



**SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO
ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL
SESC-AR/DF**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 05/2019

Processo Nº. 0390/2019

FORNECIMENTO DE CARNES, EMBUTIDOS E FRIOS

**Abertura dia 30 de abril de 2019
Às 09 horas**



PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 05/2019

O Serviço Social do Comércio – Administração Regional do Distrito Federal – SESC-AR/DF, por meio da Pregoeiro, designado pela Ordem de Serviço Sesc-AR/DF Nº. 112/2018, torna público a realização de licitação, na modalidade **Pregão**, em sua forma **Eletrônica**, do tipo **Menor Preço por lote**, regida pela Resolução SESC nº. 1.252, de 06/06/2012, publicada na Seção III do Diário Oficial da União nº. 144, de 26/7/2012 e as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1. DA ABERTURA

1.1. A abertura do certame será na data, hora e local abaixo indicados:

DATA: 30/04/2019

HORÁRIO: 09 horas

LOCAL DA SESSÃO: www.comprasgovernamentais.gov.br

CÓDIGO UASG: 926637

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto o fornecimento de carnes, embutidos e frios.

2.2. O Edital e Anexos encontram-se disponíveis para conhecimento e obtenção pelo interessados, no site do Sesc-AR/DF, www.sescdf.com.br, no portal de compras do Governo Federal, www.comprasgovernamentais.gov.br ou pelo e-mail licitacao@sescdf.com.br.

2.3. Todos os horários estabelecidos neste Edital, nos avisos e durante a Sessão Pública, obedecerão, para todos os efeitos, o horário oficial de Brasília – DF.

2.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico, salvo comunicação do Pregoeiro em contrário.

2.5. Esclarecemos que apesar das disposições constantes no sistema do Comprasnet, a presente licitação será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc, aprovado pela Resolução SESC Nº. 1.252/2012.

2.6. Não se aplica à presente licitação as disposições contidas na Lei Complementar nº. 123/2006.



3. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. As especificações técnicas das carnes, embutidos e frios a serem fornecidos é a contida no Modelo de Proposta Financeira/Especificação Técnica – Anexo II, parte integrante deste Edital, devendo ser observada rigorosamente quando da elaboração da Proposta Financeira.

3.2. Na Proposta Financeira deverá ser declarada a marca das carnes, embutidos e frios, conforme solicitado no Modelo de Proposta Financeira/Especificações Técnicas – Anexo II, parte integrante deste Edital.

3.2.1. As licitantes deverão se atentar às marcas constantes na especificação de cada item, tendo em vista a existência de itens sem marcas, com marcas sugeridas e outros com marcas homologadas.

3.2.2. Os itens que possuem marcas homologadas são as analisadas e aprovadas por este Sesc-AR/DF, conforme Ordem de Serviço SESC/DF N.º 030/2017, não podendo ser cotada nenhuma outra marca além das homologadas.

3.2.3. Para os itens em que não são mencionadas marcas, ou são mencionadas marcas sugeridas, poderão ser ofertadas marcas diversas, das quais serão analisadas pela Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição - Cosan.

3.3. Os itens que não tiverem ressalva quanto ao prazo de validade, deverão ter validade mínima, a contar do recebimento pelo Sesc-AR/DF, de 90 (noventa) dias para os refrigerados e 12 (doze) meses para os demais gêneros e produtos congelados.

3.4. A quantidade constante no Modelo de Proposta Financeira/Especificação Técnica – Anexo II é uma estimativa anual, que será entregue ao Sesc-AR/DF de forma parcelada, sempre que solicitado formalmente, podendo sofrer acréscimo ou redução em até 25% (vinte e cinco por cento), de acordo com a legislação vigente.

3.5. As carnes, embutidos e frios deverão obedecer às normas de qualidade e de acondicionamento, além de observarem outras exigências legais aplicáveis.

3.6. Em caso de discordância existente entre as especificações técnicas descritas no sistema Comprasnet e as especificações constantes no Modelo de Proposta Financeira/Especificações Técnicas – Anexo II, prevalecerão as últimas.

3.7. Será celebrado contrato com a empresa vencedora do certame, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, de acordo com o Parágrafo único do Art. 26 do Anexo I, da Resolução SESC nº. 1.252/2012, conforme Minuta de Contrato – Anexo I, parte integrante deste Edital.



4. DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

4.1. A presente licitação é exclusivamente dirigida a pessoas jurídicas, legalmente constituídas, estabelecidas no território nacional, de ramo compatível com o objeto desta licitação, que satisfaçam as condições e as exigências do presente edital, inclusive quanto à regularidade da documentação, e que estejam devidamente cadastradas junto ao Órgão Provedor do Sistema, e que:

- a) atenderem às condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;
- b) detenham em seu Contrato Social ou Estatuto atividades semelhantes com o objeto deste Pregão;
- c) não tenham participação, seja a que título for, de dirigentes ou empregados do Sesc-AR/DF;
- d) não estejam sob decretação de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- e) não estejam reunidas em consórcio, ou que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias de qualquer outra empresa participante desta licitação;
- f) não sejam entidades estrangeiras ou sociedade que não funcionem no país; e
- g) não estejam suspensas de licitar ou contratar com o Sesc-AR/DF.

4.2. Como requisito para a participação neste Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que:

- a) cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital e seus Anexos; e
- b) não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, nos termos da Constituição da Republica Federativa do Brasil, Art.7º, Inciso XXXIII.

4.3. O CNPJ apresentado pela licitante para sua habilitação será, obrigatoriamente, o mesmo a receber o Pedido ao Fornecedor - PAF, bem como o mesmo a emitir a nota fiscal/fatura correspondente ao fornecimento das carnes, embutidos e frios.

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - SEGES, por meio do site www.comprasgovernamentais.gov.br.



5.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SEGES, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

5.2. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica a responsabilidade legal da licitante e de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão Eletrônico.

5.3. O uso da senha de acesso da licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao Sesc-AR/DF, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

5.5. O Sesc-AR/DF não é unidade cadastradora. Os licitantes interessados em participar da licitação deverão verificar no site do Comprasnet, as unidades cadastradoras do sistema para a entrega da documentação pertinente.

6. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1. A licitante deverá encaminhar Proposta Financeira, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, no site www.comprasgovernamentais.gov.br, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.1.1. Até o horário marcado para abertura da sessão, as licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

6.2. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Sesc-AR/DF responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.3. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas financeiras serão de responsabilidade exclusiva da licitante, não cabendo qualquer responsabilidade ao Sesc-AR/DF, inclusive, pelas transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico ou de eventual desconexão.

6.4. A apresentação da Proposta Financeira implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.



6.5. A elaboração da proposta financeira é de inteira responsabilidade do licitante, não lhe cabendo a desistência, sob pena de aplicação das sanções previstas neste edital ou na Resolução Sesc Nº. 1.252/2012.

6.6. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, que forem omissas ou apresentem irregularidades insanáveis.

6.7. É facultado ao pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais da proposta a exemplo de: erros numéricos, erros de cálculo, divergência entre preços unitários, subtotais e final.

6.8. Quaisquer inserções que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão neste Edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se na proposta o que não for conflitante com as disposições aqui contidas.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, no site www.comprasgovernamentais.gov.br, na data, horário e local indicados neste Edital, por comando do Pregoeiro.

7.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá **exclusivamente** mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

7.3. Caberá a licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

8. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

8.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.3. O Sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance, dando início à fase competitiva.

9. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

9.1. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes com propostas aceitas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do recebimento e do valor do lance.



9.2. As licitantes poderão, durante o horário fixado para o recebimento de lances, oferecer lances sucessivos, com valores inferiores ao último por elas ofertados e registrados no sistema, observados o horário fixado para abertura da sessão e regras estabelecidas neste Edital.

9.3. Os lances apresentados e levados em consideração, para efeito de julgamento, serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

9.4. Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

9.5. Durante o transcurso da sessão pública deste Pregão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada à identificação do detentor do lance.

9.6. No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da sessão de lances do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a oferta dos lances.

9.7. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

9.8. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão de lances do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

9.9. O encerramento da etapa de lances será decidido pelo pregoeiro, que informará, com antecedência de 1 a 60 minutos, o prazo de início do tempo de iminência.

9.9.1. Decorrido o prazo fixado pelo pregoeiro, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual estará automaticamente encerrada a recepção de lances.

9.10. Caso a licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ela ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

10. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

10.1. O julgamento da proposta será pelo **menor preço por lote**.



10.2. Encerrada a etapa de lances o Pregoeiro examinará a proposta classificada em 1º (primeiro) lugar quanto ao preço, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

11. DA NEGOCIAÇÃO

11.1. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá solicitar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observando o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no Edital.

11.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

12. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1. O Pregoeiro convocará a licitante classificada provisoriamente em 1º (primeiro) lugar para enviar os documentos exigidos para habilitação, conforme item 13 e a Proposta Financeira adequada ao último lance, por meio da funcionalidade "Enviar Anexo" do sistema eletrônico, em arquivo único, no prazo estabelecido de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

12.1.1. Caso o licitante convocado enfrente dificuldade em atender a convocação, deverá informar, dentro do prazo previsto no item 12.1, deste edital, quando lhe será concedido um prazo adicional a critério do pregoeiro.

