

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 22/01.00011 - PG

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC – Administração Regional no Estado do Tocantins, pessoa jurídica de direito privado, Entidade de Educação e Assistência Social sem fins lucrativos, serviço social autônomo vinculado ao sistema sindical como disposto no artigo 240, da Constituição Federal/88, criado e organizado pela CNC-Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo sob autorização do Decreto-Lei nº 9.853, de 13.set.1946 e administrado consoante seu Regulamento, editado pelo Decreto nº 61.836, de 5.dez.1967, com ato constitutivo registrado sob o nº 2.716, do Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas, do Rio de Janeiro, RJ, por intermédio da Comissão de Licitação designada pela Portaria Sesc/DR nº 980/2022, torna pública a realização de licitação, modalidade **Pregão Presencial, tipo Menor Preço Por Lote**, de acordo com os critérios de aceitabilidade contidos neste instrumento convocatório, regida pela Resolução Sesc n.º 1.252/12 de 06/06/2012, publicada na seção 3 do Diário Oficial da União, edição de nº 144, de 26/07/2012, Sesc/DN nº 1.449/2020, Resolução Sesc/DN nº 1.501/2022 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 20/04/2022**, 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 de Cortes de Carne Bovina, Suína e de Frango, Frios e Congelados Diversos, por empresa especializada, pelo prazo de 12 (doze) meses**, podendo ser prorrogável por igual período, destinados atender as demandas das unidades do Sesc/TO, nas cidades de Palmas, Araguaína e Gurupi. Conforme este Instrumento Convocatório e seus anexos.

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. 22/01.00011 - 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. 22/01.00011 - 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 expresso 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 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 e recebimento dos envelopes encerra-se com a leitura da ata informando as 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:

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

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 itens de cada lote 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 ou 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 da entrega objeto desta licitação, (ANEXO III) da Proposta.

5.2 – O preponente deverá considerar que o pagamento será creditado em conta bancária indicada por ele ou pagamento do boleto em até 15 (quinze) dias úteis após a apresentação da nota fiscal 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 a posse do requerimento a CPL decidirá 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 com todos os itens do lote de seu interesse, o licitante que apresentar proposta incompleta, será desclassificado.

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

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

a) **CENTRO ATIVIDADES DE PALMAS:** Endereço Quadra 502 Norte, CONJ 02 LTS 21 A 26, PALMAS/TO;

b) **CENTRO ATIVIDADES DE GURUPI:** Rua D QD. 10 Lotes 01 à 05, nº 109 bairro: engenheiro Waldir Lins CEP: 77423-030.

c) **CENTRO ATIVIDADES DE ARAGUAÍNA:** Endereço Rua Joaquim Gava, chácara 95 BII, Jardim América 6, Araguaína/TO;

5.16 - Prazo de entrega em até 10 (dez) dias corridos ou conforme a necessidade do Sesc, após o recebimento do pedido - PAF enviado pela Coordenadoria de Suprimentos do Sesc/TO.

5.17 - 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 se proceda à análise, aprovando ou não novo prazo.

5.18 - Durante a vigência na Ata de Registro de Preço o Sesc não é obrigado adquirir todas as quantidades citadas no anexo I, pois é meramente estimativa.

5.19 - 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.

5.20 - Será inaceitável por qualquer motivo, que a empresa vencedora não realize as entregas dos quantitativo no pedido cabendo a ela solucionar possíveis imprevistos em tempo hábil afim de não prejudicar o andamento das atividades do Programa Mesa Brasil Sesc/TO.

5.21 – As carnes/frios só serão aceitas pelo Sesc/TO, se estiverem de acordo com o objeto licitado sendo observada as especificações do Anexo I - Termo de Referência e as seguintes características: **cor, textura, quantidades, validade, embalagens, qualidade, informações, tipo e etc.** O item que não atenderem as exigências citadas acima e do anexo I será solicitado sua substituição.

6 – DA VIGÊNCIA

6.1 - Vigência na Ata de Registro de Preço será de **12 (doze) meses** a contar da data de assinatura, podendo ser prorrogável até o limite máximo de igual período.

6.1 - DO REGISTRO DE PREÇO

6.1.1 - 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 que outros licitantes participantes venham a praticar o menor preço registrado, desde que, esses se manifestem em sessão e preencham todas as condições deste edital.

