO;

c) CENTRO ESPORTIVO TÊNIS SESC: endereço AV. TOCANTINS ESQ. COM AVENIDA PARQUE JOÃO DO VALE, AURENY III, Palmas/TO.

5.16 - Prazo de entrega: até 02 (dois) dias ou conforme a necessidade do SESC, após o recebimento do pedido enviado pela Coordenadoria de Suprimentos do SESC/TO.

5.16.1 - O prazo que não puder ser cumprido conforme item 5.16, deverá ser informado à Coordenadoria de Suprimentos no momento da solicitação do mesmo, para que, proceda à análise, aprovando ou não novo prazo.

5.17 - Durante a vigência da Ata de Registro de Preços o SESC não é obrigado adquirir todas as quantidades citadas no anexo I, pois é meramente estimativa.

5.18 - Os produtos a serem entregues ao SESC deverão ter a validade mais longa possível.

5.19 - Será inaceitável por qualquer motivo, que a empresa vencedora não realize a entrega dos produtos, cabendo a ela solucionar possíveis imprevistos em tempo hábil a fim, de não prejudicar o andamento das atividades do SESC/TO.

5.20 - Sesc/AR/TO se reserva o direito de não receber produtos da seguinte forma, prazo com validade próximo ao vencimento, embalagem danificada e lacres violados.

5.21 – Os produtos só serão aceitos pelo SESC, se estiverem de acordo com o objeto licitado sendo observadas as seguintes características: **validade, embalagem, cor, textura, cheiro característico,**



especificações técnicas, avarias, e etc. O item/produto que não atender as exigências citadas acima e do anexo I será solicitado sua substituição.

6 - DO REGISTRO DE PREÇO

6.1 - O registro de preço não importa em direito subjetivo de quem ofertou o preço registrado, de exigir a aquisição, sendo facultada a realização de contratação de terceiros sempre que houver preços mais vantajosos.

6.1.2 - É permitido a adesão de outros preponentes participantes ao menor preço registrado, desde que esses preencham todas as condições deste edital.

6.1.3 - As quantidades dos itens constantes nesta licitação são estimadas, não sendo, portanto, concreta a sua utilização durante o período de vigência do Termo de Registro de Preço.

6.1.4 - Vigência do Registro de **Preço é de 06 (seis) meses** a contar da data de assinatura podendo ser prorrogável no máximo, por até igual período.

6.2 – DO REAJUSTE E PRORROGAÇÃO

a) Será admitida, por solicitação do SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO, a revisão dos preços dos itens adquiridos com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, desde que seja observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, da assinatura da Ata de Registro de Preço, vinculando-se ao Índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M divulgado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV ou outro que venha substituí-lo.

b) As quantidades constantes neste processo são estimadas, para serem utilizadas por um período de 06 (seis) meses podendo ser prorrogado por até igual período, os pedidos serão emitidos, de acordo com as necessidades do Sesc/TO.

c) Havendo contrato decorrente da Ata de Registro de Preço, poderá sofrer eventuais acréscimos nos percentuais e condições observando o valor inicial de acordo com a Resolução Sesc N°1.1252/2012 vigente.

6.3 – HABILITAÇÃO

6.3.1 - Serão admitidas a participar da presente licitação as pessoas jurídicas que comprovarem possuir requisitos mínimos de habilitação. Para tal, deverão ser habilitadas pela Comissão de Licitação após exame da documentação abaixo relacionada.

6.3.2 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

6.3.2. – Cópia dos seguintes documentos:

- a) Cédula de Identidade, (válida em todo território nacional);
- b) Prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;
- c) Ato constitutivo, e suas últimas alterações, devidamente registrado, onde deverá estar indicado ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.
- d) Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado.

Observações:

- 1 - Em se tratando de sociedade por ações, o ato constitutivo deverá ser acompanhado de documentação da eleição de seus administradores.
- 2 - Tratando-se de sociedade civil, o ato constitutivo deverá estar inscrito no órgão de classe e acompanhado de prova da diretoria em exercício.
- 3 - Documentos para habilitação, serão dispensados se já apresentados em fase anterior na licitação.

6.3.3 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.3.3.1 - **Prova de “Capacidade Técnica”** constituída por no mínimo 01 (um) atestado de entidade pública ou privada para a qual a empresa comprove ter fornecido produtos, que guarde semelhanças com o objeto desta licitação.

6.3.3.2 - Alvará SANITÁRIO expedido pelo o Município e ou Estado, válido para o ano em exercício.

6.3.3.3 - Declaração de que tomou conhecimento de todas as condições do instrumento convocatório, das condições necessárias para participação no certame e de Inexistência de Fatos Impeditivos, conforme **Anexo IV**.

6.3.3.4 - A Comissão de Licitação poderá, no interesse do SESC em manter o caráter competitivo desta licitação, solicitar a declaração escrito a próprio punho, quando possível do preponente na ausência no que se refere aos itens 6.3.3.3. O resultado de tal procedimento será determinante para fins da habilitação.

6.4 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) **Certidão negativa de falência** (conforme a Lei n.º 11.101/2005) expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de expedição inferior a 90 dias em relação à data de apresentação dos envelopes.

6.5 - REGULARIDADE FISCAL

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **estadual e/ou municipal**, relativo ao domicílio ou sede do preponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

b.1 - Na prova de inscrição, não será aceito o Documento de Arrecadação.

c) Prova de regularidade com a fazenda federal, constando de:

1 - Certidão Conjunta Negativa de **Débitos Relativos a Tributos Federais**; e

1.1 – Será aceita a Certidão Unificada que comprove a Regularidade referente aos tributos Previdenciários e quanto aos Tribunais Federais, conforme previsto na Portaria MF 358, de 5/9/2014, observados todos os critérios que envolvem essa alteração.

d) Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual**, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Estaduais, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte.

e) Prova de regularidade com a **fazenda municipal**, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Municipais, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte.

f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS**, no cumprimento dos encargos instituídos por lei.

6.5.1 – Caso as certidões expedidas pelas fazendas federal, estadual, municipal, sejam POSITIVAS, o Sesc se reserva o direito de só aceitá-las se as mesmas contiverem expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional, passado pelo seu emitente.

6.5.2 – Os documentos deverão estar válidos na data de recebimento dos envelopes. Quando o órgão for omissor em relação ao prazo de validade dos mesmos, considerar-se-á o prazo de validade de 90 (noventa) dias, a contar da data da emissão.



6.5.3 – Sendo ou não contribuinte, o preponente fica obrigatório a aparentar as certidões de regularidade expedidas pelas Fazenda Federal, Estadual e Municipal. Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da preponente e com o número do CNPJ/MF e endereço respectivo. Se o preponente for a matriz, todos os documentos deverão estar em seu nome; se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles, que pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.

6.5.4 - Serão dispensados documentos apresentados em fase anterior.

7 - PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

7.1 – Reunião pública para recebimento e abertura dos envelopes e realização de lances.

7.1.1 - Os envelopes distintos e lacrados, contendo a proposta comercial e os documentos de habilitação serão recebidos pela Comissão de Licitação às **09:00 (nove) horas** do dia **28/11/2019**, na sede Administrativa do Sesc, sito na 301, norte conjunto 01, lote 19, Avenida Teotônio Segurado, Palmas/TO.

7.1.2 - Recebimento dos envelopes **“PROPOSTA COMERCIAL” e “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”**;

7.1.3 - A comissão de licitação, se julgar conveniente, poderá inverter o procedimento, abrindo primeiramente os envelopes de habilitação classificando os proponentes, e, só então, abrir as propostas dos preponentes habilitados.

7.1.4 - É desejável a presença do licitante ou de seu representante legal na sessão de abertura dos envelopes da fase de habilitação e propostas. O Licitante que não puder comparecer, poderão entregar antecipadamente os envelopes no Setor de Licitações do Sesc/TO e aceitará tacitamente as decisões da Comissão de Licitação.

7.1.4.1 - A entrega da Proposta Comercial e da Documentação de Habilitação, por correio ou transportadora, é de exclusiva responsabilidade do remetente e transportador. O Sesc/AR/TO não se responsabiliza pelo atraso ou extravio no transporte de qualquer proposta comercial ou documentação de habilitação encaminhada.