12.1.2. Excepcionalmente, o pregoeiro poderá disponibilizar o e-mail institucional *licitacao@sescdf.com.br* caso o licitante tenha dificuldades em anexá-la ao sistema ou este não comporte o tamanho dos arquivos.

12.1.3. Os demais licitantes participantes da sessão poderão solicitar ao pregoeiro vistas dos arquivos enviados nos termos do subitem anterior, somente pelo e-mail institucional *licitacao@sescdf.com.br*, no prazo máximo de 20 (vinte) minutos após encerrado o prazo de envio da documentação.

12.1.4. Encerrado o prazo do subitem anterior, as vistas dos autos seguirão o descrito no item 16.7 deste edital.

12.2. A Proposta Financeira a ser encaminhada deverá conter as seguintes informações:

12.2.1. Prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;



12.2.2. Preço unitário e total de cada item, e valor total do lote, de acordo com as quantidades e os lances ofertados, em algarismos e por extenso (total), expresso em moeda corrente nacional (R\$);

12.2.3. Na proposta financeira a licitante deverá fazer constar apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula;

12.2.4. Declaração expressa de estarem inclusos no preço propostos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, taxas, fretes, impostos e quaisquer outras despesas que incidam direta ou indiretamente ao objeto deste Edital. Na falta de tal declaração, serão consideradas inclusas nos preços todas e quaisquer despesas vinculadas ao objeto desta licitação;

12.2.5. O número desta licitação, razão social da licitante, número de CNPJ, telefone, *e-mail*, se houver, e o respectivo endereço com CEP, dados bancários para fins de pagamento com a indicação do nome e número do banco, agência e conta corrente de titularidade da licitante, vinculada ao CNPJ constante da Proposta;

12.2.6. Descrição detalhada de todas as características das carnes, embutidos e frios ofertados, de acordo com as especificações contidas nos Anexos deste Edital.

12.3. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

12.4. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do produto ofertado, tais como catálogos, folhetos, manuais ou prospectos, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu posterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

12.5. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação exigida, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

12.6. Os documentos remetidos por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema eletrônico poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

12.6.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao Núcleo de Licitações - Nulic, na Sede do Sesc-AR/DF, localizada no SIA Trecho 2, Quadra 2, Lote 1.130, 1º andar, Sala 109, Brasília-DF, CEP: 71200-020.

12.6.2. Os documentos emitidos por cartório *on line* poderão ser apresentados, desde que acompanhados de seus respectivos certificados digitais, para conferência do Pregoeiro.



12.7. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada da licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

12.8. O Pregoeiro poderá solicitar parecer da área técnica ou de servidor que detenha conhecimento técnico do objeto, para orientar sua decisão.

12.9. Não serão aceitas propostas com valor unitário ou valor total do lote superior ao estimado, ou ainda com preços manifestamente inexequíveis.

12.9.1. Os critérios de aceitabilidade são cumulativos, verificando-se tanto o valor total do lote quanto os valores unitários de cada item estimativos da contratação.

12.9.2. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado.

12.9.3. Caso o pregoeiro entenda que o preço é inexequível, com base na realidade do mercado, deverá estabelecer prazo para que a licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.

12.10. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a produtos da própria licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

12.11. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

12.12. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta à licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

12.13. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta motivadamente e passar à subsequente, poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor.

12.14. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

12.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

12.16. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital e declarada a licitante vencedora, o Pregoeiro consignará esta decisão em ata própria, que será disponibilizada no sistema eletrônico, encaminhando-se o processo à autoridade competente para homologação e adjudicação.



13. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

13.1. Para habilitar-se à presente licitação as licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

13.1.1. Habilitação Jurídica:

- a) cédula de identidade do representante legal da empresa ou de seu procurador quando este for o signatário da Proposta;
- b) prova de registro no órgão competente, no caso de empresário individual;
- c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, compatível com o objeto desta licitação, devidamente registrado no órgão competente; e
- d) ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado.

13.1.2. Qualificação Técnica:

- a) atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por entidade(s) pública(s) ou privada(s), compatível(is) com o objeto desta licitação, contendo as seguintes informações:
 - a.1) nome ou razão social, CNPJ e endereço completo do emitente;
 - a.2) data da emissão do atestado;
 - a.3) assinatura e identificação do signatário (Ex: nome, telefone, cargo e função que exerce junto à empresa emitente);
 - a.4) descrição do objeto fornecido, compatível com o objeto desta licitação.

13.1.3. Regularidade Fiscal:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;
- b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social – INSS, mediante certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN n.º 1.751, de 2 de outubro de 2014;
- d) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e a Municipal do domicílio ou da sede da licitante;
- e) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS; e



f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

13.1.4. Qualificação Econômico-Financeira:

a) Certidão negativa de falência, concordata ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

13.2. A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente.

13.3. O Pregoeiro poderá consultar as certidões a que se referem as alíneas **c, d, e e f** do subitem 13.1.3 no Sistema de Cadastro de Fornecedor - SICAF, para verificação das condições de habilitação das licitantes.

13.3.1. Caso a licitante esteja com algum documento ou informação vencido ou não atualizado no SICAF, ser-lhe-á assegurado o direito de encaminhar, na própria sessão, a documentação atualizada.

13.4. No caso de documentos extraídos da internet, será facultado ao Pregoeiro realizar pesquisa para efeito de confirmação da veracidade ou validade desses.

13.5. A prova a que se refere às alíneas “a” e “b” do subitem 13.1.3 poderá ser feita por meio de documentos que os contenham.

13.6. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos neste Edital.

13.7. É facultado ao pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais na documentação de habilitação.

13.7.1. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, desde que devidamente justificado.

13.7.2. Quando do julgamento da habilitação, o pregoeiro poderá suprir a eventual omissão ou falha de documentos de regularidade fiscal, mediante consulta via internet em sites oficiais que emitam certidões *on line*, registrando em ata a sua ocorrência, reconhecendo-lhes os efeitos para fins de habilitação.

13.7.3. As diligências mencionadas no subitem 13.7 ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja indisponível, por qualquer que seja a razão, ou as informações contidas nos referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da licitante, fato que ensejará a inabilitação da empresa.



14. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

14.1. A licitante que ofertar o menor preço poderá ser convocada a apresentar amostra das carnes, embutidos e frios cotados para análise e aprovação do Sesc-AR/DF.

14.1.1. A reprovação das amostras apresentadas pela licitante de menor preço não impede a convocação das licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação.

14.2. A entrega das amostras deverá, obrigatoriamente, acontecer no Núcleo de Licitações - Nulic, na sede do Sesc-AR/DF, localizada na SIA Trecho 02, Quadra 02, Lote 1.130, CEP: 71200-020, Brasília/DF, em até 05 (cinco) dias após a solicitação formal deste Sesc-AR/DF.

14.3. Todas as amostras deverão conter etiqueta de identificação com as seguintes informações:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 05/2019

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE:

CNPJ DA LICITANTE:

AMOSTRA DO ITEM: (indicar o número do item conforme Edital)

14.4. O Sesc-AR/DF informará a licitante da aprovação ou reprovação dos itens, em até 10 (dez) dias após o recebimento das amostras.

14.5. A licitante que tiver amostra solicitada e não a apresentar quando convocada ou não o fizer no prazo concedido será desclassificada do certame e estará sujeita as penalidades previstas no item 19 deste Edital.

14.5.1. O prazo de apresentação de amostras, poderá ser prorrogado uma única vez, quando solicitado pela empresa, desde que devidamente justificado e aceito pelo Sesc-AR/DF.

14.6. As amostras poderão ser totalmente inutilizadas durante análise a ser realizada, não cabendo à licitante qualquer cobrança ao Sesc-AR/DF.

14.7. As amostras reprovadas deverão ser retiradas pela licitante em até 5 (cinco) dias após o recebimento do comunicado de reprovação. Caso não sejam retiradas no prazo, serão enviadas para doação.

15. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

15.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos e/ou impugnar, por escrito, o Edital deste Pregão.



15.1.1. Os pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações deverão ser dirigidas ao Pregoeiro e encaminhados, na forma eletrônica, para o e-mail licitacao@sescdf.com.br, ou na impossibilidade, protocolados no Núcleo de Gestão Documental – Nured deste Sesc-AR/DF, no Setor de Indústria e Abastecimento – SIA, Trecho 02, Quadra 02, Lote 1.130, Térreo, Brasília/DF, CEP: 71200-020, no horário de 8h30 às 17h30, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

15.1.2. Os pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações deverão ser enviados em papel timbrado da licitante e devidamente assinado, obedecendo ao horário estabelecido no subitem 15.1.1.

15.1.3. Em caso de impugnação interposta por Pessoa Jurídica deverá ser também digitalizado e juntado o instrumento de procuração ou contrato social, em original ou cópia autenticada, aptos a demonstrarem que o signatário das peças detém poderes para representar a licitante.