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

6. 2 – DO REAJUSTE E PRORROGAÇÃO

6.2.1 – O reajuste e prorrogação será da seguinte forma:

- a) Será admitida, por solicitação do Signatário de 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 na Ata de Registro de Preço, vinculando-se ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE ou outro que venha substituí-lo.
- b) Havendo contrato oriundo da Ata de Registro de Preço, poderá sofrer alterações de acordo com a Resolução Sesc N°1.1252/2012¹ 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:

¹ Art 30. Os contratos poderão ser aditados nas hipóteses de complementação ou acréscimo que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial...

- 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 – Pessoa jurídica:

- a) Prova de “**Capacidade Técnica**” constituída por no mínimo 01 (um) atestado de entidade pública ou privada para a qual a empresa comprove ter fornecido gêneros alimentícios com qualidade, que guarde semelhanças com o objeto.
- b) **ALVARÁ SANITÁRIO emitido pelo órgão competente (válido).**
- c) 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**.

6.3.3.2 - A Comissão de Licitação poderá, no interesse do Sesc/TO em manter o caráter competitivo desta licitação, solicitar a declaração escrito a próprio punho, quando possível do licitante na ausência no que se refere ao item 6.3.3.1 letras “c” O resultado de tal procedimento será determinante para fins da qualificação técnica.

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

6.5.1 – Pessoa jurídica:

- 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. Na prova de inscrição, não será aceito o Documento de Arrecadação.
- c) Prova de regularidade com a **Débitos Relativos a Tributos Federais**; e Certidão Conjunta Negativa 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.

6.5.2 – Caso as certidões expedidas pelas fazendas federal, estadual, municipal, sejam POSITIVAS, o Sesc/TO 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.

6.5.3 – Os documentos deverão estar válidos na data de recebimento dos envelopes. Quando o órgão for omissivo 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.

6.5.4 – 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.

6.5.5 - Serão dispensados documentos apresentados em qualquer 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

20/04/2022, 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 integram 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 de cada lote.

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 inicial e o preço final do lote após os lances, será aplicado de forma **IDÊNTICA** sobre cada item.

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 do 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 da Ata de Registro de Preço, no prazo de até 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 emitirá 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 até 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 Proposta Comercial e Documentação. 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, protocolado na Sede Administrativa, Quadra 301 Norte, Avenida Teotônio Segurado, Conjunto 01, Lotes 19, Plano Diretor Norte, Palmas – Tocantins ou;

11.2.1 - Através do endereço eletrônico - **e-mail: licitacoes@sescto.com.br**. O documento deverá ser encaminhado anexo ao e-mail em formato pdf, assinado pelo representante legal da empresa.

11.3 - Em caso de envio da impugnação através da via física do documento este deverá ser protocolado junto à Comissão até o prazo estabelecido no subitem 11.1, deste item.

11.4 - A falta de manifestação motivada das proponentes, bem como a não apresentação de memoriais fundados naquelas razões, ou documentos que instruem a impugnação, no prazo previsto no subitem 11.1, importará na decadência do direito de recurso.

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

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

11.7 - As impugnações, julgamentos e respostas serão disponibilizadas no site <https://www.sescto.com.br/licitacao>.

12.1 - Da decisão da Comissão de Licitação relativa ao julgamento desta licitação caberá recurso fundamentado, dirigido ao Sr. Gerente Administrativo e Financeiro (GADF) 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:

12.2 - 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/contrarrazões, 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 <https://www.sescto.com.br/licitacao> ou via 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 335², 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 <https://www.sescto.com.br/licitacao>, 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 ou pagamento do boleto, em até 15 (quinze) dias úteis após a apresentação da nota fiscal e aceite definitivo das entregas das carnes/frios, inadmitindo-se antecipações de qualquer natureza e negociação de títulos com instituições financeiras.

² [CP - Decreto Lei nº 2.848 de 07 de Dezembro de 1940](#)

Art. 335 - Impedir, perturbar ou fraudar concorrência pública ou venda em hasta pública, promovida pela administração federal, estadual ou municipal, ou por entidade paraestatal; afastar ou procurar afastar concorrente ou licitante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem:

Pena - detenção, de seis meses a dois anos, ou multa, além da pena correspondente à violência.

Parágrafo único - Incorre na mesma pena quem se abstém de concorrer ou licitar, em razão da vantagem oferecida.

Inutilização de edital ou de sinal

13.3 - A Comissão de Licitação poderá, no interesse do Sesc/TO em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pelas 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 serem 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 das carnes/frios 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 <https://www.sescto.com.br/licitacao> 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/TO 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 das carnes/frios licitadas nas condições oferecidas.