7.2 - ABERTURA DOS ENVELOPES “PROPOSTA COMERCIAL”

a) Abertura dos envelopes **“PROPOSTA COMERCIAL”** e análise das credenciais dos representantes.

b) Classificação das propostas comerciais;

b.1) abertos os envelopes, a Comissão de Licitação analisará as propostas comerciais, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido neste edital e seus anexos;

b.2) também serão desclassificadas as propostas que excederem os 15% (quinze por cento) do valor da proposta de menor preço;

b.3) quando não forem classificadas, no mínimo, três propostas na forma definida no subitem anterior, serão classificadas, sempre que atendam as demais condições definidas no instrumento convocatório, a de menor preço e as duas melhores propostas de preço subsequentes;

b.4) a classificação de apenas duas propostas escritas de preço não inviabilizará a realização da fase de lances verbais;

b.5) as propostas que, em razão dos critérios definidos nos subitens “b.2” e “b.3” não integrarem a lista de classificadas para a fase de lances verbais, também serão consideradas desclassificadas do certame;

c. Fase de lances verbais;

c.1) realizada a classificação das propostas escritas, pela Comissão de Licitação, terá início a fase de apresentação de lances verbais;

c.2) O Pregoeiro, objetivando a otimização da etapa de lances verbais, poderá estabelecer valor mínimo de lance;

c.3) O pregoeiro fará uma rodada de lances, convidando o autor da proposta escrita de maior preço classificada a fazer o seu lance e, em seguida, os demais classificados na ordem decrescente de preço;

c.4) havendo lance, o pregoeiro realizará uma nova rodada, começando pelo autor que, no momento, estiver com a proposta de maior preço, e, assim sucessivamente, até que, numa rodada completa, não haja mais lance e se obtenha, em definitivo, o menor preço;

c.5) somente serão considerados os lances inferiores ao último menor preço obtido;

c.6) O preponente que não apresentar lance numa rodada não ficará impedido de participar de nova rodada, caso ocorra;

c.7) não havendo lances verbais na primeira rodada, serão consideradas as propostas escritas de preço classificadas para esta fase;

c.8) O pregoeiro, após declarar encerrada a fase de lances verbais, ordenará os lances em ordem crescente de preço.

7.3 - ABERTURA DOS ENVELOPES DE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

a) Abertura do (s) envelope (s)

a.1) A Comissão de Licitação promoverá a abertura e a verificação da documentação relativa à habilitação do preponente que, na ordenação feita pelo pregoeiro, resultou no menor preço.

a.2) na hipótese de inabilitação, por descumprimento de qualquer exigência estabelecida no instrumento convocatório, a Comissão de Licitação autorizará o pregoeiro a convocar o autor do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório.

b) Declaração do preponente vencedor, pela Comissão de Licitação.

b.1) O percentual verificado na diferença entre o preço total inicial e o preço final do lote após os lances, será distribuído de forma indistinta sobre cada item do lote final.

c) Encerramento da reunião, após a rubrica das propostas e dos documentos de habilitação pela Comissão de Licitação e pelos preponentes, e leitura, aprovação e assinatura da ata por todos os participantes da reunião.

8 - CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1 – Observadas as demais condições deste edital e seus anexos, o julgamento desta licitação será feito pelo critério de **menor preço POR LOTE.**

8.2 – Os lances apresentados conforme letra “c.8” do SUBITEM 7.2, deverá referir-se ao valor **total POR LOTE.**

9 - DA HOMOLOGAÇÃO E/OU ADJUDICAÇÃO

9.1 - Sendo homologada a licitação o (s) preponente (s) vencedor (es) e o (s) preponente (s) aderente (s) será (ão) convocado (s) para assinatura do Ata de Registro de Preço, no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da data da convocação.

9.2 - Encerramento da reunião, após a rubrica das propostas e dos documentos de habilitação pela Comissão de Licitação e pelos preponentes, e leitura, aprovação e assinatura da ata por todos os participantes da reunião.

9.3 – Concluída a fase competitiva, ordenada às propostas apresentadas, analisada a documentação de habilitação e observados os recursos porventura interpostos na forma da resolução vigente, o Pregoeiro emitira relatório conclusivo dos trabalhos desenvolvidos no certame, remetendo-o a autoridade



superior do Sesc/TO, juntamente com os elementos constitutivos do processo, necessários à Homologação e/ou Adjudicação da respectiva licitação.

9.4 - A autoridade superior do Sesc/TO poderá, no entanto, tendo em vista sempre a defesa dos interesses do Sesc/TO, discordar e deixar de homologar, total ou parcialmente, o resultado apresentado pelo Pregoeiro, revogar ou considerar nula a Licitação, desde que apresente a devida fundamentação exigida pela resolução vigente, resguardados os direitos dos preponentes.

10 - PENALIDADES

10.1 – A recusa em assinar a Ata de Registro de Preço, no prazo de três dias úteis, a partir da convocação (SUBITEM 9.1), dará ao Sesc/TO o direito de suspender o preponente em até dois anos, do direito de licitar e contratar com o Sesc/TO, e homologar esta licitação aos preponentes remanescentes, na ordem de classificação.

10.2 – Outras penalidades estão previstas na Ata de Registro de Preço.

10.3 – Para fins de penalidade o lance é considerado proposta.

10.4 – A critério do Sesc/TO as sanções poderão ser cumulativas.

11 - DA IMPUGNAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

11.1 O Instrumento Convocatório poderá ser impugnado, no todo ou em parte, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento dos envelopes de Propostas Técnicas e Proposta Comercial. Não impugnado o Instrumento Convocatório, preclui toda matéria nele constante.

11.2 A impugnação deverá ser dirigida à Comissão Permanente de Licitação, em documento original, datado e assinado, OBRIGATORIAMENTE PROTOCOLADO na Sede Administrativa, Quadra 301 Norte, Avenida Teotônio Segurado, Conjunto 01, Lotes 19, Plano Diretor Norte, Palmas – Tocantins.

11.3 - Sendo acolhida, será definida e publicada nova data para realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das Propostas.

11.4 - As impugnações apresentadas fora do prazo não serão conhecidas.

12 - DOS RECURSOS

12.1 - Da decisão da Comissão de Licitação relativa ao julgamento desta licitação caberá recurso fundamentado, dirigido ao Sr. Gerente Administrativo (GAD) da Administração Regional do Sesc/TO, por escrito e protocolado original, por meio da Comissão de Licitação, no, prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da data da divulgação da decisão acerca:

12.1.1 - Do julgamento;

12.2 - Os recursos serão interpostos por escrito perante a Comissão Permanente de Licitação, registrando-se a data de sua entrega mediante protocolo, observando-se para tanto o horário das 8h às 12h00min e das 14h00min às 18h, dos dias úteis de trabalho do Sesc/TO;

12.3 - Os recursos terão efeito suspensivo e os interpostos intempestivo não serão conhecidos, operando-se a respeito à preclusão;

12.4 - Não caberá recurso da decisão da autoridade competente que é a última instância de julgamento das Entidades;

12.5 - Interposto recurso, abrir-se-á vista aos LICITANTES, no Sesc/TO, pelo prazo comum de 02 (dois) dias úteis, para impugnação, contados a partir da comunicação da sua interposição;

12.6 - Impugnado ou não o recurso, a Comissão Permanente de Licitação poderá realizar instrução complementar, submetendo à decisão final da Autoridade Competente, no prazo total de 10 (dez) dias úteis, cujo resultado será comunicado por correspondência, via o site www.sescto.com.br ou e-mail;

12.7 - Os Recursos e Contrarrazões de Recursos deverão ser dirigidos à Comissão Permanente de Licitação, que deverá receber realizar as instruções complementares que entender necessárias e encaminhar para a decisão da Autoridade Competente;

12.8 - É facultado aos LICITANTES formularem impugnações ou protestos, por escrito, devidamente registrados nas atas dos trabalhos, relativos ao(s) outro(s) LICITANTE(S) ou ao transcurso da Licitação, entretanto, qualquer conduta caracterizada como prejudicial ao Processo Licitatório poderá ser considerada como incurso no preceito do artigo 335, do Código Penal.

12.9 - Na contagem dos prazos será excluído o dia de começo e incluído o dia final, prorrogando-os automaticamente, para o primeiro dia útil subsequente, quando recair em data em que não haja expediente no Sesc/TO.

13 - DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 - As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas através do site www.sescto.com.br, no mural, e-mails e outros meios de comunicação do Sesc/TO.

13.2 – Em suas propostas comerciais os preponentes deverão considerar que o pagamento será creditado em conta bancária indicada pelo contratado, em até 15 (quinze) dias úteis após a apresentação da fatura e aceite definitivo das entregas dos computadores, inadmitindo-se antecipações de qualquer natureza e negociação de títulos com instituições financeiras.