15.2. O Sesc-AR/DF não se responsabiliza por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador do emissor.

15.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.4. Acolhida a petição contra o Edital ou havendo necessidade de prazo maior para julgamento da questão, nova data será designada pelo Pregoeiro para a realização do certame, informando às licitantes por meio do sistema.

16. DOS RECURSOS

16.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

16.1.1. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a em campo próprio do Sistema.

16.1.2. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá apresentar as razões de recurso, no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo da recorrente, sendo lhes assegurada vista imediata aos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

16.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a encaminhar o processo para adjudicação e homologação.



16.3. A decisão do Pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade competente pela licitação.

16.4. O acolhimento do recurso invalidará apenas os atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

16.6. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os que forem enviados por fax.

16.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Núcleo de Licitação - Nulic, no seguinte endereço: Setor de Indústria e Abastecimento – SIA, Trecho 02, Quadra 02, Lote 1.130, Sala 109, Brasília/DF, CEP: 71200-020, no horário de 8h30 às 17h30, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

16.8. Caso a licitante classificada em primeiro lugar seja desclassificada, depois de julgados os recursos interpostos e até a homologação/adjudicação do processo licitatório, será procedida a chamada das licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para que a segunda classificada, que preencha as condições de habilitação, seja declarada vencedora, nas condições de sua Proposta Financeira.

17. DA CONTRATAÇÃO

17.1. Homologado o resultado da licitação, o Sesc-AR/DF convocará a adjudicatária para assinatura do Instrumento Contratual, nos termos da Minuta de Contrato – Anexo I, parte integrante deste Edital.

17.2. A recusa da adjudicatária em assinar o Contrato implicará multa, conforme item 19, e perda do direito à contratação.

17.3. O Contrato não sofrerá qualquer tipo de reajustamento de preços no 1º (primeiro) ano de sua vigência, salvo por disposições legais.

17.4. O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme Parágrafo único, Art. 26 do Anexo I da Resolução SESC nº. 1.252/2012.

17.5. O valor do Contrato poderá sofrer acréscimo ou redução em até 25% (vinte e cinco por cento), de acordo com a legislação vigente.



17.6. O Contrato com a vencedora não será assinado se esta não cumprir as condições legais de documentação exigida ou por motivo de força maior que inviabilize o fornecimento das carnes, embutidos e frios.

17.7. É facultado à Administração do Sesc-AR/DF, no caso de desistência da licitante vencedora após a homologação/adjudicação do processo licitatório, no prazo e condições estabelecidas, convocar a licitante remanescente classificada, obedecida a ordem de classificação, para o objeto deste Edital, no prazo e nas mesmas condições financeiras constantes da proposta anteriormente declarada vencedora ou revogar a licitação independentemente da aplicação de qualquer sanção.

17.8. O Sesc-AR/DF poderá, até a assinatura do Contrato, desclassificar a licitante vencedora ou após a assinatura do contrato, rescindir o contrato por despacho fundamentado, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver informação fundada de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que desabone a qualificação técnica, habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira ou regularidade fiscal daquela licitante.

17.9. Para que a Proposta Financeira da licitante vencedora seja incorporada ao Contrato, os erros porventura existentes em suas planilhas deverão ser corrigidos.

17.10. Para efeito de interpretações de divergências entre os documentos contratuais, fica estabelecida a competência da fiscalização do Sesc-AR/DF.

17.11. A empresa contratada será responsável pela entrega das carnes, embutidos e frios, e deverá cumprir as determinações referentes às Leis Trabalhistas e à Previdência Social, não respondendo o Sesc-AR/DF perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes do objeto desta licitação.

18. DA ENTREGA

18.1. A entrega das carnes, embutidos e frios, objetos desta licitação, deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, após a emissão e comprovação de recebimento do Pedido ao Fornecedor - PAF a ser emitido pela Coordenação de Compras - Cocomp do Sesc-AR/DF.

18.2. As carnes, embutidos e frios deverão ser entregues na Coordenação de Patrimônio – Copat do Sesc-AR/DF, localizada no Setor de Indústria e Abastecimento - SIA, Trecho 04, Lotes 1.150, 1.160 e 1.170 – Brasília/DF, CEP: 71200-040, contato com o Sr. André, telefones (61) 3217-0222 / 3217-0213 ou poderão ser entregues em outros locais a serem indicados no PAF.



18.2.1. O horário de entrega de mercadorias no Almojarifado do Sesc-AR/DF é 13h00 às 16h00. Esse horário deverá ser rigorosamente observado, pois não serão recebidas mercadorias fora do horário estabelecido.

18.3. Não serão aceitas carnes, embutidos e frios com data de validade vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa sua plena utilização.

18.4. No recebimento não serão aceitas carnes, embutidos e frios com prazo de validade inferior a 90 (noventa) dias para os produtos refrigerados, 12 (doze) meses para produtos congelados e demais gêneros alimentícios, e dependendo da natureza do produto deve-se cumprir os seguintes critérios de temperatura:

a) congelados: - 18°C, com tolerância até - 12°C;

b) resfriados: 6°C a 10°C, ou conforme especificação do fabricante;

c) refrigerados: até 0°C com tolerância até 7°C.

18.4.1. O transporte para a entrega das carnes, embutidos e frios será de responsabilidade da empresa vencedora e deverá possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente, que poderá ser solicitado no ato da entrega do produto.

18.4.2. As carnes, embutidos e frios deverão ser transportadas em veículos apropriados, dotados de refrigeração, quando for o caso, que assegurem que sejam entregues em perfeitas condições de consumo sob a responsabilidade da licitante vencedora, sob as seguintes condições:

a) refrigeração de 0°C com tolerância até 7°C;

b) resfriamento ao redor de 6°C, não ultrapassando 10°C, ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem do produto;

c) congelamento de - 18°C com tolerância até - 12°C.

18.4.3. Os veículos de transporte dos produtos refrigeradas e congeladas devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

18.5. Os produtos deverão obedecer às normas de qualidade e validade previstas nas legislações brasileiras inerentes à matéria.

18.5.1. As carnes, embutidos e frios deverão ser rotulados de acordo com a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado.



18.5.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária) deverão estar impressas, de forma clara, identificação do LOTE; nome ou Razão Social; CNPJ e endereço do estabelecimento; Indicação da Expressão Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA; data da embalagem; peso líquido; condições de armazenamento; carimbo oficial do SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SIM - Serviço de Inspeção Municipal e Número de Registro em Órgão Competente.

18.5.3. Todas as carnes, embutidos e frios deverão vir com carimbo do SIF – Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

18.6. O Sesc-AR/DF disponibilizará servidor para o recebimento e conferência dos produtos. Nesta fase, se forem constatadas quaisquer irregularidades nas carnes, será concedido prazo de 24 (vinte e quatro) horas para que seja providenciada a respectiva substituição.

19. DAS PENALIDADES

19.1. Em caso de inexecução total, parcial ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, as empresas participantes deste Pregão estarão sujeitas, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

I) por atraso injustificado:

- a) multa de 1% (um por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia, incidente sobre o valor correspondente ao PAF; e
- 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 PAF, sem prejuízo da rescisão deste, a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

II) por inexecução parcial ou total:

- a) advertência;
- b) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato; e
- c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc-AR/DF, por um prazo de até 2 (dois) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato, não mantiver a Proposta Financeira, não entregar amostras, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente.

19.2. As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da empresa.



19.3. Quando não pagos em dinheiro, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos, pelo Sesc-AR/DF, do pagamento devido e, quando for o caso, cobrados judicialmente.

19.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor do produto que deixou de ser entregue.

19.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita as penalidades previstas no inciso II do subitem 19.1.

19.5.1. O prazo de convocação para assinatura do contrato, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc-AR/DF.

19.6. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, Anexo I, da Resolução SESC nº. 1.252/2012.

20. DO PAGAMENTO

20.1. O pagamento pelo fornecimento, objeto desta licitação. será efetuado diretamente na conta bancária indicada pela licitante vencedora, no prazo de 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal na Cocomp deste Sesc-AR/DF, devidamente atestadas pela Coordenação de Patrimônio – Copat.

20.2. Na nota fiscal deverão constar os dados bancários para depósito do valor devido relativo ao fornecimento do objeto desta licitação.

20.3. **O Sesc-AR/DF não realiza pagamento por meio de boleto bancário.**

20.4. Para atesto e posterior envio para pagamento, a nota fiscal deverá ser apresentada pela empresa ao Sesc-AR/DF devidamente acompanhada de prova de regularidade relativa à:

- a) Fazenda Federal e Seguridade Social – INSS (Conjunta);
- b) Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou da sede da licitante;
- c) Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS; e
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

20.5. A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente.

20.5.1. A documentação de regularidade exigida no subitem 20.4 poderá ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor - SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.



20.6. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência. Sendo o atraso decorrente do inadimplemento de obrigações da licitante vencedora não gerará direito ao pleito de reajustamento de preços.

20.7. Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a nota fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o Sesc-AR/DF.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. O Sesc-AR/DF reserva-se o direito de revogar ou cancelar a presente licitação na forma prevista em lei, sem que caiba à(s) licitante(s), direito à indenização ou reclamação de qualquer espécie.

