

PROCESSO Nº 19/0010 - PG

OBJETO 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 do Edital.

SÍNTESE DO PROCESSO

A comissão de licitação no uso de suas atribuições, com base no Artigo 14, inciso IV¹ da Resolução Sesc/DN n.º 1252/2012, que autoriza a Comissão emitir 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 do respectiva pregão, ante ao comando passa ao seguinte relatório:

Diante da necessidade da área solicitante buscando a contratação de empresa para fornecimento de 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, esta comissão analisou de forma sistemática os documentos apresentados na fase interna, a fim, de aferir o cumprimento mínimo exigido pelas resoluções Sesc/DN n.º 1252/12 e normas correlatas.

Ao passo que, apresentada a relação contendo a descrição dos itens e quantitativos estimado indispensáveis pela área solicitante com base no Art. 13² da Resolução 1252/2012. Nesse trilhar foi elaborada a RCMS de nº 19/2403. Foram deflagrados e-mails e realização de contato via telefônico com as empresas do ramo para composição do valor estimado. Após recebida as respostas das empresas contatadas a Coordenadoria, procedeu o lançamento dos valores na planilha, correspondente ao estimado que representou o valor de referência para o LOTE 01 – R\$ 328.122,38 (trezentos e vinte e oito mil, cento e vinte e

¹ Art. 14.

...

IV – Encaminhamento das conclusões da comissão de licitação à autoridade a que competir a homologação do resultado do julgamento e adjudicação do objeto ao licitante vencedor;

² Art. 13. O procedimento da licitação será iniciado com a solicitação formal da contratação, na qual serão definidos o objeto, a estimativa de seu valor e os recursos para atender à despesa, com a consequente autorização e à qual serão juntados oportunamente todos os documentos pertinentes, a partir do instrumento convocatório, até o ato final de adjudicação.

dois reais e trinta e oito centavos), LOTE 02 - R\$ 59.335,63 (cinquenta e nove mil, trezentos e trinta e cinco reais e sessenta e três centavos), LOTE 03 – R\$ 28.516,25 (vinte e oito mil, quinhentos e dezesseis reais e vinte e cinco centavos), LOTE 04 – R\$ 65.260,50 (sessenta e cinco mil, duzentos e sessenta reais e cinquenta centavos), LOTE 05 – R\$ 72.102,00 (setenta e dois mil, cento e dois reais), LOTE 06 – R\$ 41.967,50 (quarenta e um mil, novecentos e sessenta e sete reais e cinquenta centavos), LOTE 07 – R\$ 41.602,50 (quarenta e um mil, seiscentos e dois reais e cinquenta centavos) e LOTE 08 – R\$ 121.902,33 (cento e vinte e um mil, novecentos e dois reais e trinta e três centavos), totalizando a estimativa do processo em **R\$ 758.809,09** (setecentos e cinquenta e oito mil, oitocentos e nove reais e nove centavos).

Após as devidas provocações da área técnica interessada e apresentação dos documentos necessários, esta comissão que, no uso das suas atribuições com base nos elementos apresentados proveu a elaboração do edital enumerado **19/0010-PG**, na modalidade pregão presencial, com observância aos princípios e normas regulamentadoras que, logo após, foi submetido à apreciação do Jurídico que, empós as devidas análises elaborou parecer inicial favorável ao andamento do certame de nº 0041/2019.

Comboiando, a comissão deflagrou a licitação na modalidade Pregão Presencial com Registro de Preço, tipo Menor Preço por Lote, tendo como objeto a 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.

Anotamos que o princípio da publicidade foi plenamente atendido conforme ditames da Art. 5º, parágrafo³ primeiro da Resolução 1252/2012, com publicação em jornal de grande circulação (Diário Oficial do Estado, de 10/10/2019), envio de e-mails as empresas do ramo em 21/11/2019, além de divulgação no site do Sesc/TO (www.sescto.com.br).

A realização da reunião pública para abertura das documentações e propostas, constituiu às 09:00 (nove) horas do dia 28/11/2019, na SEDE ADMINISTRATIVA: endereço QUADRA 301 NORTE, CONJ 01 LT 19, Palmas/TO, compostas dos membros da comissão de

³ **Art. 5º.**

...

