

RESULTADO FINAL

A Comissão de Licitação designada por intermédio da Portaria nº. 928/20, no uso de suas atribuições, com base no Artigo 14 inciso V<sup>1</sup> da Resolução Sesc/DN n. 9 1252/2012, comunica que a Licitação Pregão Presencial com Registro de Preço, Tipo Menor Preço Global enumerado **21/0001 - PG**, tendo como objeto Fornecimento de CARNES COM CORTES DIVERSOS, pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogável por igual período, destinados atender as necessidades do SESC/TO, conforme especificações e quantidades contidas no Anexo I do Edital, foi homologada ao seguinte licitante:

➤ S. DE SOUZA SOBRINHO E CIA LTDA - CNPJ: 12.376.868/0001-70

| DESCRIÇÃO E VALOR DOS ITENS DO PROCESSO 20-0001-PG |                        |  |        |         |          |           |               |
|--|------------------------|--|--------|---------|----------|-----------|---------------|
| ITEM   | DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA | ESPECIFICAÇÕES   | MEDIDA | MARCA   | ESTIMADO | V. UNT    | V.TOTAL       |
| 1  | ALCATRA- bife          | <b>CARNE BOVINA TIPO ALCATRA, EM BIFES</b> 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 ODOOR 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: <b>TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.</b>                               | KG     | CESILIO | 2.000    | R\$ 40,50 | R\$ 81.000,00 |
| 2  | ALCATRA - cubos        | <b>CARNE BOVINA TIPO ALCATRA, EM CUBOS CORTE MÉDIO (5 CM)</b> , 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 ODOOR 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: <b>TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.</b>   | KG     | CESILIO | 1.400    | R\$ 40,50 | R\$ 56.700,00 |
| 3  | ALCATRA - Iscas        | CARNE BOVINA TIPO ALCATRA, <b>EM ISCAS</b> , 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 ODOOR 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: <b>TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.</b> | KG     |         | 2.000    | R\$ 40,50 | R\$ 81.000,00 |
| 4  | MAMINHA-Peça           | CARNE BOVINA TIPO MAMINHA, <b>PEÇA INTEIRA</b> , 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 ODOOR 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: <b>TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.</b>  | KG     | CESILIO | 900      | R\$ 40,50 | R\$ 36.450,00 |

<sup>1</sup> Resolução 1252/2012

Art. 14

...

V. Comunicação do resultado conforme estabelecido no instrumento convocatório.

SESC – Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Tocantins | Sede Administrativa

Quadra 301 Norte, Avenida Teotônio Segurado, Conj. 01, Lt 19 – Palmas/TO CEP: 77001-226

TEL (63) 3219 9101 FAX (63) 3219 9115 | www.sescto.com.br

|    |                     |   |    |         |       |           |                |
|----|---------------------|---|----|---------|-------|-----------|----------------|
| 5  | LAGARTO-Peça        | CARNE BOVINA TIPO LAGARTO, <b>PEÇA INTEIRA</b> , 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 | CESILIO | 1.200 | R\$ 36,50 | R\$ 43.800,00  |
| 6  | CONTRA FILÉ-Peça    | <b>CARNE BOVINA TIPO CONTRA-FILÉ, PEÇA INTEIRA</b> , 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, 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, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.   | KG | CESILIO | 1.120 | R\$ 40,00 | R\$ 44.800,00  |
| 7  | CONTRA FILÉ-Bife    | <b>CARNE BOVINA TIPO CONTRA-FILÉ, EM BIFES</b> , 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, 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 | CESILIO | 1.680 | R\$ 40,00 | R\$ 67.200,00  |
| 8  | COXÃO DURO-Cubos    | CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE TIPO COXÃO DURO, <b>CUBOS</b> 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 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 |         | 1.500 | R\$ 36,00 | R\$ 54.000,00  |
| 9  | COLCHÃO MOLE-Peça   | CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE EM <b>PEÇA</b> , 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 |         | 2.240 | R\$ 38,00 | R\$ 85.120,00  |
| 10 | PATINHO Carne moída | <b>CARNE BOVINA DE TIPO PATINHO, MOÍDA</b> , 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. O PRODUTO NÃO DEVE SER ORIUENDO 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 |         | 4.000 | R\$ 35,00 | R\$ 140.000,00 |
| 11 | CUPIM Peça          | <b>CARNE BOVINA TIPO CUPIM PEÇA, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO</b> (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 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. <b>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.</b>   | KG | CESILIO | 1.200 | R\$ 36,00 | R\$ 43.200,00  |

|       |                             |  |    |         |       |           |                |
|-------|-----------------------------|--|----|---------|-------|-----------|----------------|
| 12    | CARNE DE SOL-<br>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 ODORES 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 | CESILIO | 3.000 | R\$ 39,00 | R\$ 117.000,00 |
| 13    | COSTELA BOVINA<br>Serrada   | CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, COM OSSO SERRADO, RESFRIADA (0º E 6º C GRAUS), APRESENTANDO NO MÁXIMO 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 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 | CESILIO | 1.900 | R\$ 21,50 | R\$ 40.850,00  |
| 14    | RABADA Cortada              | RABADA, RESFRIADA (0º E 6º C GRAUS), CORTADA (serrada), 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 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 | CESILIO | 1.000 | R\$ 25,00 | R\$ 25.000,00  |
| 15    | BUCHO COM<br>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 -10º C 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 | CESILIO | 400   | R\$ 20,00 | R\$ 8.000,00   |
| 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 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 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.  | KG | CESILIO | 400   | R\$ 18,00 | R\$ 7.200,00   |
| 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 | CESILIO | 800   | R\$ 45,00 | R\$ 36.000,00  |
| TOTAL |                             |  |    |         |       |           | R\$ 967.320,00 |



Totalizando o presente processo em **R\$ 967.320,00** (novecentos e sessenta e sete mil trezentos e vinte reais).

Palmas, 05 de fevereiro de 2021.

**HIGOR PINTO DA SILVA**  
Pregoeiro da CPL

**ADILIO RODRIGUES RIBEIRO**  
Membro da CPL

**JEOVÁ BRITO SILVA**  
Membro da CPL