21.2. Eventuais omissões do Edital serão resolvidas pelo Pregoeiro, com base nas normas específicas, vigentes e aplicáveis, podendo inclusive solicitar complementação de documentação que julgar necessária.

21.3. As decisões referentes a este Pregão serão divulgados no site www.sescdf.com.br e no Comprasnet, sendo de inteira responsabilidade da licitante o acompanhamento da divulgação de cada fase.

21.4. O Pregoeiro, a qualquer tempo, antes da data de apresentação das propostas, poderá proceder as alterações concernentes a esta licitação, enviando o correspondente adendo às empresas que tenham retirado o Edital e proceder sua publicação no site www.sescdf.com.br e no Comprasnet, sendo facultado ao Pregoeiro, caso necessário, prorrogar a data de abertura do certame.

21.5. Sob nenhum pretexto serão recebidas propostas em desacordo com o Edital, seus Anexos e adendos, caso existam, bem como aquelas que não forem entregues conforme as normas de apresentação e prazos ali determinados.

21.6. Na contagem dos prazos estabelecidos, será excluído o dia do início e incluído o dia do vencimento.

21.7. O Distrito Federal é 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.

21.8. A participação nesta licitação implica conhecimento e aceitação integral deste Edital, seus Anexos e adendos, caso haja, bem como a observância de regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis.



21.9. A licitante que apresentar proposta estará vinculada a ela e se responsabilizará pelo fornecimento do objeto licitado nas condições oferecidas.

21.10. É facultado ao Pregoeiro suspender a sessão sempre que necessário, devendo informar as razões da suspensão aos licitantes, sempre que possível.

21.11. Integram este Edital os seguintes Anexos:

- Anexo I Minuta de Contrato;
- Anexo II Modelo de Proposta Financeira/Especificações Técnicas; e
- Anexo III Estimativa de Preços.

Brasília, 17 de abril de 2019.

Ritiélla de Lima Pires
Núcleo de Licitações - Nulic
Cocomp – Sesc-AR/DF



MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE FORNECIMENTO – SESC-AR/DF
DF – 2019 – CF – XXX

Contrato de fornecimento de carnes, embutidos e frios que entre si celebram o **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF** e a Empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS PARTES

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF**, sediado no Setor de Indústria e Abastecimento - SIA Trecho 2, Quadra 2, Lote 1.130, nesta Capital, inscrito no CNPJ sob o n.º 03.288.908/0001-30, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Presidente do Conselho Regional, Sr. **XXXXXXXXXX**, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da Carteira de Identidade de n.º **XXXXXXXX**, SSP/DF e inscrito no CPF sob o n.º **XXX.XXX.XXX-XX** residente e domiciliado em Brasília/DF, de um lado, e do outro, a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, com sede na (endereço), (Cidade/UF), CEP **XXXXX-XXX**, inscrita no CNPJ sob o n.º **XX.XXX.XXX/XXX-XX**, Inscrição Estadual n.º **XXXXXXXXXXXX**, doravante denominada CONTRATADA neste ato representada pelo seu sócio Sr. **XXXXXXXXXXXX**, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador da Carteira Identidade n.º **XXXXXXXX**, SSP/XX e CPF sob o n.º **XXX.XXX.XXX-XX**, resolvem firmar o presente Instrumento, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto o fornecimento de carnes, embutidos e frios.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VINCULAÇÃO

Vinculam-se ao presente Contrato todas as regras e condições estabelecidas na Proposta Financeira da CONTRATADA, no Edital do Pregão Eletrônico n.º. 05/2019, seus Anexos e adendos, caso haja, que passam a fazer parte integrante deste Instrumento.



Parágrafo único. A CONTRATADA não poderá alegar desconhecimento, no todo ou em parte, das regras estabelecidas no referido Instrumento Convocatório, sob pena de sofrer as sanções legais.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

O CONTRATANTE se obriga a pagar à CONTRATADA os seguintes valores pelo fornecimento dos itens abaixo descritos:

LOTE I					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	PEIXE EM POSTA DESCRIÇÃO TÉCNICA: PEIXE EM POSTA DE 1ª QUALIDADE SEM CABEÇA E SEM VÍSCERAS, ISENTO DE SUJIDADES COMO ESCAMAS, BARBATANAS, GUELRAS, VÍSCERAS E POSTAS QUE ANTECEDE A CABEÇA E O RABO, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO A TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONGELAMENTO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. CADA UNIDADE DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PARZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DO TIPO DE PEIXE: DOURADA OU PESCADA AMARELA. MARCAS HOMOLOGADAS: NATURAL PESCADOS E COSTA SUL	KG	2.500		
02	FILÉ DE SALMÃO DESCRIÇÃO TÉCNICA: FILÉ DE SALMÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, SEM ESPINHAS, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO, EMBALADO POR INTERFOLHAMENTO PLÁSTICO POR CAMADA, EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PARZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. MARCAS HOMOLOGADAS: NORONHA, COSTA SUL, KOMDELLI, NATUPEIXE, BUONA PESCA E FRESCATTO	KG	300		
03	FILÉ DE PEIXE CONGELADO (FILETADO) BADEJO G DESCRIÇÃO TÉCNICA: BADEJO G DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, SEM ESPINHAS, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE	KG	1.000		

	DESCONGELAMENTO, EMBALADO POR INTERFOLHAMENTO PLÁSTICO POR CAMADA, EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PARZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA-MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, COSTA SUL, COPACOL E NEW FISH				
04	FILÉ DE PEIXE CONGELADO (FILETADO) ROBALO G DESCRIÇÃO TÉCNICA: ROBALO G DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, SEM ESPINHAS, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO, EMBALADO POR INTERFOLHAMENTO PLÁSTICO POR CAMADA, EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PARZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA-MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, COSTA SUL, COPACOL E NEW FISH	KG	600		
05	FILÉ DE PEIXE CONGELADO (FILETADO) PANGA PREMIUM DESCRIÇÃO TÉCNICA: PANGA PREMIUM DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, SEM ESPINHAS, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO, EMBALADO POR INTERFOLHAMENTO PLÁSTICO POR CAMADA, EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, COSTA SUL, COPACOL E NEW FISH	KG	400		
06	FILÉ DE PEIXE CONGELADO (FILETADO) MERLUZA DESCRIÇÃO TÉCNICA: LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS, CONGELADOS ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA E PROCEDÊNCIA. MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, COSTA SUL, COPACOL E NEW FISH	KG	1.800		
VALOR TOTAL DO LOTE		R\$			

LOTE II					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
07	<p>COXINHA DA ASA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADAS, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALADOS POR INTERFOLHAMENTO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE VIRGEM, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS COM CARIMBO DO SIF. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: COPACOL, BONASA, FRANCAP, SADIA E SEARA</p>	KG	1.800		
08	<p>COXA E SOBRECOXA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADAS, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALADOS POR INTERFOLHAMENTO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE VIRGEM, POR CAMADAS DE NO MÁXIMO DUAS COXAS E SOBRECOXA ACOPLADAS, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS COM CARIMBO DO SIF. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 KG</p> <p>MARCAS SUGERIDAS: PERDIGÃO, SADIA, COPACOL, FRIATO, FRANCAP, SEARA E BONASA</p>	KG	4.300		
09	<p>MÚSCULO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA RESFRIADA, SEM APARAS, EM PEDAÇO/ PEÇA INTEIRA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR SEM MANCHAS ESVERDEADAS, TIPO DE</p>	KG	1.800		

	<p>CORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>				
10	<p>CORTES DE FRANGO À PASSARINHO DESCRICÃO TÉCNICA: CORTES TEMPERADOS E CONGELADOS DE FRANGO (RAQUETE)COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALADOS EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS COM CARIMBO DO SIF. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG. MARCAS HOMOLOGADAS: SADIA, SEARA, AURORA E COPACOL</p>	KG	2.000		
11	<p>BUCHO BOVINO DESCRICÃO TÉCNICA: BUCHO BOVINO EM MANTA, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, SEM GRAMPOS, ACONDICIONADOS E CAIXAS DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS EXTERNAMENTE COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	KG	400		
12	<p>COXÃO MOLE (PEÇA INTEIRA) DESCRICÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA 1º QUALIDADE, RESFRIADA, PEÇA INTEIRA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE ORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88 SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO</p>	KG	3.000		

	VIOLADO, RESISTENTE , QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS . A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.				
13	<p>CHARQUE TRASEIRO (CARNE SECA BOVINA)</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE SECA BOVINA, EM PEDAÇOS E EMBALADOS A VÁCUO, SEM GORDURA E SEM PELE, DE QUALIDADE, EM EMBALAGEM PLÁSTICA E FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ACONDIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADOS E IDENTIFICADOS COM OS DADOS PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p> <p>MARCAS SUGERIDAS: VILHETO, QUALITÁ, SERTÃO, JERKET BEEF, SEARA, PERDIGÃO E SADIA</p>	KG	3.000		
14	<p>COSTELA COM OSSO (COSTELA BOVINA)</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: EXTRA COM OSSO E SEM PEITO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, EM TIRAS, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS COM OS DADOS PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	1.500		
15	<p>CONTRA FILÉ</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, RESFRIADO, EM PEÇA INTEIRA, LIMPA, EMBALAGEM À VÁCUO, EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	2.000		
16	<p>CUPIM BOVINO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: PEÇA INTEIRA,</p>	KG	700		