13.3 - A Comissão de Licitação poderá, no interesse do SESC em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pelas I preponentes, desde que não comprometam a lisura do certame e possa ser sanada em prazo fixado pela mesma. Poderá também pesquisar via Internet, quando possível, para verificar a regularidade da licitante / validade de documentos, podendo ser emitido documento equivalente ao apresentado com número diferente. O resultado de tal procedimento será determinante para fins de habilitação.

13.4 - Não serão levadas em consideração documentos e propostas que não estiverem de acordo com as condições deste edital e seus anexos quer por omissão, quer por discordância, e o Sesc/TO se reserva o direito de rejeitá-las e cancelar a presente licitação, a qualquer momento, no todo ou parcialmente, antes da formalização da Ata de Registro de Preço junto ao preponente vencedor.

13.5 - A comissão de licitação poderá, a seu exclusivo critério, a qualquer momento, abrir diligência e solicitar aos preponentes, por escrito, informações adicionais sobre a documentação e as propostas apresentadas. O não atendimento da solicitação no prazo estabelecido poderá implicar desclassificação e/ou inabilitação do preponente.

13.6 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação, só poderão ser retirados após a assinatura da ata e os que não forem retirados, serão destruídos após 15 (quinze) dias da assinatura.

13.7 – O preponente Registrado e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem do Sesc/TO e/ou terceiros em decorrência do fornecimento indevido dos computadores objeto da licitação.

13.8 - Na contagem dos prazos estabelecidos no presente edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento do Sesc/TO.

13.9 - Quando não for possível realizar o ato do recebimento do envelope desta licitação, a comissão de licitação marcará nova data e hora a ser divulgada conforme previsto no subitem 13.10

13.10 - A comissão de licitação a qualquer tempo, antes da data da apresentação das propostas, poderá proceder alterações concernentes a esta licitação, postando no site www.sescto.com.br no link licitações, correspondente adendo, disponibilizando assim aos interessados, sendo facultado à CPL, se for o caso, adiar a data do recebimento da documentação.

13.11- A participação nesta licitação implica total e irrestrita concordância com todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

13.12 - O Sesc/TO se reserva o direito de cancelar unilateralmente esta licitação, a qualquer momento, no todo ou em parte, antes da formalização da Ata de Registro de Preço, não cabendo aos preponentes quaisquer direitos, vantagens ou reclamações, a que título for.

13.13 - Independentemente de declaração expressa, a apresentação dos documentos e da proposta implica a aceitação plena e total das condições e exigências deste instrumento convocatório e seus



anexos, a veracidade e autenticidade das informações constantes nos documentos apresentados, e ainda, a inexistência de fato impeditivo à participação da empresa, o qual, na incidência, obriga o preponente a comunicar ao Sesc quando ocorrido durante o certame.

13.14 – A qualquer momento, o Sesc/TO poderá desclassificar preponentes, sem que lhes caiba qualquer indenização, caso tenha conhecimento de fato que desabone a idoneidade, a capacidade financeira, técnica ou administrativa, inclusive incorreções que venham a ser detectadas na documentação ou propostas.

13.15 – O preponente que apresentar proposta estará vinculada a ela, e se responsabilizará pelo o fornecimento dos móveis licitados nas condições oferecidas.

13.16 – O preponente que não informar na proposta prazo para a entrega dos móveis, validade, forma de pagamento, garantia e local de entrega dos móveis licitado. Fica estabelecida às condições solicitada no instrumento convocatório.

13.17 - Município de PALMAS/TO é o domicílio e foro competente para dirimir quaisquer dúvidas referentes à licitação e a procedimentos dela resultantes, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

13.18 – São partes integrantes deste edital os seguintes anexos:

- a) Anexo I – Especificações dos itens;
- b) Anexo II – Modelo de Credenciamento;
- c) Anexo III – Modelo de Proposta;
- d) Anexo IV - Modelo de Declaração de Recebimento dos Documentos, Conhecimento das Condições e de Inexistência de Fatos Impeditivos;
- e) Anexo VI – Minuta da Ata de Registro de Preço;

Palmas, 21 de novembro de 2019.

ADÍLIO RODRIGUES RIBEIRO
Pregoeiro da CPL

PREGÃO PRESENCIAL nº. 19/0010-PG, TIPO MENOR PREÇO POR LOTE

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

LOTE 01					
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO
1	<i>ALCATRA- bife</i>	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA, EM BIFES FINOS EM TAMANHO PADRÃO EM TORNO DE 150 G, RESFRIADA (0º E 6º C GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		1000
2	<i>ALCATRA- cubos</i>	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA, EM CUBOS CORTE MÉDIO (5 CM), RESFRIADA (0º E 6º C GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMZAA1QS1PO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		800
3	<i>ALCATRA- iscas</i>	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA, EM ISCAS, CORTE FINO, COM APROXIMADAMENTE 10 CM DE COMPRIMENTO, RESFRIADA (0º E 6º C GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR	KG		500

		PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.			
4	MAMINHA- Peça	CARNE BOVINA TIPO MAMINHA, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		450
5	LAGARTO- Peça	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		400

6	CONTRA FILÉ- Peça	CARNE BOVINA TIPO CONTRA-FILÉ, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA (0º E 6º C GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, EXCESSO GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		800
7	CONTRA FILÉ- Bife	CARNE BOVINA TIPO CONTRA-FILÉ, EM BIFES, RESFRIADA (0º E 6º C GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, EXCESSO DE GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		900

8	<p>COXÃO DURO- Cubos</p>	<p>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE TIPO COXÃO DURO, CUBOS CORTE MÉDIO (5 CM), RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.</p>	KG		800
9	<p>COLCHÃO MOLE-Peça</p>	<p>CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE EM PEÇA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.</p>	KG		1.400

10	<p>PATINHO <i>Carne moída</i></p>	<p>CARNE BOVINA DE TIPO PATINHO, MOÍDA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. O PRODUTO NÃO DEVE SER ORIUNDO DE MOAGEM DE APARAS; O LIMITE MÁXIMO PARA ESPÉCIE DE GORDURA BOVINA É DE 5%; A CARNE MOÍDA DEVERÁ SER EMBALADA E RESFRIADA IMEDIATAMENTE APÓS A MOAGEM, EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 05 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.</p>	KG		2.500
11	<p>CUPIM Peça</p>	<p>CARNE BOVINA TIPO CUPIM PEÇA, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS.DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO DO Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.</p>	KG		600

12	CARNE DE SOL- Peça	CARNE DE SOL BOVINA TIPO COXÃO DURO, EM PEÇA, CURADA, SUBMETIDA A PROCESSO DE CONSERVAÇÃO POR MEIO DE SALGA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO; DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG		1.500
13	COSTELA BOVINA Serrada	CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, COM OSSO SERRADO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), APRESENTANDO NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		900

14	RABADA <i>Cortada</i>	RABADA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), CORTADA (serrada), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		500
15	BUCHO COM MOCOTÓ BOVINOS	BUCHO BOVINO MISTURADO COM MOCOTÓ, CONGELADO. A PARTE DO BUCHO DEVERÁ SER PROVENIENTE DO ESTÔMAGO DE BOVINO SELECIONADO, DE BOA QUALIDADE, COM PERFEITO DESENVOLVIMENTO MUSCULAR, ABATIDO, PROCESSADO (DESSEBADO, COZIDO E BRANQUEADO) E O MOCOTÓ DEVERÁ CONSTAR DE EXTREMIDADES BOVINAS LIMPAS, ACONDICIONADOS E ARMAZENADOS SEGUNDO AS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO, EM FRIGORÍFICO SOB INSPEÇÃO, CONGELADOS RAPIDAMENTE E MANTIDOS A -18º C A - 25º C. TEMPERATURA MÍNIMA DE RECEBIMENTO ATÉ - 10ºC SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO; ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		250
16	FÍGADO <i>Bife</i>	FÍGADO BOVINO RESFRIADO, SEM PELE, FATIADO EM BIFES DE APROXIMADAMENTE 150 g, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO E RESFRIADO IMEDIATAMENTE APÓS SUA OBTENÇÃO. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO,	KG		300

		LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.			
17	CHARQUE	CHARQUE PROVENIENTE DE CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, EM PEÇA SALGADA CURADA DESSECADA, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO. EMBALAGEM À VACUO DE ATÉ 3 KG, ONDE DEVERÁ CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		300

LOTE 02					
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO
1	LOMBO SUÍNO-peça	CARNE SUÍNA MAGRA, LOMBO CONGELADO, EM PEÇA, DESOSSADO. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		650