§1º As modalidades de que tratam os incisos I, III, IV e V, sem prejuízo de poderem ser divulgados pela internet, terão os avisos contendo os resumos dos instrumentos convocatórios e indicação do local onde os interessados poderão ler e obter os textos integrais publicados em jornal diário de grande circulação local e/ou nacional ou na imprensa oficial da União, de modo a ampliar a área de competição, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, para as modalidades previstas nos incisos I, III e IV e de 8(oito) dias para a modalidade prevista no inciso V, ficando a critério do SESC estender estes prazos quando a complexidade do objeto assim o exigir.

licitação: o Senhor PREGOEIRO, ADÍLIO RODRIGUES RIBEIRO, PATRICIA DE PAULA ALMEIDA OLIVEIRA 1ª MEMBRO, DANIEL LIMA OLIVEIRA ALVES 2º MEMBRO. Onde compareceram 06 (seis) empresas interessadas. Após o recolhimento das documentações e envelopes distintos contendo documentações e propostas e após o credenciamento, a comissão de licitação procedeu à abertura e análise das propostas comerciais. Sendo todas propostas classificadas. Professando com a fase de lances para o lote um, e os subsequentes com as seis empresas credenciadas. Encerrando a fase de lance e análise das documentações das empresas ofertantes dos menores preços. Após a análise dos documentos, a comissão julgou declarando as empresas que apresentaram os menores valores para os 08 (oito) lotes, vencedoras do certame, abrindo o prazo legal⁴ para interposição de recurso ou outra manifestação.

Exaurido todos os atos e procedido o parecer final do jurídico de nº 044/2019, encaminhamos o presente termo para apreciação, nada mais havendo a tratar.

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

Concluso o processo para apreciação de V.S.^a, a fim de deliberar e proceder ao competente despacho (**homologação⁵**) nos termos do Artigo 14, inciso IV da Resolução SESC n.º 1252/12 de 06/06/2012, ou outras medidas que julgar conveniente. Apresentamos as empresas relacionadas abaixo, por atender todas as exigências editalícias e apresentarem as propostas mais vantajosas:

⁴Resolução Sesc/DN nº 1252/2012.

Art. 22.

...

§ 1º Na modalidade pregão recurso, no prazo de 2 (dois) dias úteis, da decisão que declarar o licitante, vencedor, salvo na hipótese de a inversão prevista no artigo 17 vir a ser adotada, quando caberá recurso decisão que inabilitar o licitante.

⁵ Art. 4º

V. HOMOLOGAÇÃO: o ato pelo qual a autoridade competente, após verificar a regularidade dos atos praticados pela comissão, ratifica o resultado da licitação;

LOTE 01

LOTE 01							
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO	VALOR 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 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	FRIG. PSO	1000	R\$ 31,50	R\$ 31.500,00
2	ALCATRA- cubos	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA, EM CUBOS CORTE MÉDIO (5 CM), 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 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	FRIG. PSO	800	R\$ 31,50	R\$ 25.200,00
3	ALCATRA- iscas	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA, EM ISCAS, CORTE FINO, COM APROXIMADAMENTE 10 CM DE COMPRIMENTO, 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,	KG	FRIG. PSO	500	R\$ 31,50	R\$ 15.750,00

		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	FRIG. PSO	450	R\$ 32.40	R\$ 14.580,00
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	FRIG. PSO	400	R\$ 23,00	R\$ 9.200,00

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	FRIG. PSO	800	R\$ 30,70	R\$ 24.560,00
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, 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	FRIG. PSO	900	R\$ 30,70	R\$ 27.630,00

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 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	FRIG. PSO	800	R\$ 24,50	R\$ 19.600,00
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 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, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	FRIG. PSO	1.400	R\$ 24,50	R\$ 34.300,00

10	PATINHO <i>Carne moída</i>	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 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. 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	FRIG. PSO	2.500	R\$ 25,65	R\$ 64.125,00
11	CUPIM Peça	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 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 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	FRIG. PSO	600	R\$ 24,49	R\$ 14.694,00

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	FRIG. PSO	1.500	R\$ 23,56	R\$ 35.340,00
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	FRIG. PSO	900	R\$ 13,95	R\$ 12.555,00

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 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	FRIG. PSO	500	R\$ 15,00	R\$ 7.500,00
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	FRIG. PSO	250	R\$ 13.50	R\$ 3.375,00
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 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	KG	FRIG. PSO	300	R\$ 10,05	R\$ 3.015,00

		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	FRIG. PSO	300	R\$ 29,50	R\$ 8.850,00
TOTAL LOTE 01							R\$ 351.774,00

VALOR TOTAL DO LOTE 01: R\$ 351.774,00 (trezentos e cinquenta e um mil setecentos e setenta e quatro reais).