	<p>CONGELADO, LIMPO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS, COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>				
17	<p>COXÃO DURO DESCRIPÇÃO TÉCNICA: CONGELADO, PEÇA INTEIRA, DESOSSADO, LIMPO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE A VÁCUO, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	2.500		
18	<p>FÍGADO BOVINO DESCRIPÇÃO TÉCNICA: BOVINO, APRESENTADO EM PEÇAS INTEIRAS, CONGELADO, COM ASPECTO BRILHANTE AVERMELHADO ESCURO, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS OU AMARELADAS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS, COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	350		
19	<p>LAGARTO DESCRIPÇÃO TÉCNICA: DE 1º QUALIDADE, CONGELADO, EM PEÇA, LIMPO, EMBALAGEM A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO</p>	KG	2.200		

	<p>PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>				
20	<p>PATINHO DESCRICÃO TÉCNICA: PEÇA INTEIRA, CONGELADO, SEM MÚSCULO, LIMPA E SEM PELANCA E SEM EXCESSO DE GORDURA, APARAS E ÁGUA, EMBALADA À VACUO INDIVIDUALMENTE, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS, COM CARIMBO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	2.000		
21	<p>RABADA DESCRICÃO TÉCNICA 1º QUALIDADE FATIADA/SERRADA EM PORÇÕES DE NO MÁXIMO 120 G, CONGELADA, EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS, EM CAIXA DE PAPELÃO COM APROXIMADAMENTE 35 KG, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA, COM O CARIMBO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	1.000		
22	<p>ALCATRA (PEÇA INTEIRA) DESCRICÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, CONGELADA, EM PEÇA INTEIRA, LIMPA, EMBALAGEM À VÁCUO, EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	300		
23	<p>FILÉ DE FRANGO SEM OSSO DESCRICÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE ,CONGELADO EM FATIAS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE</p>	KG	12.000		

	<p>LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: PERDIGÃO, SADIA, COPACOL, SEARA E BONASA</p>				
VALOR TOTAL DO LOTE		R\$			

LOTE III					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
24	<p>BISTECA SUÍNA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, PORÇÃO/UNIDADE/ SERRADA COM O PORCIONAMENTO DE NO MÁXIMO 120 G, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM CAMADAS SEPARADAS POR FILMES PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	1.000		
25	<p>COSTELA SUÍNA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE , CONGELADA, SERRADA, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADOS E IDENTIFICADOS, COM CARIMBO DO SIF.</p>	KG	1.800		
26	<p>LOMBO DE PORCO/CONGELADO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: TRASEIRO, 1º QUALIDADE , CONGELADO, LIMPO, PEÇA INTEIRA E SEM OSSO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE</p>	KG	1.300		

	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.				
27	<p>LOMBO SUÍNO SALGADO (TRASEIRO)</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, PEÇA INTEIRA E SEM OSSO, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, DEVIDAMENTE LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	300		
28	<p>PERNIL SUÍNO (TRASEIRO)</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE , PEÇA INTEIRA E SEM OSSO. 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 CONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO, MARCA E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	1.300		
29	<p>PÉ SUÍNO SALGADO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, EM PEÇAS COM OSSO, SALGADO, REFRIGERADO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO , NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	400		
30	<p>RABO SUÍNO SALGADO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: : 1º QUALIDADE , LIMPO, SALGADO, REFRIGERADO, COM CARACTERÍSTICA PRÓPRIA, EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, COM 5 QUILOS, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO , NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	400		

VALOR TOTAL DO LOTE	R\$
---------------------	-----

LOTE IV					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
31	<p>PRESUNTO PRÉ COZIDO</p> <p>APRESENTAÇÃO: COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 3,5 KG. E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SADIA, REZENDE, SEARA, PERDIGÃO, DALIA, BATAVO E AURORA</p>	KG	5.000		
32	<p>QUEIJO PRATO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: MATURADO, CROSTA LISA, FINA, COM TEXTURA FECHADA, COR AMARELO-PALHA, SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA MACIA, OBTIDO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, EM PEÇA, EMBALADO COM FILME PLÁSTICO COM BARREIRA TERMOENCOLHÍVEL ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, NO QUAL TENHA SIDO APLICADO VÁCUO PARCIAL, PERMITINDO A PERFEITA ADERÊNCIA DO CONTINENTE AO CONTEÚDO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM RÓTULO IMPRESSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇA A PARTIR DE 3 KG</p> <p>MARCAS SUGERIDAS: PALMA, PIRACANJUBA, COOPATOS, PARACATU E FLEURY</p>	KG	350		
33	<p>EMBUTIDO DE CARNE E AVE DEFUMADA TIPO CHESTER</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: PEÇA COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E</p>	KG	1.000		

	<p>LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 3 KG. E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SADIA, PERDIGÃO E SEARA</p>				
34	<p>QUEIJO MUSSARELA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: MASSA FILADA, ELÁSTICA, SABOR SUAVE, COR LEVEMENTE AMARELADA, CROSTA LISA, FINA, COM CONSISTÊNCIA MACIA, OBTIDO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, EM PEÇA, EMBALADO COM FILME PLÁSTICO COM BARREIRA TERMOENCOLHÍVEL ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, NO QUAL TENHA SIDO APLICADO VÁCUO PARCIAL, PERMITINDO A PERFEITA ADERÊNCIA DO CONTINENTE AO CONTEÚDO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM RÓTULO IMPRESSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇA A PARTIR DE 3 KG</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: PARACATU, PIRACANJUBA, ITAMBÉ E FLEURY</p>	KG	9.000		
35	<p>SALSICHA DE FRANGO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 3 KG. E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SEARA, PERDIGÃO, SUPER FRANGO, COPACOL, SADIA E AURORA</p>	KG	1.200		
36	<p>BACON EM MANTA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: SABOR DEFUMADO, RESFRIADO, COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS</p>	KG	2.200		

	<p>NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM ENTRE 3 A 5 KG. MARCAS HOMOLOGADAS: AURORA, SADIA, CRISTALFRIGO, PERDIGÃO E SEARA.</p>				
37	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA TRADICIONAL DESCRIÇÃO TÉCNICA: COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM A PARTIR DE 1 KG. MARCAS HOMOLOGADAS: SEARA, PERDIGÃO, CRISTALFRIGO, SADIA, BONASA E SAUDALI</p>	KG	2.000		
38	<p>KANI KAMA DESCRIÇÃO TÉCNICA: COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 3 KG. E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM C/ 250 G, EM CAIXA C/ 10 QUILOS MARCAS HOMOLOGADAS: VICI, SANTA INÊS, BOM PEIXE, QUALITÁ E FRESCATTO</p>	KG	200		
39	<p>HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADO E EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMBALAGEM TRANSPARENTES. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS INERENTES AO PRODUTO TAIS COMO APARÊNCIA, COR E CHEIRO. NÃO DEVEM EXISTIR SINAIS DE ALTERAÇÃO DAS EMBALAGENS, COMO POR EXEMPLO MODIFICAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS OU ORGANOLÉPTICAS, QUE EVIDENCIEM DETERIORAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E CARIMBO DO SIF. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM CAIXA C/ 36 UND MARCAS HOMOLOGADAS: PERDIGÃO, SADIA, FRIBOI, FRIGOALPHA, AURORA, REZENDE E SEARA</p>	CX	600		

40	<p>HAMBÚRGUER DE FRANGO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADO E EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMBALAGEM TRANSPARENTES. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS INERENTES AO PRODUTO TAIS COMO APARÊNCIA, COR E CHEIRO. NÃO DEVEM EXISTIR SINAIS DE ALTERAÇÃO DAS EMBALAGENS, COMO POR EXEMPLO MODIFICAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS OU ORGANOLÉPTICAS, QUE EVIDENCIEM DETERIORAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM CAIXA COM 36 UND</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, AURORA E REZENDE</p>	CX	500		
41	<p>LINGUIÇA DE FRANGO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADA, COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM A PARTIR DE 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: COPACOL, MELLORE, PERDIGÃO, SEARA E SADIA</p>	KG	400		
42	<p>LINGUIÇA TOSCANA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADA TIPO TOSCANA, CONGELADA, COM NO MÁXIMO DE 08% DE GORDURA, TEMPERADA, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 10 KG, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS, COM CARIMBO DO SIF.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: MELLORE, CRISTALFRIGO, SADIA, SEARA, PERDIGÃO, AURORA E DÁLIA</p>	KG	300		
43	<p>LINGUIÇA DE PERNIL</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADA COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM A PARTIR DE 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: BONASA, SEARA, PERDIGÃO, AURORA E DALIA</p>	KG	300		

44	<p>PAIO DEFUMADO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM A PARTIR DE 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: PERDIGÃO, AURORA, SEARA, SADIA E DÁLIA</p>	KG	600		
45	<p>QUEIJO PARMESÃO RALADO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 100 GRAMAS</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, FAIXA AZUL, TIROLEZ, VIGOR, QUATÁ E ITALAC</p>	PCT	250		
46	<p>REQUEIJÃO CREMOSO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: APRESENTAR CARACTERÍSTICAS INERENTES AO PRODUTO TAIS COMO APARÊNCIA, COR E CHEIRO. NÃO DEVEM EXISTIR SINAIS DE ALTERAÇÃO DAS EMBALAGENS, COMO POR EXEMPLO ESTUFAMENTO, NEM QUAISQUER MODIFICAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS OU ORGANOLÉPTICAS, QUE EVIDENCIEM DETERIORAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 200 GRAMAS</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: TIROLEZ, NESTLÉ, DANÚBIO, ITAMBÉ, VIGOR, QUATÁ, BATAVO, POLENGUINHO, PAULISTA E DANONE</p>	UN	4.000		
VALOR TOTAL DO LOTE		R\$			

Parágrafo único. A quantidade prevista nesta Cláusula é estimada e, portanto, o fornecimento das carnes, embutidos e frios se dará de acordo com a necessidade do Sesc-AR/DF.