13.16 – O preponente que não informar na proposta prazo para a entrega das carnes/frios, validade, forma de pagamento, garantia e local de entrega das carnes/frios licitadas, ficam estabelecidas às condições solicitada no instrumento convocatório.

13.17 – O 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 – Termo de Referência;
- 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 na Ata de Registro de Preço;

Palmas, 12 de abril de 2022.

HIGOR PINTO DA SILVA
Pregoeiro da CPL

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 22/01.00011 - PG, COM REGISTRO DE PREÇO TIPO MENOR PREÇO
POR LOTE**

ANEXO I

1- OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência visa registrar preços, objetivando a **Aquisição de Cortes de Carne Bovina, Suína e de Frango, Frios e Congelados Diversos**, para atender as demandas do Serviço Social do Comércio/TO, nas cidades de Palmas, Araguaína e Gurupi, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, conforme as especificações e quantidades estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos.

2. DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS QUE IRÃO COMPOR OS LOTES

Fornecimento de carnes e frios, para atender as demandas do Serviço Social do Comércio/TO, nas cidades conforme abaixo:

LOTES

LOTE 01 - PALMAS

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD
01	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 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	4500

02	ALCATRA EM 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 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	3000
03	ALCATRA EM 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 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.		KG	1500
04	MAMINHA BOVINA	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 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		KG	1100

		SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ 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, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.			
05	LAGARTO BOVINO	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 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, 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, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.		KG	1300
06	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 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, 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		KG	100

		COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.			
07	COXÃO DURO EM 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	500
08	PATINHO BOVINO MOIDO	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, TENDOES 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	4200

09	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 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, TENDONES 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	900
10	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	4200
11	COSTELA BOVINA	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		KG	1500

		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.			
12	RABADA BOVINA	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 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	900
13	BUCHO BOVINO MISTURADO COM MOCOTÓ	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		KG	600

		DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.			
14	FÍGADO BOVINO EM BIFES	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 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	600
15	CHARQUE BOVINA	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	100

LOTE 02 - PALMAS

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD
01	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		KG	2100

		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.			
02	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	900
03	PÉ DE PORCO	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 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 ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, ADEQUADO PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE LHE CONFIRAM UMA PROTEÇÃO APROPRIADA; A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE		KG	900

		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.			
04	ORELHA SUÍNA	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	800
05	RABO SUÍNO	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	800
06	PERNIL SUÍNO	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		KG	900

		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.			
07	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 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. 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	9000
08	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 ODOOR 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		KG	9500

		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.			
09	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	2200
10	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	700

LOTE 03 - PALMAS

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD
01	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, NO MÍNIMO 3,5 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	4100
02	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	600
03	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
04	CHEDDAR	BISNAGA DE REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CHEDDAR, EMBALAGEM PESANDO ENTRE 500 GR E 1.5 KG, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.		KG	60
05	REQUEIJÃO EM POTE	REQUEIJÃO CREMOSO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PESANDO ENTRE 420 E 500 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		UND	1500

		AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
06	PEITO DE PERU	PEITO DE PERU DEFUMADO EM BARRA DE NO MÍNIMO 3,5 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	250
07	SALAMINH O	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

LOTE 04 - PALMAS

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD
01	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	1700

02	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	1200
03	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	3200
04	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	1600

05	MORTADEL A 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	300
06	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 NO MÍNIMO 3,5 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	250
07	BACON	BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 2,5 KG; 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	1100

LOTE 05 - PALMAS

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD
01	ERVILHAS FRESCAS	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	300
02	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	700
03	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	3600
04	MANDIOCA DESCASCADA	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	3100

LOTES PARA UNIDADE DE GURUPI

LOTE 01 – GURUPI

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD
01	COXÃO DURO EM 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 CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE		KG	200

		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.		
02	PATINHO BOVINO MOIDO	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 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	600
03	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 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	KG	350

		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.			
04	COSTELA BOVINA	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	60

LOTE 02 - GURUPI

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD
01	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		KG	600

		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.			
02	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	350
	PÉ DE PORCO	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	20
		CARNE SUINA SALGADA - TIPO ORELHA. HIGIEINIZADA ANTES DE SER SUBMETIDA A CONSERVAÇÃO PELO SAL DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO,			

	ORELHA SUÍNA	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 PLÁSTICO 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	20
--	---------------------	---	--	----	----

LOTE 03 – GURUPI

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD
01	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, NO MÍNIMO 3,5 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	1000
02	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	100