2	COSTELINHA SUÍNA	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA, NÃO SALGADA. EM PEÇA, CONGELADA; O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		850
3	BISTECA SUÍNA	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA, NÃO SALGADA, CONGELADA; O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		700

4	PÉ DE PORCO <i>Serrado</i>	CARNE SUINA SALGADA - TIPO PÉ, SERRADO, HIGIEINIZADO ANTES DE SER SUBMETIDO A CONSERVAÇÃO PELO SAL, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, ADEQUADO PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE LHE CONFIRAM UMA PROTEÇÃO APROPRIADA; A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO (1)UM MÊS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, PESO DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		300
5	ORELHA DE PORCO	CARNE SUINA SALGADA - TIPO ORELHA. HIGIEINIZADA ANTES DE SER SUBMETIDA A CONSERVAÇÃO PELO SAL DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ADEQUADO PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE LHE CONFIRAM UMA PROTEÇÃO APROPRIADA; A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO (1)UM MÊS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, PESO DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		250

6	RABO DE PORCO	CARNE SUINA SALGADA - TIPO RABO, CORTADA, HIGIEINIZADA ANTES DE SER SUBMETIDA A CONSERVAÇÃO PELO SAL. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		250
7	PERNIL SUÍNO SEM OSSO E SEM PELE <i>Peça</i>	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL, SEM OSSO E SEM PELE, EM PEÇA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		500

LOTE 03					
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO
1	LINGUIÇA TOSCANA	LINGÜIÇA TIPO TOSCANA, CONGELADA, PREPARADAS COM CARNE SUÍNA PURA E LIMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PICADA, NÃO MISTA, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS, EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		800
2	LINGUIÇA DE FRANGO	LINGUIÇA FRESCA DE CARNE DE FRANGO, NÃO MISTA, PURA E LIMPA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		400
3	SALSICHA	SALSICHA CONGELADA(-12°C), COMPOSTA DE CARNE MISTA (BOVINA E SUÍNA), PREPARADOS COM CARNES DE 1ª QUALIDADE, SEM EXCESSOS DE GORDURA, COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA À VÁCUO COM NO MÁXIMO 5 KG, EM PLASTICO TRANSPARENTE, CONTENDO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, VALIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, ONDE DEVERÃO CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		800

4	MORTADELA DEFUMADA	MORTADELA DEFUMADA, BARRA COM NO MÍNIMO 2 KG, CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA, AVE E SUINA; ESPECIARIAS NATURAIS (ALHO, CEBOLA, COENTRO, PIMENTA, PIMENTA SÍRIA, PIMENTA-BRANCA, NOZ MOSCADA E EXTRATO DE ORÉGANO) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG		250
---	--------------------	--	----	--	-----

LOTE 04					
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO
1	LINGUIÇA CALABRESA	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE CARNE SUÍNA NÃO MISTA, PURA E LIMPA, RESFRIADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ADICIONADA DE TOUCINHOS E CONDIMENTOS NATURAIS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, COZIDA E DEFUMADA-SEM PIMENTA, FIRME, SEM UMIDADE. DEVERÁ SER EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG NO MÁXIMO.DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA,LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		1000

2	PRESUNTO	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA, RESFRIADO. PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE COM O PERNIL DE SUÍNOS, DESOSSADO, ADICIONADO DE INGREDIENTES, E SUBMETIDO A UM PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER TEOR DE PROTEÍNA CÁRNEA MÍNIMA DE 16,5% E SER DESIGNADO DE PRESUNTO COZIDO. CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 4 KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		1.400
3	BACON	BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; DEVE APRESENTAR NO RÓTULO AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO: PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		800

LOTE 05					
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO
1	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PEÇA, RESFRIADA, DERIVADO DE LEITE DE VACA DE BOA QUALIDADE, TEXTURA COMPACTA, COM ODOR E SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO, CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 4 KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		2.500

2	QUEIJO RALADO	QUEIJO RALADO, RESFRIADO, DERIVADO DE LEITE DE VACA DE BOA QUALIDADE, TEXTURA COMPACTA, COM ODOR E SABOR SUAVE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS); A EMBALAGEM DEVE CONTER ATÉ 500 G E EXTERNAMENTE DEVE REGISTRAR OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO.).			200
---	----------------------	--	--	--	-----

LOTE 06					
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO
1	REQUEIJÃO CREMOSO	BISNAGA DE REQUEIJÃO CREMOSO, EMBALAGEM PESANDO ENTRE 1.5 E 2 KG, LACRADO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	UND		250
2	REQUEIJÃO CHEDDAR	BISNAGA DE REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CHEDDAR, EMBALAGEM PESANDO ENTRE 500 G E 1.5 KG, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	UND		150
3	REQUEIJÃO EM POTE	REQUEIJÃO CREMOSO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PESANDO ENTRE 180 E 200 G COM TAMPA QUE POSSIBILITE VEDAR O PRODUTO APÓS A SUA ABERTURA. PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO; DEVE SER LEVEMENTE SALGADO E APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND		600
4	PEITO DE PERU	PEITO DE PERU DEFUMADO EM BARRA DE ATÉ 5 KG. ELABORADO COM CARNE DE PEITO DE PERU SEM OSSO, TEMPERADO, DEFUMADO PELO PROCESSO NATURAL E COM MENOS DE 4% DE GORDURA, ISENTO DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG		300

5	SALAME ITALIANO	PEÇA DE SALAME DE CORTES NOBRES DE CARNE SUÍNA E ESPECIARIAS NATURAIS SELECIONADAS. EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DO PRODUTO, EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG		150
6	MANDIOCA	MANDIOCA, DESCASCADA, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, DE APROXIMADAMENTE 1 kg, EMBALAGEM LACRADA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	KG		1.600

LOTE 07					
TEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO
1	ERVILHAS CONGELADAS	. ERVILHAS FRESCA EM GRÃOS SELECIONADOS, CONGELADA, PACOTE COM NO MÁXIMO 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM INTEGRAL E CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DOS PRODUTOS: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO.	KG		150
2	POLENTA CONGELADA	POLENTA CONGELADA EM TIRAS, PACOTE DE APROXIMADAMENTE 1 kg, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	KG		250
3	BATATA PALITO	BATATA PALITO DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, PACOTE DE APROXIMADAMENTE 2 kg, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	KG		3.200

LOTE 08					
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO
1	COXA E SOBRECOXA	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CANGELADO, NÃO TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS	KG		4.000

		EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.			
2	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	FILÉ DE PEITO DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, SEM OSSO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS COM O REGISTRO NO S.I.F, LIMPAS, SEM RESTOS DE VÍSCERAS, MUSCULATURA FIRME, ÍNTEGRA E NÃO PEGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA (AMARELO-PARDO), SEM MANCHAS AZUIS OU ESVERDEADAS E SABOR PRÓPRIO, SEM GORDURA E PELES, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		5.000
3	DRUMET DE FRANGO	CORTE ESPECIAL DE FRANGO, TIPO COXINHA DA ASA, CANGELADA, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE, PROVENIENTE DE AVES SADIAS COM O REGISTRO NO S.I.F, LIMPAS, SEM RESTOS DE VÍSCERAS, MUSCULATURA FIRME, ADERENTE AO OSSO, ÍNTEGRA E NÃO PEGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA (AMARELO-PARDO), SEM MANCHAS AZUIS OU ESVERDEADAS E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		1.500

4	MOELA DE FRANGO	MIUDOS DE FRANGO, TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 1 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.	KG		400
---	------------------------	--	----	--	-----



PREGÃO PRESENCIAL Nº. 19/0010-PG, TIPO MENOR PREÇO POR LOTE

ANEXO II

MODELO DE CREDENCIAMENTO

Em atendimento ao disposto na Licitação em epígrafe, credenciamos o Sr....., portador da Carteira de Identidade nº Expedida por em ___/___/___, para que represente nossa empresa nessa licitação, com poderes plenos para prestar esclarecimentos, assinar Atas, interpor recursos ou renunciar ao direito de interpô-los e praticar tudo mais que seja necessário à participação de nossa empresa na licitação.

Local e data.

Assinatura do responsável pela empresa

OBSERVAÇÕES:

Este documento deverá ser preenchido em papel timbrado da empresa preponente e estar devidamente assinado por seu representante legal.

Este documento de credenciamento poderá ser substituído por Procuração Pública com poderes específicos para participação em licitações.

Deverá ser juntado o documento que comprove o poder de delegação do outorgante.