MIX ALIMENTOS LTDA – CNPJ: 05.922.500/0001-02

LOTE 02:

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 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	FRIELLA	650	R\$ 15,09	R\$ 9.808,50

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 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	FRIELLA	850	R\$ 14,21	R\$ 12.078,50
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 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	FRIELLA	700	R\$ 12,42	R\$ 8.694,00

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 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 INSPEÇÃO DO SIF.	KG	COOPAVEL	300	R\$ 8,57	R\$ 2.571,00
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 INSPEÇÃO DO SIF.	KG	COOPAVEL	250	R\$ 19,52	R\$ 4.880,00

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 PAPELAO 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	COOPAVEL	250	R\$ 13,31	R\$ 3.327,50
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 PAPELAO 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	FRIELLA	500	R\$ 15,08	R\$7.540,00
VALOR TOTAL LOTE 02							R\$ 48.899,50

LOTE 03:

LOTE 03							
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO	V. UNIT.	VALOR TOTAL
1	LINGUIÇA TOSCANA	LINGUIÇA 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	FRIELLA	800	R\$ 11,51	R\$ 9.208,00
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	FRIATO	400	R\$ 11,52	R\$ 4.608,00
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	FRIATO	800	R\$ 5,75	R\$ 4.600,00

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	PIF PAF	250	R\$ 12,33	R\$ 3.082,50
VALOR TOTAL LOTE 03							R\$ 21.498,50

LOTE 07:

LOTE 07							
ITEM	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	LAR	150	R\$ 9,42	R\$ 1.413,00
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	LAR	250	R\$ 10,34	R\$ 2.585,00
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	LAR	3.200	R\$ 8,75	R\$ 28.000,00
VALOR TOTAL LOTE 07							R\$ 31.998,00

LOTE 08:

LOTE 08							
ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÕES	MEDIDA	MARCA	ESTIMADO	V. UNIT.	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 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 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	FRIATO	4.000	R\$ 8,53	R\$ 34.120,00
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	FRIATO	5.000	R\$ 11,36	R\$ 56.800,00
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	KG	FRIATO	1.500	R\$ 12,29	R\$ 18.435,00

		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	FRIATO	400	R\$ 6,61	R\$ 2.644,00
VALOR TOTAL LOTE 08							R\$ 111.999,00

VALOR TOTAL DOS LOTE 02, 03, 07 E 08: R\$ 214.395,00 (DUZENTOS E QUATORZE MIL, TREZENTOS E NOVENTA E CINCO REAIS).

WS SUPERMERCADOS EIRELI – ME – CNPJ: 27.866.301/0001-59

LOTE 05:

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 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	SORBONE	2.500	R\$ 17,00	R\$ 42.500,00

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.).	KG	MEL	200	R\$ 12,00	R\$ 2.400,00
VALOR TOTAL LOTE 05							R\$ 44.900,00

LOTE 06:

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	CANTO DE MINAS	250	R\$ 11,00	R\$ 2.750,00
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	CANTO DE MINAS	150	R\$ 6,30	R\$ 945,00
3	REQUEIJÃO EM POTE	REQUEIJÃO CREMOSO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PESANDO ENTRE 180 E 200 G COM TAMPAS 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	CANTO DE MINAS	600	R\$ 4,90	R\$ 2.940,00
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	SEARA	300	R\$ 46,00	R\$ 13.800,00

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	SADIA	150	R\$ 40,00	R\$ 6.000,00
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	REI MANDIOCA	1.600	R\$ 5,29	R\$ 8.464,00
VALOR TOTAL LOTE 06							R\$ 34.899,00

VALOR TOTAL DOS LOTE 05 E 06: R\$ 79.799,00 (SETENTA E NOVE MIL, SETECENTOS E NOVENTA E NOVE REAIS).

ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CV LTDA – ME – CNPJ: 24.481.794/0001-10

LOTE 04:

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	AMERICANOS	1000	R\$ 11,73	R\$ 11.730,00
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.	KG	PRESUNTO	1.400	R\$ 17,40	R\$ 24.360,00

		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.						
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	BACON	800	R\$ 16,38	R\$ 13.104,00	
VALOR TOTAL LOTE 04								R\$ 49.194,00

VALOR TOTAL DO LOTE 04: R\$ 49.194,00 (QUARENTA E NOVE MIL, CENTO E NOVENTA E QUATRO REAIS).

Totalizando o presente processo em **R\$ 695.162,00** (seiscentos e noventa e cinco mil e cento e sessenta e dois reais).

Palmas, 11 de dezembro de 2019.

ADÍLIO RODRIGUES RIBEIRO
Pregoeiro da CPL

PATRÍCIA DE PAULA ALMEIDA OLIVEIRA
Membro da CPL

DANIEL LIMA OLIVEIRA ALVES
Membro da CPL