03	MANDIOCA DESCASCADA	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	170
04	REQUEIJÃO EM POTE	REQUEIJÃO CREMOSO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PESANDO ENTRE 420 E 500 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.		KG	180
05	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	550
06	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 NO MÍNIMO 3,5 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		KG	1000

		DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.			
07	SALAMINHO	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	25

LOTE 04 - GURUPI

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD
01	BACON	BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 2,5 KG; 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	120
02	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	200

03	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	200
03	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	150

UNIDADES EM ARAGUAÍNA

LOTE 01 – ARAGUAÍNA

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD
001	ALCATRA BIFE	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		KG	50

		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.			
02	MAMINHA BOVINA	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 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, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.		KG	280
03	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 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, EXCESSO DE GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE,		KG	350

		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.			
04	PATINHO BOVINO MOIDO	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.		KG	2380
05	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 CARACTERISTICOS, 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	200

		VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
06	COSTELA BOVINA	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	50

LOTE 02 – ARAGUAÍNA

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD
01	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		KG	45

		SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.			
02	PÉ DE PORCO	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 ODOOR 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	40
03	ORELHA SUÍNA	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 ODOOR 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	40
04	RABO SUÍNO	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 ODOOR 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		KG	40

		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 INSPEÇÃO DO SIF.			
05	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 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. 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 INSPEÇÃO DO SIF.		KG	580
06	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 ODORES CARACTERÍSTICOS, 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		KG	2240

		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.			
--	--	--	--	--	--

LOTE 03 – ARAGUAÍNA

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD
01	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, NO MÍNIMO 3,5 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	600
02	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	800
03	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		KG	300
04	MANDIOCA DESCASCADA	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	200

LOTE 04 – ARAGUAÍNA

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD
01	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	20
02	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	300
03	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		KG	100

		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.			
04	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	30
05	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 NO MÍNIMO 3,5 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	200
		BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 2,5 KG; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; DEVE APRESENTAR NO RÓTULO AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO: PROCEDÊNCIA,			

06	BACON	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	180
----	-------	--	--	----	-----

CARGA/DESCARGA: Responsabilidade do fornecedor;

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 22/01.00011 - PG, COM REGISTRO DE PREÇO 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. 22/01.00011 - PG, COM REGISTRO DE PREÇO 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 e Frios**, destinados a atender as demandas do Sesc/TO, na(as) unidade(s) pelo **prazo de 12 (doze) meses**, podendo ser prorrogável por até igual período, de acordo especificações técnicas constantes no Anexo I e descrição abaixo:

RELAÇÃO DE ITENS PARA COMPOSIÇÃO DOS LOTES:

LOTE 01 - PALMAS

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNT	V.TOTAL
01	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	4500	R\$	R\$

02	ALCATRA EM 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 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 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	3000	R\$	R\$
03	ALCATRA EM 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 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 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	KG	1500	R\$	R\$

		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.					
04	MAMINHA BOVINA	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 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	1100	R\$	R\$	
05	LAGARTO BOVINO	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 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	KG	1300	R\$	R\$	

		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.					
06	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 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, 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	100	R\$	R\$
07	COXÃO DURO EM 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		KG	500	R\$	R\$

		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.					
08	PATINHO BOVINO MOIDO	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 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	4200	R\$	R\$

09	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 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.	KG	900	R\$	R\$
10	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 CARACTERISTICOS, 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	KG	4200	R\$	R\$

		MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
11	COSTELA BOVINA	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	1500	R\$	R\$
12	RABADA BOVINA	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	KG	900	R\$	R\$

		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.				
13	BUCHO BOVINO MISTURADO COM MOCOTÓ	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	600	R\$	R\$
14	FÍGADO BOVINO EM BIFES	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 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	KG	600	R\$	R\$

		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.					
15	CHARQUE BOVINA	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	100	R\$	R\$	

VALOR TOTAL R\$

LOTE 02 – PALMAS

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNT	V.TOTAL
01	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 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 EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO		KG	2100	R\$	R\$

		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.					
02	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 PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.		KG	900	R\$	R\$
03	PÉ DE PORCO	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		KG	900	R\$	R\$

		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.					
04	ORELHA SUÍNA	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	800	R\$	R\$
05	RABO SUÍNO	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		KG	800	R\$	R\$

		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.					
06	PERNIL SUÍNO	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 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	900	R\$	R\$
07		COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CANGELADO, NÃO TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM					