PREGÃO PRESENCIAL Nº. 19/0010 - PG, TIPO MENOR PREÇO POR LOTE

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA

AO

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC

Apresentamos a nossa proposta de preço para fornecimento de CARNES, FRANGOS, FRIOS E CONGELADOS diversos, destinados atender todas as unidades do SESC/TO na cidade de Palmas/TO, pelo prazo de 06 (seis) meses, podendo ser prorrogável por até igual período, de acordo especificações técnicas constantes no Anexo I, conforme abaixo:

LOTE 01							
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO	V. UNIT.	VALOR TOTAL
1	ALCATRA- bife	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA, EM BIFES FINOS EM TAMANHO PADRÃO EM TORNO DE 150 G, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		1000	R\$	R\$

2	ALCATRA- cubos	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA, EM CUBOS CORTE MÉDIO (5 CM), RESFRIADA (0º E 6º C GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMZAA1QS1PO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	800	R\$	R\$
3	ALCATRA- iscas	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA, EM ISCAS, CORTE FINO, COM APROXIMADAMENTE 10 CM DE COMPRIMENTO, RESFRIADA (0º E 6º C GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO	KG	500	R\$	R\$

		CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.					
4	MAMINHA- Peça	CARNE BOVINA TIPO MAMINHA, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		450	R\$	R\$
5	LAGARTO- Peça	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO	KG		400	R\$	R\$

		VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.					
6	CONTRA FILÉ- Peça	CARNE BOVINA TIPO CONTRA-FILÉ, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, EXCESSO GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		800	R\$	R\$
7	CONTRA FILÉ- Bife	CARNE BOVINA TIPO CONTRA-FILÉ, EM BIFES, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS,	KG		900	R\$	R\$

		EXCESSO DE GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDOES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.					
8	COXÃO DURO- Cubos	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE TIPO COXÃO DURO, CUBOS CORTE MÉDIO (5 CM), RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDOES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		800	R\$	R\$
9	COLCHÃO MOLE-Peça	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE EM PEÇA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS	KG		1.400	R\$	R\$

		AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.					
10	PATINHO <i>Carne moída</i>	CARNE BOVINA DE TIPO PATINHO, MOÍDA, RESFRIADA (0º E 6º C GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. O PRODUTO NÃO DEVE SER ORIUNDO DE MOAGEM DE APARAS; O LIMITE MÁXIMO PARA ESPÉCIE DE GORDURA BOVINA É DE 5%; A CARNE MOÍDA DEVERÁ SER EMBALADA E RESFRIADA IMEDIATAMENTE APÓS A MOAGEM, EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 05 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	2.500	R\$	R\$	

11	<i>CUPIM Peça</i>	CARNE BOVINA TIPO CUPIM PEÇA, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDOES E COÁGULOS.DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO DO Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	600	R\$	R\$
12	<i>CARNE DE SOL- Peça</i>	CARNE DE SOL BOVINA TIPO COXÃO DURO, EM PEÇA, CURADA, SUBMETIDA A PROCESSO DE CONSERVAÇÃO POR MEIO DE SALGA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO; DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE	KG	1.500	R\$	R\$

		VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
13	COSTELA BOVINA Serrada	CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, COM OSSO SERRADO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), APRESENTANDO NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	900	R\$	R\$
14	RABADA Cortada	RABADA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), CORTADA (serrada), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA	KG	500	R\$	R\$

		EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.					
15	BUCHO COM MOCOTÓ BOVINOS	BUCHO BOVINO MISTURADO COM MOCOTÓ, CONGELADO. A PARTE DO BUCHO DEVERÁ SER PROVENIENTE DO ESTÔMAGO DE BOVINO SELECIONADO, DE BOA QUALIDADE, COM PERFEITO DESENVOLVIMENTO MUSCULAR, ABATIDO, PROCESSADO (DESSEBADO, COZIDO E BRANQUEADO) E O MOCOTÓ DEVERÁ CONSTAR DE EXTREMIDADES BOVINAS LIMPAS, ACONDICIONADOS E ARMAZENADOS SEGUNDO AS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO, EM FRIGORÍFICO SOB INSPEÇÃO, CONGELADOS RAPIDAMENTE E MANTIDOS A -18º C A -25º C. TEMPERATURA MÍNIMA DE RECEBIMENTO ATÉ - 10ºC SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO; ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS.DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		250	R\$	R\$
16	FÍGADO Bife	FÍGADO BOVINO RESFRIADO, SEM PELE, FATIADO EM BIFES DE APROXIMADAMENTE 150 g, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O	KG		300	R\$	R\$

		CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO E RESFRIADO IMEDIATAMENTE APÓS SUA OBTENÇÃO. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.					
17	CHARQUE	CHARQUE PROVENIENTE DE CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, EM PEÇA SALGADA CURADA DESSECADA, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO. EMBALAGEM À VACUO DE ATÉ 3 KG, ONDE DEVERÁ CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG		300	R\$	R\$
VALOR TOTAL LOTE 01							R\$

LOTE 02							
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO	V. UNIT.	VALOR TOTAL

1	LOMBO SUÍNO-peça	CARNE SUÍNA MAGRA, LOMBO CONGELADO, EM PEÇA, DESOSSADO. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	650	R\$	R\$
2	COSTELINHA SUÍNA	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA, NÃO SALGADA. EM PEÇA, CONGELADA; O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE	KG	850	R\$	R\$

		GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.					
3	BISTECA SUÍNA	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA, NÃO SALGADA, CONGELADA; O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	700	R\$	R\$	

4	PÉ DE PORCO Serrado	CARNE SUINA SALGADA - TIPO PÉ, SERRADO, HIGIEINIZADO ANTES DE SER SUBMETIDO A CONSERVAÇÃO PELO SAL, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, ADEQUADO PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE LHE CONFIRAM UMA PROTEÇÃO APROPRIADA; A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO (1)UM MÊS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, PESO DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	300	R\$	R\$
5	ORELHA DE PORCO	CARNE SUINA SALGADA - TIPO ORELHA. HIGIEINIZADA ANTES DE SER SUBMETIDA A CONSERVAÇÃO PELO SAL DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ADEQUADO PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE LHE CONFIRAM UMA PROTEÇÃO APROPRIADA; A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO (1)UM MÊS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, PESO DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	250	R\$	R\$

6	RABO DE PORCO	CARNE SUINA SALGADA - TIPO RABO, CORTADA, HIGIEINIZADA ANTES DE SER SUBMETIDA A CONSERVAÇÃO PELO SAL. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	250	R\$	R\$
7	PERNIL SUÍNO SEM OSSO E SEM PELE Peça	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL, SEM OSSO E SEM PELE, EM PEÇA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	KG	500	R\$	R\$

		COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.					
VALOR TOTAL LOTE 02							R\$

LOTE 03							
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO	V. UNIT.	VALOR TOTAL
1	LINGUIÇA TOSCANA	LINGÜIÇA TIPO TOSCANA, CONGELADA, PREPARADAS COM CARNE SUÍNA PURA E LIMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PICADA, NÃO MISTA, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS, EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		800	R\$	R\$
2	LINGUIÇA DE FRANGO	LINGUIÇA FRESCA DE CARNE DE FRANGO, NÃO MISTA, PURA E LIMPA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO	KG		400	R\$	R\$

		TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.					
3	SALSICHA	SALSICHA CONGELADA(-12°C), COMPOSTA DE CARNE MISTA (BOVINA E SUÍNA), PREPARADOS COM CARNES DE 1ª QUALIDADE, SEM EXCESSOS DE GORDURA, COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA À VÁCUO COM NO MÁXIMO 5 KG, EM PLASTICO TRANSPARENTE, CONTENDO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, VALIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, ONDE DEVERÃO CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		800	R\$	R\$
4	MORTADELA DEFUMADA	MORTADELA DEFUMADA, BARRA COM NO MÍNIMO 2 KG, CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA, AVE E SUINA; ESPECIARIAS NATURAIS (ALHO, CEBOLA, COENTRO, PIMENTA, PIMENTA SÍRIA, PIMENTA-BRANCA, NOZ MOSCADA E EXTRATO DE ORÉGANO) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO	KG		250	R\$	R\$

		DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).					
VALOR TOTAL LOTE 03							R\$

LOTE 04							
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO	V. UNIT.	VALOR TOTAL
1	LINGUIÇA CALABRESA	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE CARNE SUÍNA NÃO MISTA, PURA E LIMPA, RESFRIADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ADICIONADA DE TOUCINHOS E CONDIMENTOS NATURAIS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, COZIDA E DEFUMADA-SEM PIMENTA, FIRME, SEM UMIDADE. DEVERÁ SER EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG NO MÁXIMO.DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA,LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		1000	R\$	R\$
2	PRESUNTO	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA, RESFRIADO. PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE COM O PERNIL DE SUÍNOS, DESOSSADO, ADICIONADO DE INGREDIENTES, E SUBMETIDO A UM PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER TEOR DE PROTEÍNA CÁRNEA MÍNIMA DE 16,5% E SER DESIGNADO DE PRESUNTO COZIDO. CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 4 KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO	KG		1.400	R\$	R\$

		QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.					
3	BACON	BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; DEVE APRESENTAR NO RÓTULO AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO: PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.	KG		800	R\$	R\$
VALOR TOTAL LOTE 04							R\$

LOTE 05							
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO	V. UNIT.	VALOR TOTAL
1	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PEÇA, RESFRIADA, DERIVADO DE LEITE DE VACA DE BOA QUALIDADE, TEXTURA COMPACTA, COM ODOR E SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO, CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 4 KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE	KG		2.500	R\$	R\$

		IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.					
2	QUEIJO RALADO	QUEIJO RALADO, RESFRIADO, DERIVADO DE LEITE DE VACA DE BOA QUALIDADE, TEXTURA COMPACTA, COM ODOR E SABOR SUAVE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS); A EMBALAGEM DEVE CONTER ATÉ 500 G E EXTERNAMENTE DEVE REGISTRAR OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO.).			200	R\$	R\$
VALOR TOTAL LOTE 05							R\$

LOTE 06							
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO	V. UNIT.	VALOR TOTAL
1	REQUEIJÃO CREMOSO	BISNAGA DE REQUEIJÃO CREMOSO, EMBALAGEM PESANDO ENTRE 1.5 E 2 KG, LACRADO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	UND		250	R\$	R\$
2	REQUEIJÃO CHEDDAR	BISNAGA DE REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CHEDDAR, EMBALAGEM PESANDO ENTRE 500 G E 1.5 KG, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	UND		150	R\$	R\$
3	REQUEIJÃO EM POTE	REQUEIJÃO CREMOSO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PESANDO ENTRE 180 E 200 G COM TAMPA QUE POSSIBILITE VEDAR O PRODUTO APÓS A SUA ABERTURA. PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO; DEVE SER LEVEMENTE SALGADO E APRESENTAR CONSISTÊNCIA	UND		600	R\$	R\$

		FIRME. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA.						
4	PEITO DE PERU	PEITO DE PERU DEFUMADO EM BARRA DE ATÉ 5 KG. ELABORADO COM CARNE DE PEITO DE PERU SEM OSSO, TEMPERADO, DEFUMADO PELO PROCESSO NATURAL E COM MENOS DE 4% DE GORDURA, ISENTO DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG		300	R\$	R\$	
5	SALAME ITALIANO	PEÇA DE SALAME DE CORTES NOBRES DE CARNE SUÍNA E ESPECIARIAS NATURAIS SELECIONADAS. EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DO PRODUTO, EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG		150	R\$	R\$	
6	MANDIOCA	MANDIOCA, DESCASCADA, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, DE APROXIMADAMENTE 1 kg, EMBALAGEM LACRADA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	KG		1.600	R\$	R\$	
VALOR TOTAL LOTE 06								R\$

LOTE 07

TEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO	V. UNIT.	VALOR TOTAL
1	ERVILHAS CONGELADAS	. ERVILHAS FRESCA EM GRÃOS SELECIONADOS, CONGELADA, PACOTE COM NO MÁXIMO 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM INTEGRAL E CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DOS PRODUTOS: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO.	KG		150	R\$	R\$
2	POLENTA CONGELADA	POLENTA CONGELADA EM TIRAS, PACOTE DE APROXIMANDAMENTE 1 kg, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	KG		250	R\$	R\$
3	BATATA PALITO	BATATA PALITO DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, PACOTE DE APROXIMANDAMENTE 2 kg, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	KG		3.200	R\$	R\$
VALOR TOTAL LOTE 07							R\$

LOTE 08							
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO	V. UNIT.	VALOR TOTAL
1	COXA E SOBRECOXA	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CANGELADO, NÃO TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADA	KG		4.000	R\$	R\$

		<p>PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.</p>				
2	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, SEM OSSO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS COM O REGISTRO NO S.I.F, LIMPAS, SEM RESTOS DE VÍSCERAS, MUSCULATURA FIRME, ÍNTEGRA E NÃO PEGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA (AMARELO-PARDO), SEM MANCHAS AZUIS OU ESVERDEADAS E SABOR PRÓPRIO, SEM GORDURA E PELES, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.</p>	KG	5.000	R\$	R\$

3	DRUMET DE FRANGO	CORTE ESPECIAL DE FRANGO, TIPO COXINHA DA ASA, CANGELADA, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE, PROVENIENTE DE AVES SADIAS COM O REGISTRO NO S.I.F, LIMPAS, SEM RESTOS DE VÍSCERAS, MUSCULATURA FIRME, ADERENTE AO OSSO, ÍNTEGRA E NÃO PEGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA (AMARELO-PARDO), SEM MANCHAS AZUIS OU ESVERDEADAS E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	1.500	R\$	R\$
4	MOELA DE FRANGO	MIUDOS DE FRANGO, TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 1 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF,	KG	400	R\$	R\$



		SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.					
VALOR TOTAL LOTE 08							R\$

TOTAL GERAL DA PROPOSTA: R\$

PRAZO DE ENTREGA:

VALIDADE DA PROPOSTA:

EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

FONE/FAX/E-MAIL:

DADOS DO RESPONSÁVEL PARA ELABORAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

Declaramos que nesta proposta de preços estão incluídas todas as despesas vinculadas ao objeto desta licitação, bem como, impostos, taxas, frete e outros de qualquer natureza e demais condições do edital.

Validade da proposta: (mínimo 60 dias)

Dados bancários:

Banco: Agência: Conta Corrente:

Cidade - UF, de 2019.

(Assinatura do responsável)

(Este documento deverá ser impresso em papel timbrado da licitante)



PREGÃO PRESENCIAL Nº. 19/0010-PG, TIPO MENOR PREÇO POR LOTE

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS, CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

Declaro para os devidos fins de comprovação junto à Comissão de Licitação, que a empresa _____, CNPJ nº _____, localizada na _____, neste ato representada pelo Sr. _____ identidade _____ que recebemos os documentos e que tomamos conhecimento de todas as condições necessárias à participação na licitação e que não existem fatos que impeçam a participação de nossa empresa no presente certame.

Declaro ainda.

Cidade, de de 2019.

(Assinatura do responsável)

Este documento deverá ser impresso em papel timbrado da licitante



PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/0010-PG, TIPO MENOR PREÇO POR LOTE

ANEXO V

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CLAUSULA PRIMEIRA – DAS PARTES

SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE:

Aos, dias do mês dede 2018, na sede do Serviço Social do Comércio – Sesc, Administração Regional no Estado do Tocantins, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 03.779.012/0001-54, situado na Quadra 301 Norte, Avenida Teotônio Segurado, Conjunto 01, Lote 19, CEP-77.001-226, Plano Diretor Norte, Palmas – TO, neste ato representado pelo **Presidente**,,,, Cédula de Identidade RG n.º .. devidamente inscrito no CPF/MF sob o n.º, conjuntamente com o **Diretor Regional**,,,,, Cédula de Identidade RG n.º, devidamente inscrito no CPF/MF sob o n.º, e do outro lado nos termos da Resolução Sesc 1252/2012, os Srs. Diretor Regional e o Presidente do Sesc/AR/TO RESOLVEM registrar o preço conforme julgamento do processo licitatório Sesc/AR/TO Nº 19/0010-PG. Conforme especificações e quantidades contidas neste Instrumento Convocatório, consoantes as cláusulas e condições seguintes:

SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO:

....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº, situado....., Cidade– UF..., neste ato representada por,, empresário, inscrito no CPF nº....., residente e domiciliado

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 – **Fornecimento de CARNES, FRANGOS, FRIOS E CONGELADOS diversos**, destinados atender todas as unidades do SESC/TO na cidade de Palmas/TO, pelo prazo de 06 (seis) meses, podendo ser prorrogável por até igual período. Conforme quantitativos constituídos nesta Ata.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 - A Presente Ata de Registro de Preços terá validade de **06 (seis) meses**, a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado no máximo, por até igual período, mediante manifestação das partes, desde que pesquisa de mercado demostre que o preço se mantém vantajoso.

2.2 - Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preço o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE não é obrigado a adquirir todos os itens, objetos desta licitação, sendo facultada a realização de contratações de terceiros sempre que houver preços mais vantajosos.