CLÁUSULA QUINTA – DO FORNECIMENTO

As carnes, embutidos e frios serão fornecidas de acordo com a necessidade do CONTRATANTE, em até 10 (dez) dias úteis após a solicitação formal, mediante a emissão do Pedido ao Fornecedor – PAF pela Coordenação de Compras – Cocomp.

Parágrafo primeiro. A CONTRATADA deve observar rigorosamente o prazo de validade e as especificações técnicas constantes na Cláusula anterior quando do fornecimento do produto.

Parágrafo segundo. Diante da impossibilidade de fornecimento da marca apresentada na Proposta Financeira, a CONTRATADA deverá informar tal condição ao CONTRATANTE, por escrito, imediatamente após o recebimento do Pedido ao Fornecedor - PAF. O CONTRATANTE poderá autorizar a substituição da marca por outra constante no Catálogo de Gêneros Alimentícios do Sesc-AR/DF. Caso autorizada a substituição de marca, não será admitido aumento de preços.

Parágrafo terceiro. Se o pedido de substituição de marca ocorrer comprovadamente por interrupção do fabricante e não houver marcas remanescentes no Catálogo de Gêneros Alimentícios do Sesc-AR/DF, poderá ser autorizada pelo CONTRATANTE a substituição de marca por outra, desde que sua qualidade seja aprovada pela área técnica do CONTRATANTE. Caso autorizada a substituição de marca, não será admitida aumento de preços.

Parágrafo quarto. A entrega do produto deverá ser realizada no Almojarifado do Sesc-AR/DF, localizado no SIA, Trecho 4, Lotes 1150, 1160 e 1170, Brasília-DF, CEP: 71.200-040, no horário compreendido de 13 horas as 16 horas, de segunda a sexta feira ou poderão ser entregues em outros locais a serem indicados no PAF.

Parágrafo quinto. No ato da entrega do produto a CONTRATADA deverá apresentar cópia do PAF e a respectiva nota fiscal.

Parágrafo sexto. No recebimento não serão aceitos produtos com prazo de validade inferior a 90 (noventa) dias para os produtos refrigerados, 12 (doze) meses para produtos congelados e demais gêneros alimentícios, e dependendo da natureza do produto deve-se cumprir os seguintes critérios de temperatura:

- a) congelados: - 18°C, com tolerância até - 12°C;
- b) resfriados: 6°C a 10°C, ou conforme especificação do fabricante;



c) refrigerados: até 0°C com tolerância até 7°C.

Parágrafo sétimo. O transporte para a entrega dos produtos será de responsabilidade da CONTRATADA e deverá possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente, que poderá ser solicitado no ato da entrega do produto.

Parágrafo oitavo. Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, dotados de refrigeração, quando for o caso, que assegurem que sejam entregues em perfeitas condições de consumo sob a responsabilidade da CONTRATADA, sob as seguintes condições:

a) refrigeração de 0°C com tolerância até 7°C;

b) resfriamento ao redor de 6°C, não ultrapassando 10°C, ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem do produto;

c) congelamento de - 18°C com tolerância até - 12°C.

Parágrafo nono. Os veículos de transporte dos produtos refrigerados e congelados devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

Parágrafo décimo. Os produtos deverão obedecer às normas de qualidade e validade previstas nas legislações brasileiras inerentes à matéria.

Parágrafo décimo primeiro. As carnes, embutidos e frios deverão ser rotuladas de acordo com a Instrução Normativa, nº 22 de 24 de novembro de 2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado.

Parágrafo décimo segundo. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária) deverão estar impressas, de forma clara, identificação do LOTE; nome ou Razão Social; CNPJ e endereço do estabelecimento; Indicação da Expressão Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA; data da embalagem; peso líquido; condições de armazenamento; carimbo oficial do SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SIM - Serviço de Inspeção Municipal e Número de Registro em Órgão Competente.

Parágrafo décimo terceiro. Quando da entrega do produto, se forem constatadas quaisquer irregularidades, será concedido prazo de 24 (vinte e quatro) horas para que seja providenciada a respectiva substituição.



CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

O pagamento pelo fornecimento das carnes, embutidos e frios será efetuado diretamente em conta bancária indicada pela CONTRATADA, no prazo de 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal na Cocomp do CONTRATANTE, em 02 (duas) vias, devidamente atestadas pela Coordenação de Patrimônio – Copat, na qual deverá estar especificada a quantidade fornecida, com o respectivo valor unitário e total e a comprovação de recebimento pelo CONTRATANTE.

Parágrafo primeiro. A importância a ser paga à CONTRATADA, a que se refere o *caput* desta Cláusula, será depositada em conta bancária de sua titularidade no Banco....., Agência nº., Conta Corrente nº.

Parágrafo segundo. Nos valores apresentados na nota fiscal já estarão inclusos taxas, fretes, impostos, seguros e outros encargos legais decorrentes do cumprimento deste Contrato.

Parágrafo terceiro. Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a nota fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE.

Parágrafo quarto. Para atesto e posterior envio para pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar a nota fiscal ao CONTRATANTE devidamente acompanhada de prova de regularidade relativa:

- a) Fazenda Federal e Seguridade Social – INSS (Conjunta);
- b) Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada;
- c) Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS; e
- d) Certidão negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

Parágrafo quinto. A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente.

Parágrafo sexto. A documentação de regularidade exigida no parágrafo quarto poderá ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor - SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.

Parágrafo sétimo. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendentes as certidões citadas no parágrafo quarto.



Parágrafo oitavo. O CONTRATANTE não efetua pagamento por meio de boleto bancário.

Parágrafo nono. Nos termos na Portaria nº. 113/2012 da Secretaria de Estado da Fazenda do Governo do Distrito Federal, o CONTRATANTE, na qualidade de substituto tributário, poderá fazer retenção do tributo ISS, caso haja Incidência, quando do pagamento da fatura apresentada pela licitante vencedora.

Parágrafo décimo. Em razão das obrigações assessorias decorrentes da Legislação vigente que regem os tributos e contribuições incidentes sobre os pagamentos das notas fiscais correspondentes ao objeto da licitação, o CONTRATANTE também poderá fazer, caso haja incidência, as retenções devidas ao IR, INSS, PIS, COFINS e Contribuição Social.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

O presente Contrato não sofrerá reajuste durante o 1º (primeiro) ano de vigência, qualquer que seja a justificativa, salvo por disposições legais.

Parágrafo único. Havendo interesse na renovação, o valor ora contratado poderá ser reajustado pela variação do INPC/IBGE, considerando, para apuração do índice de reajuste, os 12 (doze) meses anteriores ao penúltimo mês de vencimento do Contrato em vigor, mediante comunicação por escrito com, pelos menos, 30 (trinta) dias de antecedência ou acordo entre as partes.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

- a) cumprir fielmente com todas as condições ora pactuadas;
- b) observar as normas de qualidade determinadas por legislação própria vigente, a fim de garantir o fiel cumprimento deste Contrato;
- c) entregar, em até 10 (dez) dias úteis após a solicitação, a quantidade solicitada conforme descrito no Pedido ao Fornecedor - PAF emitido pelo CONTRATANTE;
- d) manter os preços das carnes, embutidos e frios durante o 1º (primeiro) ano de vigência do presente Contrato, conforme sua Proposta Financeira, ressalvado o disposto na Cláusula Sétima do presente Instrumento;



- e) repor, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas contados da notificação, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, o produto devolvido por não atendimento às exigências técnicas estipuladas neste Contrato;
- f) recolher as taxas, impostos, fretes e outras despesas oriundas do fornecimento de Instrumento, inclusive nos casos de devolução abrangidos pela letra “e” desta Cláusula;
- g) entregar o produto dentro do seu prazo de validade que deverá ser no mínimo de 90 (noventa) dias, contados da data de recebimento para os produtos refrigerados e 12 (doze) meses para os produtos congelados e demais gêneros a contar da data de recebimento pelo CONTRATANTE;
- h) responsabilizar-se pela qualidade e validade do produto fornecido ao CONTRATANTE;
- i) responsabilizar-se pelos prejuízos financeiros decorrentes da não entrega do produto solicitado; e
- j) cumprir todas as determinações estabelecidas no Edital do Pregão Eletrônico nº. 05/2019 e as prescrições referentes às Leis Trabalhistas e da Previdência Social, não respondendo o CONTRATANTE perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes dos serviços objeto deste ou por ocasião deles.