	COXA E SOBRECOXA	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. 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 INSPEÇÃO DO SIF.		KG	9000	R\$	R\$
08	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 ODORES CARACTERÍSTICOS, 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		KG	9500	R\$	R\$

		PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.				
09	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	2200	R\$	R\$
10	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 CARACTERISTICAS 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	KG	700	R\$	R\$

		PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.					
--	--	---	--	--	--	--	--

VALOR TOTAL R\$

LOTE 03 - PALMAS

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNIT	V.TOTAL
01	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, NO MÍNIMO 3,5 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	4100	R\$	R\$
02	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	600	R\$	R\$
03	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\$
04	CHEDDAR	BISNAGA DE REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CHEDDAR, EMBALAGEM PESANDO ENTRE 500 GR E 1.5 KG, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.		KG	60	R\$	R\$
05	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	1500	R\$	R\$
06	PEITO DE PERU	PEITO DE PERU DEFUMADO EM BARRA DE NO MÍNIMO 3,5 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	250	R\$	R\$
07	SALAMINHÃO	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\$

VALOR TOTAL R\$

LOTE 04 – PALMAS

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNIT	V.TOTAL
01	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	1700	R\$	R\$
02	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,		KG	1200	R\$	R\$

		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.					
03	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	3200	R\$	R\$	
04	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	1600	R\$	R\$	
05	MORTADEL A 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	KG	300	R\$	R\$	

		MOSCADA E EXTRATO DE ORÉGANO) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTOS DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, 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).				
06	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 NO MÍNIMO 3,5 KG, ISENTOS 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	250	R\$ R\$
07	BACON	BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 2,5 KG; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; DEVE APRESENTAR NO RÓTULO AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO: PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES		KG	1100	R\$ R\$

		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.					
--	--	--	--	--	--	--	--

VALOR TOTAL R\$

LOTE 05 – PALMAS

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARC A	UND	QTD	V.UNT	V.TOTAL
01	ERVILHAS FRESCAS	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	300	R\$	R\$
02	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	700	R\$	R\$
03	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	3600	R\$	R\$
04	MANDIOCA DESCASCADA	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	3100	R\$	R\$

VALOR TOTAL R\$

LOTES PARA UNIDADE DE GURUPI

LOTE 01 – GURUPI

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNT	V.TOTAL
01	COXÃO DURO EM 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, 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	200	R\$	R\$
02	PATINHO BOVINO MOIDO	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		KG	600	R\$	R\$

		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.				
03	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	350	R\$	R\$
04	COSTELA BOVINA	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 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	KG	60	R\$	R\$

		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.					
--	--	--	--	--	--	--	--

VALOR TOTAL R\$

LOTE 02 – GURUPI

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNT	V.TOTAL
01	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 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	600	R\$	R\$

02	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	350	R\$	R\$
	PÉ DE PORCO	<p>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</p>	KG	20	R\$	R\$

		DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.					
	ORELHA SUÍNA	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	20	R\$	R\$	

VALOR TOTAL R\$

LOTE 03 – GURUPI

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNT	V.TOTAL
01	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, NO MÍNIMO 3,5 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,		KG	1000	R\$	R\$

		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.					
02	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	100	R\$	R\$
03	MANDIOCA DESCASCADA	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	170	R\$	R\$
04	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.		KG	180	R\$	R\$
05	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 PRIMÁRIA À VÁCUO COM NO MÁXIMO 5 KG, EM PLÁSTICO TRANSPARENTE,		KG	550	R\$	R\$

		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.					
06	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 NO MÍNIMO 3,5 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	1000	R\$	R\$
07	SALAMINHO	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	25	R\$	R\$

VALOR TOTAL R\$

LOTE 04 – GURUPI

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNT	V.TOTAL
01	BACON	BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 2,5 KG; 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	120	R\$	R\$
02	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	200	R\$	R\$
03	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		KG	200	R\$	R\$

		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.					
03	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	150	R\$	R\$	

VALOR TOTAL R\$

LOTES UNIDADE EM ARAGUAÍNA

LOTE 01 - ARAGUAÍNA

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNIT	V.TOTAL
----	------	-----------	-------	-----	-----	--------	---------

01	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 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	50	R\$	R\$
02	MAMINHA BOVINA	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 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	KG	280	R\$	R\$

		COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.				
03	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 ODORE 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	350	R\$	R\$
04	PATINHO BOVINO MOIDO	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 ODORE 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	KG	2380	R\$	R\$