2.3 - Não cabe desistência desta Ata de Registro de Preço ou de itens, no total ou em parte, durante o prazo de validade pelo signatário auto do menor preço, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação;

2.3.1 - Devendo encaminhar o pedido justificado de desistência para a Comissão da licitação para avaliação. Ainda que possua motivos justos, sem esse encaminhamento ele não será dispensado de suas obrigações;

2.3.2 - Com o requerimento em mãos a Comissão deliberara para acatar ou não o pedido de desistência. Se o fornecedor for eximido, não haverá nenhum prejuízo, mas caso o pedido seja indeferido o fornecedor será punido nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preço.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REAJUSTE E PRORROGAÇÃO

3.1 - Será admitida, por solicitação do SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO, o reajuste dos preços dos serviços com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, desde que seja observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, da assinatura da Ata de Registro de Preço, vinculando-se ao Índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M divulgado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV ou outro que venha substituí-lo.

3.2 - As quantidades constantes nesta Ata de Registro de Preço são estimadas, para serem utilizadas por um **período de 06 (seis) meses, podendo ser prorrogado por até igual período**, os pedidos serão emitidos de acordo com as necessidades do SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE.

3.3 - Havendo contrato oriundo desta Ata de Registro de Preço poderá sofrer eventuais acréscimos nos percentuais e condições observando o valor inicial de acordo com a Resolução Sesc N°1252/2012 vigente.

CLÁUSULA QUARTA – VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

4.1 – Corresponde a presente ata o valor total estimado de R\$().

4.2 - O SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE pagará ao SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO o valor de acordo com a proposta comercial apresentada no processo licitatório Pregão nº 19/0010 - PG, que são partes integrantes deste instrumento.

4.3 – A cada fornecimento, o pagamento será realizado pelo SIGNATÁRIO/ CONTRATANTE por meio de boleto/fatura ou depósito na conta corrente do SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO em até 15 (quinze) dias após a entrega e aceite do (s) item (s), mediante a apresentação da nota fiscal o aceite e atesto definitivo do solicitante/fiscal da ata de registro de preço, sendo vedada a negociação de faturas ou títulos de crédito com instituições financeiras.

4.4 - As notas fiscais e/boleto, deverão ser encaminhadas a Coordenadoria de Suprimentos da SEDE ADMINISTRATIVA, situado na Quadra 301 Norte, Conjunto 01, Lote 19. Avenida Teotônio Segurado, Palmas/TO, em horário comercial.

4.6 - Quaisquer despesas extras e demais custos serão por conta do SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO dos itens, ficando a SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE isenta de qualquer despesa extra.

CLÁUSULA QUINTA – REGISTRO DO MENOR PREÇO

PLANILHA MODELO:

LOTE X							
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO	V. UNT	V.TOTAL
1	COXA E SOBRECOXA	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CANGELADO, NÃO TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO	KG		4.000	R\$	R\$

		PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.					
2	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	FILÉ DE PEITO DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, SEM OSSO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS COM O REGISTRO NO S.I.F, LIMPAS, SEM RESTOS DE VÍSCERAS, MUSCULATURA FIRME, ÍNTEGRA E NÃO PEGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA (AMARELO-PARDO), SEM MANCHAS AZUIS OU ESVERDEADAS E SABOR PRÓPRIO, SEM GORDURA E PELES, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		5.000	R\$	R\$
3	DRUMET DE FRANGO	CORTE ESPECIAL DE FRANGO, TIPO COXINHA DA ASA, CANGELADA, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE, PROVENIENTE DE AVES SADIAS COM O REGISTRO NO S.I.F, LIMPAS, SEM RESTOS DE VÍSCERAS, MUSCULATURA FIRME, ADERENTE AO OSSO, ÍNTEGRA E NÃO PEGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA (AMARELO-PARDO), SEM MANCHAS AZUIS OU ESVERDEADAS E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG.	KG		1.500	R\$	R\$

		DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.						
4	MOELA DE FRANGO	MIUDOS DE FRANGO, TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 1 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG		400	R\$	R\$	
TOTAL								R\$

TOTAL GERAL DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO: R\$

CLÁUSULA SEXTA – AUTORIZAÇÃO PARA FORNECIMENTO

6.1 - Para cada fornecimento, de acordo com as necessidades do SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE, será emitido, pela Coordenadoria de Suprimentos do SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE Pedido ao Fornecedor (PAF) de acordo com as condições estabelecidas nesta Ata de Registro Preços, o qual autorizará o fornecimento.

6.2 - Prazo de entrega: até 02 (dois) dias ou conforme a necessidade do Sesc, após o recebimento do pedido enviado pela Coordenadoria de Suprimentos do SIGNATÁRIO ADQUIRENTE.

6.3 – O SIGNATÁRIO AUTOR DO MENOR PREÇO, deverá entregar os quantitativos estabelecidos no Pedido ao Fornecedor (PAF) em sua totalidade, não serão aceitas entregas fracionadas do mesmo.



6.4 – Em caso excepcional não for possível ser entregue no prazo citado no item 6.2 da Cláusula Sexta, o SIGNATÁRIO AUTOR DO MENOR PREÇO deverá informar a Coordenadoria de Suprimentos no momento da aprovação da entrega solicitado para análise do prazo proposto.

6.5 – Os itens/produtos só serão aceitos pelo SESC, se estiverem de acordo com o objeto licitado sendo observadas as seguintes características: **validade, embalagem, cor, textura, cheiro característico, especificações técnicas, avarias, e etc.** O produto que não atender as exigências citadas acima e do anexo I será solicitado sua substituição.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

7.1 – O SIGNATÁRIO AUTOR DO MENOR PREÇO entregará os itens/produtos ora requisitado objeto desse Termo de Registro de Preço no seguinte endereço:

- a) SEDE ADMINISTRATIVA: endereço QUADRA 301 NORTE, CONJUNTO 01, LOTE 19. AVENIDA TEOTÔNIO SEGURADO, PALMAS/TO;
- b) CENTRO ATIVIDADES DE PALMAS: endereço QUADRA 502 NORTE, CONJ 02 LTS 21 A 26, Palmas/TO;
- c) CENTRO ESPORTIVO TÊNIS SESC: endereço AV. TOCANTINS ESQ. COM AVENIDA PARQUE JOÃO DO VALE, AURENY III, Palmas/TO.

7.2 – Horário de Entrega: 08:00 às 12:00 – 14:00 às 17:30.

CLÁUSULA OITAVA– DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

8.1 - Compete ao SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE:

- I) Fornecer e colocar à disposição do SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO todos os elementos e informações que se fizerem necessários à entrega dos itens/produtos;
- II) Notificar, formal e tempestivamente o SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO, sobre as irregularidades observadas no cumprimento da Ata de Registro de Preço;
- III) Efetuar o pagamento ao SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO, na forma convencionada neste termo;
- IV) Prestar informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pelo SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO;
- V) Receber e atestar as faturas apresentadas pelo SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO, de conformidade com as requisições expedidas;

VI) Comunicar o SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO a ocorrência de divergência entre a requisição e a fatura, promovendo a devolução da fatura para correção;

VII) Notificar o SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

VIII) Acompanhar, a entrega dos itens/produtos, sem prejuízo da responsabilidade do SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO, e ainda avaliar a qualidade dos mesmos, podendo rejeitá-los em parte ou em todo, com exposição de motivos;

IX) Cumprir as demais cláusulas desta Ata de Registro de Preço.