Parágrafo único. Até o recebimento pelo CONTRATANTE, a integridade dos produtos solicitados é de responsabilidade da CONTRATADA.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do CONTRATANTE:

- a) cumprir fielmente todas as condições pactuadas pelo contrato;
- b) fazer os pedidos por meio de documento próprio, denominado Pedido ao Fornecedor - PAF, via fax ou e-mail, onde constarão o produto e quantitativos a serem fornecidos pela CONTRATADA;
- c) conferir os produtos no ato da entrega pela CONTRATADA;



- d) devolver de imediato à CONTRATADA o produto entregue que esteja fora da especificação técnica exigida;
- e) atestar as notas fiscais, quando do recebimento do produto; e
- f) efetuar os pagamentos à CONTRATADA no prazo previsto.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA VIGÊNCIA

A vigência do presente Instrumento será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogada, de comum acordo, por períodos iguais e sucessivos até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme o Parágrafo único do Artigo 26, do Anexo I, da Resolução SESC nº. 1.252/2012, desde que as partes se manifestem por escrito, com antecedência de 30 (trinta) dias do término do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

Em caso de inexecução total, parcial ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a CONTRATADA 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 hipóteses:

I) por atraso injustificado:

- a) multa de 1% (um por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia, incidente sobre o valor correspondente ao produto especificado no Pedido ao Fornecedor – PAF; e
- 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 correspondente ao produto especificado no Pedido ao Fornecedor - PAF, sem prejuízo da rescisão do Contrato, a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

II) por inexecução parcial ou total do Contrato:

- a) advertência;
- b) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do Contrato; e
- c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc-AR/DF, por um prazo de até 2 (dois) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato, não mantiver a Proposta Financeira, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente.

Parágrafo primeiro. As multas estabelecidas nesta Cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a



licitação que originou este Contrato, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da CONTRATADA.

Parágrafo segundo. Quando não pagos em dinheiro pela CONTRATADA, os valores das multas aplicadas serão deduzidos, pelo CONTRATANTE, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrados judicialmente.

Parágrafo terceiro. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao produto que deixou de ser entregue.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

O presente Contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, mediante comunicação expressa da parte interessada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, não cabendo, neste caso, qualquer indenização às partes.

Parágrafo primeiro. O não cumprimento de qualquer Cláusula ou condição deste Contrato importará na sua rescisão imediata, a critério da parte adimplente, independente de aviso.

Parágrafo segundo. Expirado o prazo estabelecido na Cláusula Décima, e caso não haja interesse em sua renovação, expressamente manifestado, os valores decorrentes da execução deste Instrumento deverão ser cobrados em um prazo máximo de 90 (noventa) dias.

Parágrafo terceiro. Ficará o presente Contrato rescindido de pleno direito, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial nos seguintes casos:

- a) por inadimplência de qualquer das partes;
- b) falência ou liquidação da CONTRATADA;
- c) fusão ou incorporação à outra empresa, sem prévia e expressa concordância do CONTRATANTE; e
- d) incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé da CONTRATADA, devidamente comprovada.



CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO

O acompanhamento do presente Contrato será feito pelo CONTRATANTE, por intermédio da Coordenação de Patrimônio - Copat.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO VALOR DO CONTRATO

Para todos os efeitos legais, dá-se ao presente o valor estimado anual de R\$ XX.XXXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXX).

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de efetuar acréscimos ou reduções na quantidade do produto, de acordo com a sua necessidade, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nas mesmas condições contratadas e na forma da lei.

Parágrafo primeiro. Fica expressamente proibido à CONTRATADA subcontratar outras empresas para realizar o objeto deste Contrato a não ser com expressa autorização do CONTRATANTE.

Parágrafo segundo. Durante a vigência deste Contrato qualquer comunicação entre as partes deverá ser feito por escrito.

Parágrafo terceiro. Toda e qualquer alteração contratual só poderá ser realizada por meio de Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

Fica eleito o Foro de Brasília - DF, com renúncia expressa de qualquer outro, para dirimir dúvidas porventura decorrentes do presente Contrato.

E por estarem de acordo, firmam o presente em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo nomeadas, a saber: 1ª. via para o **Processo Sesc-AR/DF nº. 0390/2019**; 2ª. via para a CONTRATADA. O Núcleo de Gestão Documental - **Nuged**, providenciará cópias eletrônicas à Coordenação de Patrimônio - **Copat**, Coordenação de Compras - **Cocomp**, Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição - **Cosan**, Coordenação Financeira - **Cofin**, Unidades de Prestação de Serviços e Executor do Contrato.



Brasília, de de 2019.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

Testemunhas:

1ª. _____

2ª. _____



ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 05/2019

OBJETO: Fornecimento de carnes, embutidos e frios.

MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA/ ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOTE I						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	PEIXE EM POSTA DESCRIÇÃO TÉCNICA: PEIXE EM POSTA DE 1ª QUALIDADE SEM CABEÇA E SEM VÍSCERAS, ISENTO DE SUJIDADES COMO ESCAMAS, BARBATANAS, GUELRAS, VÍSCERAS E POSTAS QUE ANTECEDE A CABEÇA E O RABO, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO A TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONGELAMENTO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. CADA UNIDADE DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PARZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DO TIPO DE PEIXE: DOURADA OU PESCADA AMARELA. MARCAS HOMOLOGADAS: NATURAL PESCADOS E COSTA SUL	KG	2.500			
02	FILÉ DE SALMÃO DESCRIÇÃO TÉCNICA: FILÉ DE SALMÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, SEM ESPINHAS, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO, EMBALADO POR INTERFOLHAMENTO PLÁSTICO POR CAMADA, EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PARZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. MARCAS HOMOLOGADAS: NORONHA, COSTA SUL, KOMDELLI, NATUPEIXE, BUONA PESCA E FRESCATTO	KG	300			
03	FILÉ DE PEIXE CONGELADO	KG	1.000			

	<p>(FILETADO) BADEJO G</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: BADEJO G DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, SEM ESPINHAS, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO, EMBALADO POR INTERFOLHAMENTO PLÁSTICO POR CAMADA, EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PARZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA-MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, COSTA SUL, COPACOL E NEW FISH</p>					
04	<p>FILE DE PEIXE CONGELADO (FILETADO) ROBALO G</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: ROBALO G DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, SEM ESPINHAS, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO, EMBALADO POR INTERFOLHAMENTO PLÁSTICO POR CAMADA, EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PARZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA-MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, COSTA SUL, COPACOL E NEW FISH</p>	KG	600			
05	<p>FILE DE PEIXE CONGELADO (FILETADO) PANGA PREMIUM</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: PANGA PREMIUM DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, SEM ESPINHAS, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO, EMBALADO POR INTERFOLHAMENTO PLÁSTICO POR CAMADA, EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA-MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, COSTA SUL, COPACOL E NEW FISH</p>	KG	400			
06	<p>FILE DE PEIXE CONGELADO (FILETADO) MERLUZA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS, CONGELADOS ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE</p>	KG	1.800			

	<p>MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA E PROCEDÊNCIA.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, COSTA SUL, COPACOL E NEW FISH</p>					
VALOR TOTAL DO LOTE		R\$				

LOTE II						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
07	<p>COXINHA DA ASA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADAS, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALADOS POR INTERFOLHAMENTO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE VIRGEM, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS COM CARIMBO DO SIF. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: COPACOL, BONASA, FRANCAP, SADIA E SEARA</p>	KG	1.800			
08	<p>COXA E SOBRECOXA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADAS, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALADOS POR INTERFOLHAMENTO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE VIRGEM, POR CAMADAS DE NO MÁXIMO DUAS COXAS E SOBRECOXA ACOPLADAS, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS COM CARIMBO DO SIF. A EMBALAGEM</p>	KG	4.300			

	<p>DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 KG</p> <p>MARCAS SUGERIDAS: PERDIGÃO, SADIA, COPACOL, FRIATO, FRANCAP, SEARA E BONASA</p>				
09	<p>MÚSCULO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA RESFRIADA, SEM APARAS, EM PEDAÇO/ PEÇA INTEIRA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR SEM MANCHAS ESVERDEADAS, TIPO DE CORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	1.800		
10	<p>CORTES DE FRANGO À PASSARINHO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CORTES TEMPERADOS E CONGELADOS DE FRANGO (RAQUETE) COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALADOS EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS COM CARIMBO DO SIF. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SADIA, SEARA, AURORA E COPACOL</p>	KG	2.000		