		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.					
05	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 CARACTERISTICOS, 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	200	R\$	R\$
06	COSTELA BOVINA	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 ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE		KG	50	R\$	R\$

		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.					
--	--	--	--	--	--	--	--

VALOR TOTAL R\$

LOTE 02 – ARAGUAÍNA

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNT	V.TOTAL
01	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		KG	45	R\$	R\$

		CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.				
02	PÉ DE PORCO	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	40	R\$	R\$
03	ORELHA SUÍNA	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	40	R\$	R\$

04	RABO SUÍNO	<p>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.</p>	KG	40	R\$	R\$
05	COXA E SOBRECOXA	<p>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 PRODUTO, Nº</p>	KG	580	R\$	R\$

		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.					
06	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	2240	R\$	R\$

VALOR TOTAL R\$

LOTE 03 – ARAGUAÍNA

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNT	V.TOTAL
01	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, NO MÍNIMO 3,5 KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS),		KG	600	R\$	R\$

		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.					
02	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	800	R\$	R\$
03	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		KG	300	R\$	R\$
04	MANDIOCA DESCASCADA	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	200	R\$	R\$

VALOR TOTAL R\$

LOTE 04 – ARAGUAÍNA

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNIT	V.TOTAL
01	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,		KG	20	R\$	R\$

		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.					
02	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	300	R\$	R\$
03	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:		KG	100	R\$	R\$

		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 INSPEÇÃO DO SIF.					
04	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 COMPOSIÇÃO, 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	30	R\$	R\$	
05	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 NO MÍNIMO 3,5 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,	KG	200	R\$	R\$	

		NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.				
06	BACON	BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 2,5 KG; 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	180	R\$	R\$

VALOR TOTAL R\$

TOTAL GERAL DA PROPOSTA: R\$

PRAZO DE ENTREGA:

VALIDADE DA PROPOSTA:

PRAZO PARA PAGAMENTO:

EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

FONE/FAX/E-MAIL:

DADOS DO RESPONSÁVEL PARA ELABORAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS					
RAZÃO SOCIAL:					
CNPJ:					
ENDEREÇO:			CIDADE:		
			UF:		
RESPONSÁVEL:			CPF:		
TELEFONE:			E-MAIL:		

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.

Dados bancários:

Banco:

Agência:

Conta Corrente:

Cidade - UF, de 2022.

(Assinatura do responsável)

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

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 22/01.00011 - PG, COM REGISTRO DE PREÇO 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 abril de 2022.

(Assinatura do responsável)

Este documento deverá ser impresso em papel timbrado da licitante

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 22/01.00011 - PG, COM REGISTRO DE PREÇO 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 2022, 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 e 1449/2020, os Srs. Diretor Regional e o Presidente do Sesc/AR/TO RESOLVEM registrar o preço conforme julgamento do processo licitatório Sesc/AR/TO Nº. 22/01.00011 - PG. Conforme especificações e quantidades contidas neste Instrumento Convocatório, consoantes as cláusulas e condições seguintes:

SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO:

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

Têm entre si, ajustado a presente Ata, cujos valores registrados, durante o prazo de validade, não obrigam o Adquirente a adquirir todas as carnes/frios deste instrumento, podendo até realizar aquisições com terceiros, se for mais vantajoso para o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE submetendo-se as partes às disposições constantes, cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - O objeto do presente Termo de Registro é a aquisição de Carnes e Frios, Materiais de Higiene, Limpeza e Descartáveis, por fornecedor especializado, destinados atender o Sesc/TO na cidade de Palmas/TO, pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por até igual período. Conforme especificações do objeto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 - A Presente Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado no máximo, por igual período, mediante manifestação das partes.

2.2 - Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preço o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE não é obrigado a adquirir a quantidade total do objeto desta licitação, podendo até realizar contratações com terceiros, se for mais vantajoso para a Entidade.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REAJUSTE E PRORROGAÇÃO

3.1 - Será admitida, por solicitação do SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO, o reajuste dos preços dos produtos 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE 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 12 (doze) 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 alterações de acordo com a Resolução Sesc vigente.

CLÁUSULA QUARTA – VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

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

4.2 - Após entrega das carnes/frios ao SESC/TO, conforme as quantidades definidas no ato da emissão do PAF (pedido ao fornecedor), o SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE pagará ao SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO o valor de acordo com a proposta comercial apresentada no processo licitatório Pregão Nº. **22/01.00011 - PG**, que são partes integrantes deste instrumento.