8.2 - COMPETE AO FORNECEDOR REGISTRADO

a) Fornecer ao SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE os itens/produtos conforme as especificações e quantidade mencionadas nesta Ata de Registro de Preço;

b) Fornecer os itens/produtos até o prazo estabelecido na cláusula 6.2 desta Ata de Registro de Preço;

c) Comparecer, sempre que solicitada, à sede do SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE para receber instruções e acertar providências;

d) Reparar e substituir os itens/produtos que apresentarem defeitos/qualidade ou qualquer anormalidade, sendo que o objeto deverá, necessariamente, garantir a qualidade exigida pelo SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE;

e) Fornecer o objeto licitado de acordo especificações contidas nesta Ata de Registro de Preço, de acordo com os padrões de qualidade sendo: validade, embalagem, cor, textura, cheiro característico, especificações técnicas e quantidades conforme solicitado;

f) Entregar os quantitativos estabelecidos no Pedido ao Fornecedor (PAF) em sua totalidade;

g) Arcar com todos os encargos sociais e trabalhistas, previstos na legislação vigente e de quaisquer outros em decorrência da sua condição de empregadora, no que diz respeito aos seus funcionários, ainda que temporários;

h) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE, ou em qualquer outro local onde estejam executando o objeto, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor;

i) Cumprir as demais tarefas a seu cargo, conforme especificações constantes da Cláusula Primeira – Do Objeto;

j) Indicar um preposto a quem a fiscalização se reportará de forma ágil, bem como coordenar a execução do objeto sob responsabilidade do SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO;

- l) Solucionar todos os eventuais problemas pertinentes ou relacionados com a execução do objeto, mesmo que para isso outra solução não prevista neste tenha que ser apresentada, para aprovação e implementação, sem ônus adicionais para o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE;
- m) Comunicar ao SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada na execução do objeto;
- n) Responsabilizar-se pelos danos causados ao SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo no cumprimento do objeto licitado;
- o) Responsabilizar-se por eventuais prejuízos decorrentes da não execução total ou parcial do objeto especificado nesta Ata de Registro de Preço, bem como qualquer dano causado por seus empregados ou contratados;
- p) Responsabilizar-se por todas as despesas, impostos, seguros, taxas, tributos, incidências fiscais e contribuições de qualquer natureza ou espécie, trabalhistas, previdenciárias, salários, custos diretos e indiretos, encargos sociais e quaisquer outros encargos necessários à perfeita execução do objeto;
- q) Cumprir, fielmente as obrigações assumidas, de modo a que o cumprimento do objeto aconteça com esmero, executando-o sob sua inteira responsabilidade;
- r) Atender às determinações da fiscalização do SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE;
- s) Realizar, com seus próprios recursos, todos os serviços relacionados com o objeto desta Ata de Registro de Preço, de acordo com as especificações estipuladas pelo SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE;
- t) Cumprir todas as leis e posturas, federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa;
- u) Cumprir a legislação trabalhista com relação a seus funcionários, e quando for o caso, com relação a funcionários de terceiros contratados;
- v) Apresentar, quando solicitado pelo SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE, a comprovação de estarem sendo satisfeitos todos os seus encargos e obrigações trabalhistas, previdenciários e fiscais;
- w) Responder perante o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condição das obrigações de sua responsabilidade, ou por erro seu na execução do objeto desta Ata de Registro de Preço;
- x) E outras obrigações constantes no referido Edital.

CLÁUSULA NONA – CLÁUSULA INTEGRANTE

9.1 - Constitui partes integrantes desta Ata de Registro de Preços, independente de transcrição, as condições estabelecidas no processo licitatório **Sesc/AR nº 19/0010-PG** e seus anexos, inclusive a



proposta de menor preço e os documentos de habilitação apresentados pelo preponente autor do menor preço registrado.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA INEXISTÊNCIA DE VINCULO TRABALHISTA

10.1 - O SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO reconhece que não se estabelecerá qualquer vínculo empregatício entre o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE e terceiros eventualmente envolvidos na execução do objeto da presente ata.

10.2 - O SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO assume a obrigação de suportar espontânea e integralmente todos os custos e despesas relativas a reclamações trabalhistas, que sejam eventualmente instaurados ou ajuizados contra o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – PENALIDADES

11.1 - Pela inexecução total ou parcial da ata o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar o SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO as seguintes sanções:

a) **Advertência;**

b) **Multa;**

c) **Suspensão temporária** de participar em licitação e impedimento de contratar com o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE pelo prazo de até 02 (dois) anos;

11.2 - A penalidade de advertência poderá ser aplicada nos seguintes casos, independentemente da aplicação de multa:

a) Descumprimento das obrigações assumidas contratualmente, desde que não acarretem prejuízos para o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE;

b) Execução insatisfatória ou inexecução dos serviços, desde que a sua gravidade não recomende o enquadramento nos casos de suspensão temporária;

c) Pequenas ocorrências que possam acarretar transtornos no desenvolvimento dos serviços do SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE.

11.3 - Pela inexecução total ou parcial do objeto, será aplicada a multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do pedido ao fornecedor - PAF.

11.4 - As multas a que se referem o subitem 11.3 não impedem que o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE rescinda unilateralmente a ata e aplique as outras sanções previstas no item 11.1, em suas letras “a”, “b” e “c”, facultada a defesa prévia do SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO, no respectivo processo.

11.5 - As multas aplicadas serão descontadas dos pagamentos devidos pelo SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE.

a) Inexistindo pagamento devido pelo SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE, ou sendo este insuficiente, caberá o SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO efetuar o pagamento do que for devido, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da comunicação de confirmação da multa.

b) Não se realizando o pagamento nos termos definidos nesta cláusula, far-se-á sua cobrança judicialmente.

11.6 - A penalidade de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE, no que corresponde a letra “c” do Item 11.1, poderá ser aplicado nos seguintes prazos e situações:

a) Por 6 (seis) meses:

b) Quando ocorrer atraso no cumprimento das obrigações assumidas contratualmente, que tenha acarretado prejuízos ao SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE;

c) Quando ocorrer execução insatisfatória do objeto se antes tiver havido aplicação da penalidade de advertência;

d) Quando desistir da proposta após apresentação na reunião, exceto nos casos justificado e acatado pela Comissão de Licitação;

d) Por 1 (um) ano quando o SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO der causa à rescisão da ata;

e) por 2 (dois) anos, quando o SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO:

f) demonstrar não possuir idoneidade para contratar com o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE em virtude de atos ilícitos praticados;

g) cometer atos ilícitos que acarretem prejuízo ao SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE;

h) Apresentar ao SIGNATÁRIO/ CONTRATANTE qualquer documento falso ou falsidade, no todo ou em parte;

i) sofrer condenação definitiva pela prática de fraude fiscal, no recolhimento de quaisquer tributos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO

12.1 - Constituem motivos para rescisão unilateral da ata, por parte do SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE, os seguintes:

a) O não cumprimento de cláusulas desta ata, especificações e prazos;

b) Não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado pelo mercado;

c) Quando, justificadamente, não for mais do interesse do SIGNATÁRIO/ CONTRATANTE.

- d) O cumprimento irregular de cláusulas desta ata, especificações e prazos;
- e) A lentidão do seu cumprimento, levando o SIGNATÁRIO/ CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço, nos prazos estipulados;
- f) O atraso injustificado na execução do objeto;
- g) A suspensão do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação ao SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE;
- h) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a cessão ou transferência, total ou parcial sem prévia anuência do SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE;
- i) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como a de seus superiores;

12.2 - A rescisão desta Ata de Registro de Preço poderá ser amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência para o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE.

a) A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de parecer do responsável pela contratação e de autorização escrita e fundamentada do Gerente Administrativo do SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE.

b) A rescisão desta Ata de Registro de Preço poderá dar-se, ainda, judicialmente, nos termos da legislação em vigor.

12.3 - Os casos de rescisão da Ata de Registro de Preço serão formalmente motivados nos autos do processo de contratação, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

12.4 - Sem prejuízo das sanções previstas na cláusula seguinte, na hipótese de rescisão administrativa da presente Ata de Registro de Preço, o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE reservesse o direito de reter os créditos decorrentes da ata até o limite dos prejuízos causados ao mesmo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 - Para todos os fins e efeitos, o SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO é tido como parte independente, sem qualquer vínculo com o SIGNATÁRIO/ CONTRATANTE a não ser o estritamente contratado, e todas as pessoas empenhadas nas obrigações contratuais não são consideradas representantes ou empregadas do SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE.

13.2 - As quantidades a serem solicitadas, deverão seguir o quantitativo desta Ata de Registro de Preço.

13.3 - Será inaceitável por qualquer motivo, que o SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO vencedor não realize a execução/entrega do objeto, cabendo a ela solucionar possíveis imprevistos em tempo hábil afim de não prejudicar o andamento das atividades do SIGNATÁRIO/ CONTRATANTE.



13.4 - Quaisquer alterações desta Ata de Registro de Preços deverão ser procedidas através de termo aditivo, com a devida anuência das partes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

14.1 - Fica eleito o Foro da Comarca de Palmas/TO, renunciando-se as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir todas e quaisquer dúvidas que por ventura surjam durante a vigência desta ata.

14.2 - E por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam este instrumento, em 02 (vias) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas, para que produzam todos os efeitos legais.

Palmas–TO,de de 2019.

Presidente CR/Sesc/TO

Diretor Geral do Sesc – TO

FORNECEDOR REGISTRADO

Testemunhas:

1 - _____
Nome: _____
CPF/MF: _____

2 - _____
Nome: _____
CPF/MF: _____