4.3 – A cada fornecimento, o pagamento será realizado pelo SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE 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 produto, mediante a apresentação

da nota fiscal, sendo vedada a negociação de faturas ou títulos de crédito com instituições financeiras.

4.4 - O faturamento dos produtos entregues ao Sesc/TO, objeto dessa Ata de Registro de Preço, se dará no ato de cada entrega realizada com aceitação.

4.5 - As notas fiscais/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.

4.6.1 - O transporte, carga e a descarga dos materiais correrão por conta do (s) licitante (s) vencedor (s), sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente ao Sesc/TO;

CLÁUSULA QUINTA – REGISTRO DO MENOR PREÇO

PLANILHA EXEMPLIFICATIVA

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	V.UNT	V.TOTAL
01	ERVILHAS FRESCAS	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	300	R\$	R\$
02	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	700	R\$	R\$
03	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	3600	R\$	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 10 (dez) dias corridos ou conforme a necessidade do SESC, informado na emissão do Pedido de Autorização ao Fornecedor (PAF).

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, quando 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 – O objeto registrado só será aceito se estiver de acordo com às características especificadas no anexo I. O produto que não atender as exigências, será solicitado sua substituição.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO LOCAL DE ENTREGA DOS ITENS

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

a) CENTRO ATIVIDADES DE PALMAS: ENDEREÇO QUADRA 502 NORTE, CONJ 02 LTS 21 A 26, PALMAS/TO;

b) CENTRO ATIVIDADES DE GURUPI: Endereço Loteamento Park Filó Moreira, A.P.M-01-A, Rua 03 nº 415, Gurupi/TO, CEP 77.423-030.

c) CENTRO ATIVIDADES DE ARAGUAÍNA: Endereço Rua Joaquim Gava, chácara 95 BII, Jardim América 6, Araguaína/TO;

7.1.1 – Horário de entrega: das 08:00 às 11:30 – 14:00 às 17:30.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

8.1 - Compete ao SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE:

a) Fornecer e colocar à disposição do SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO todos os elementos e informações que se fizerem necessários à entrega dos itens;

- b) Notificar, formal e tempestivamente o SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO, sobre as irregularidades observadas no cumprimento da Ata de Registro de Preço;
- c) Notificar o SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- d) Efetuar o pagamento ao SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO, na forma convencionada neste termo;
- e) Prestar informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pelo SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO;
- f) Comunicar o SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO a ocorrência de divergência entre o pedido ao fornecedor (PAF) e a fatura, promovendo a devolução da fatura para correção;
- g) Acompanhar, a execução do objeto, 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;
- h) O produto a ser fornecido ao Sesc/TO, será vistoriado pelo colaborador competente, responsável, onde havendo qualquer irregularidade com o produto, o mesmo será devolvido sem ônus ao SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE.
- i) Cumprir as demais cláusulas desta Ata de Registro de Preço.

8.2 - COMPETE AO FORNECEDOR REGISTRADO

Compete ao fornecedor registrado as seguintes obrigações:

- a) Fornecer ao SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE, os itens conforme as características especificadas/ mencionadas no Anexo I do instrumento convocatório e segundo as quantidades contidas no pedido ao fornecedor (PAF);
- b) Fornecer os itens 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 produtos que apresentarem defeitos ou qualquer anormalidade, sendo que o objeto deverá, necessariamente, garantir a qualidade exigida pelo SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE;
- e) Fornecer os itens licitados de acordo especificações contidas no ANEXO I, de acordo com os padrões de qualidade e normas regulamentadoras;

f)O transporte do produto deverá ocorrer em carro fechado e refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente.

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

h) 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;

i) 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 na entrega dos itens, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor;

j) Cabe ao SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO a CARGA/DESCARGA dos itens em local adequado, indicado pelo Sesc/TO.

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

l) 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;

m) Solucionar todos os eventuais problemas pertinentes ou relacionados com o fornecimento 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;

n) Comunicar ao SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada na execução do objeto;

o) Responsabilizar-se pelos danos causados ao SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo no cumprimento do objeto licitado;

p) Responsabilizar-se por eventuais prejuízos decorrentes da não execução total ou parcial dos serviços especificado nesta Ata de Registro de Preço, bem como qualquer dano causado por seus empregados ou contratados;

q) 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;

r) Cumprir, fielmente as obrigações assumidas, de modo a que o cumprimento do objeto aconteça com esmero, executando-o sob sua inteira responsabilidade;

- s) Atender às determinações da fiscalização do SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE;
- t) Realizar, com seus próprios recursos, todas as entregas relacionadas com o objeto desta Ata de Registro de Preço, de acordo com as especificações estipuladas pelo SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE;
- u) 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;
- v) Cumprir a legislação trabalhista com relação a seus funcionários, e quando for o caso, com relação a funcionários de terceiros contratados;
- w) Apresentar, quando solicitado pelo SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE, a comprovação de estarem sendo satisfeitos todos os seus encargos e obrigações trabalhistas, previdenciários e fiscais;
- x) 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;
- y) E outras obrigações constantes no referido instrumento convocatório.

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. 22/01.00011 - PG** e seus anexos, inclusive a proposta de menor preço e os documentos de habilitação apresentados pelo licitante 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 das entregas das carnes/frios 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 – DA FISCALIZAÇÃO DO SESC/TO

11.1 São prerrogativas do Sesc/TO:

- a) Proceder a mais ampla fiscalização sobre a fiel execução na entrega do veículo, objeto deste Contrato;

b) Exigir cumprimento de todos os itens do veículo deste Contrato segundo suas aplicações;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - PENALIDADES

12.1 - Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, o CONTRATADO estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes as seguintes sanções:

a) **Advertência;**

b) **Multa;**

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

12.2 - 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 Sesc/TO;

b) Execução insatisfatória ou inexecução dos serviços de entregas, 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 de entregas do Sesc/TO.

12.3 – **Por atraso injustificado:**

a) multa de 1% (um por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia, incidente sobre o valor do PAF;

b) multa de 1,5% (um vírgula cinco por cento) ao dia, a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, incidente sobre o valor do Contrato, sem prejuízo da rescisão deste a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

12.4 - **Por inexecução parcial ou total:**

a) pelo descumprimento das obrigações contratuais, a ser aplicada de acordo com a conduta e o nível de gravidade;

b) de 20% (cinco por cento) sobre o valor do Pedido ao Fornecedor – PAF;

c) quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor do serviço que deixou de ser prestado.

12.4 - As multas a que se referem o subitem 12.3 não impedem que o Sesc/TO rescinda unilateralmente a ata e aplique as outras sanções previstas no item 12.1, em suas letras “a”, “b” e “c”, facultada a defesa prévia do CONTRATADO, no respectivo processo.

12.5 - As multas aplicadas serão descontadas dos pagamentos devidos pelo Sesc/TO.

a) Inexistindo pagamento devido pelo Sesc/TO, ou sendo este insuficiente, caberá o CONTRATADO 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 Sesc/TO no que corresponde a letra “c” do Item 12.1, poderá ser aplicado quando não mantiver a proposta financeira, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente, nos seguintes prazos e situações:

a) Por 6 (seis) meses:

a.1) Quando ocorrer atraso no cumprimento das obrigações assumidas contratualmente, que tenha acarretado prejuízos ao Sesc/TO;

a.2) Quando ocorrer entregas insatisfatórias se antes tiver havido aplicação da penalidade de advertência;

a.3) Por 1 (um) ano quando o CONTRATADO der causa à rescisão do contrato;

b) por 2 (dois) anos, quando o CONTRATADO:

b.1) demonstrar não possuir idoneidade para contratar com o Sesc/TO em virtude de atos ilícitos praticados;

b.2) cometer atos ilícitos que acarretem prejuízo ao Sesc/TO;

b.3) Apresentar ao Sesc/TO qualquer documento falso ou falsidade, no todo ou em parte;

b.4) sofrer condenação definitiva pela prática de fraude fiscal, no recolhimento de quaisquer tributos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO

13.1 - 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) O cumprimento irregular de cláusulas desta ata, especificações e prazos;

- c) A lentidão do seu cumprimento, levando o SIGNATÁRIO/ CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade do fornecimento, nos prazos estipulados;
- d) O atraso injustificado no fornecimento;
- e) A suspensão do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação ao SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE;
- f) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a cessão ou transferência, total ou parcial sem prévia anuência do SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE;
- g) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução das entregas, assim como a de seus superiores;

13.2 - 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.

13.3 - 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 - Para todos os fins e efeitos, o SIGNATÁRIO/ AUTOR DO MENOR PREÇO é tida 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.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

15.1 - 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.

15.2 - 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 2022.

Presidente CR/Sesc/TO

Diretor Geral do Sesc – TO

FORNECEDOR REGISTRADO

Testemunhas:

1 - _____
Nome: _____
CPF/MF: _____

2 - _____
Nome: _____
CPF/MF: _____