11	<p>BUCHO BOVINO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: BUCHO BOVINO EM MANTA, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, SEM GRAMPOS, ACONDICIONADOS E CAIXAS DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS EXTERNAMENTE COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	KG	400			
12	<p>COXÃO MOLE (PEÇA INTEIRA)</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA 1º QUALIDADE, RESFRIADA, PEÇA INTEIRA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DEC ORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88 SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	3.000			
13	<p>CHARQUE TRASEIRO (CARNE SECA BOVINA)</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE SECA BOVINA, EM PEDAÇOS E EMBALADOS A VÁCUO, SEM GORDURA E SEM PELE, DE QUALIDADE, EM EMBALAGEM PLÁSTICA E FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADOS E IDENTIFICADOS COM OS DADOS PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p> <p>MARCAS SUGERIDAS: VILHETO, QUALITÁ, SERTÃO, JERKET BEEF, SEARA, PERDIGÃO E SADIA</p>	KG	3.000			

14	<p>COSTELA COM OSSO (COSTELA BOVINA)</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: EXTRA COM OSSO E SEM PEITO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, EM TIRAS, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS COM OS DADOS PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	1.500			
15	<p>CONTRA FILÉ</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1° QUALIDADE, RESFRIADO, EM PEÇA INTEIRA, LIMPA, EMBALAGEM À VÁCUO, EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	2.000			
16	<p>CUPIM BOVINO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: PEÇA INTEIRA, CONGELADO, LIMPO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS, COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	700			
17	<p>COXÃO DURO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADO, PEÇA INTEIRA, DESOSSADO, LIMPO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE A</p>	KG	2.500			

	VÁCUO, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.				
18	<p>FÍGADO BOVINO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: BOVINO, APRESENTADO EM PEÇAS INTEIRAS, CONGELADO, COM ASPECTO BRILHANTE AVERMELHADO ESCURO, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS OU AMARELADAS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS. ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS, COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	350		
19	<p>LAGARTO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: DE 1º QUALIDADE, CONGELADO, EM PEÇA, LIMPO, EMBALAGEM A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	2.200		
20	<p>PATINHO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: PEÇA INTEIRA,</p>	KG	2.000		

	<p>CONGELADO, SEM MÚSCULO, LIMPA E SEM PELANCA E SEM EXCESSO DE GORDURA, APARAS E ÁGUA, EMBALADA À VACUO INDIVIDUALMENTE, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS, COM CARIMBO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>				
21	<p>RABADA DESCRIÇÃO TÉCNICA 1º QUALIDADE FATIADA/SERRADA EM PORÇÕES DE NO MÁXIMO 120 G, CONGELADA, EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS, EM CAIXA DE PAPELÃO COM APROXIMADAMENTE 35 KG, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA, COM O CARIMBO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	1.000		
22	<p>ALCATRA (PEÇA INTEIRA) DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, CONGELADA, EM PEÇA INTEIRA, LIMPA, EMBALAGEM À VÁCUO, EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	300		
23	<p>FILÉ DE FRANGO SEM OSSO DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE ,CONGELADO EM FATIAS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO</p>	KG	12.000		

	<p>DE INSPEÇÃO DO SIF, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: PERDIGÃO, SADIA, COPACOL, SEARA E BONASA</p>					
VALOR TOTAL DO LOTE		R\$				

LOTE III						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
24	<p>BISTECA SUÍNA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, PORÇÃO/UNIDADE/ SERRADA COM O PORCIONAMENTO DE NO MÁXIMO 120 G, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM CAMADAS SEPARADAS POR FILMES PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	1.000			
25	<p>COSTELA SUÍNA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, CONGELADA, SERRADA, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADOS E IDENTIFICADOS, COM CARIMBO DO SIF.</p>	KG	1.800			
26	<p>LOMBO DE PORCO/CONGELADO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: TRASEIRO, 1º QUALIDADE, CONGELADO, LIMPO, PEÇA INTEIRA E SEM OSSO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E</p>	KG	1.300			

	<p>ATÓXICO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>					
27	<p>LOMBO SUÍNO SALGADO (TRASEIRO) DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, PEÇA INTEIRA E SEM OSSO, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, DEVIDAMENTE LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	300			
28	<p>PERNIL SUÍNO (TRASEIRO) DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, PEÇA INTEIRA E SEM OSSO. 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 CONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO, MARCA E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	1.300			
29	<p>PÉ SUÍNO SALGADO DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, EM PEÇAS COM OSSO, SALGADO, REFRIGERADO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	400			

30	<p>RABO SUÍNO SALGADO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: : 1º QUALIDADE , LIMPO, SALGADO, REFRIGERADO, COM CARACTERÍSTICA PRÓPRIA, EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, COM 5 QUILOS, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO , NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	400			
VALOR TOTAL DO LOTE		R\$				

LOTE IV						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
31	<p>PRESUNTO PRÉ COZIDO</p> <p>APRESENTAÇÃO: COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 3,5 KG. E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SADIA, REZENDE, SEARA, PERDIGÃO, DALIA, BATAVO E AURORA</p>	KG	5.000			
32	<p>QUEIJO PRATO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: MATURADO, CROSTA LISA, FINA, COM TEXTURA FECHADA, COR AMARELO-PALHA, SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA MACIA, OBTIDO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, EM PEÇA, EMBALADO COM FILME PLÁSTICO COM BARREIRA TERMOENCOLHÍVEL ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, NO QUAL TENHA SIDO APLICADO VÁCUO PARCIAL, PERMITINDO A PERFEITA ADERÊNCIA DO CONTINENTE AO CONTEÚDO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O</p>	KG	350			

	<p>MOMENTO DO CONSUMO, COM RÓTULO IMPRESSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇA A PARTIR DE 3 KG</p> <p>MARCAS SUGERIDAS: PALMA, PIRACANJUBA, COOPATOS, PARACATU E FLEURY</p>					
33	<p>EMBUTIDO DE CARNE E AVE DEFUMADA TIPO CHESTER</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: PEÇA COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 3 KG. E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SADIA, PERDIGÃO E SEARA</p>	KG	1.000			
34	<p>QUEIJO MUSSARELA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: MASSA FILADA, ELÁSTICA, SABOR SUAVE, COR LEVEMENTE AMARELADA, CROSTA LISA, FINA, COM CONSISTÊNCIA MACIA, OBTIDO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, EM PEÇA, EMBALADO COM FILME PLÁSTICO COM BARREIRA TERMOENCOLHÍVEL ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, NO QUAL TENHA SIDO APLICADO VÁCUO PARCIAL, PERMITINDO A PERFEITA ADERÊNCIA DO CONTINENTE AO CONTEÚDO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO</p> <p>CONSUMO, COM RÓTULO IMPRESSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇA A PARTIR DE 3 KG</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: PARACATU,</p>	KG	9.000			

	PIRACANJUBA, ITAMBÉ E FLEURY					
35	<p>SALSICHA DE FRANGO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 3 KG. E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SEARA, PERDIGÃO, SUPER FRANGO, COPACOL, SADIA E AURORA</p>	KG	1.200			
36	<p>BACON EM MANTA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: SABOR DEFUMADO, RESFRIADO, COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM ENTRE 3 A 5 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: AURORA, SADIA, CRISTALFRIGO, PERDIGÃO E SEARA.</p>	KG	2.200			
37	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA TRADICIONAL</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM A PARTIR DE 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SEARA, PERDIGÃO, CRISTALFRIGO, SADIA, BONASA E SAUDALI</p>	KG	2.000			
38	KANI KAMA	KG	200			

	<p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 3 KG. E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM C/ 250 G, EM CAIXA C/ 10 QUILOS</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: VICI, SANTA INÊS, BOM PEIXE, QUALITÁ E FRESCATTO</p>					
39	<p>HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADO E EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMBALAGEM TRANSPARENTE. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS INERENTES AO PRODUTO TAIS COMO APARÊNCIA, COR E CHEIRO. NÃO DEVEM EXISTIR SINAIS DE ALTERAÇÃO DAS EMBALAGENS, COMO POR EXEMPLO MODIFICAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS OU ORGANOLÉPTICAS, QUE EVIDENCIEM DETERIORAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM CAIXA C/ 36 UND</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: PERDIGÃO, SADIA, FRIBOI, FRIGOALPHA, AURORA, REZENDE E SEARA</p>	CX	600			
40	<p>HAMBÚRGUER DE FRANGO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADO E EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMBALAGEM TRANSPARENTE. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS INERENTES AO PRODUTO TAIS COMO APARÊNCIA, COR E CHEIRO. NÃO DEVEM EXISTIR SINAIS DE ALTERAÇÃO DAS EMBALAGENS, COMO POR EXEMPLO MODIFICAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS OU ORGANOLÉPTICAS, QUE EVIDENCIEM DETERIORAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM CAIXA COM 36 UND</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, AURORA E REZENDE</p>	CX	500			
41		KG	400			

	<p>LINGUIÇA DE FRANGO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADA, COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM A PARTIR DE 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: COPACOL, MELLORE, PERDIGÃO, SEARA E SADIA</p>					
42	<p>LINGUIÇA TOSCANA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADA TIPO TOSCANA, CONGELADA, COM NO MÁXIMO DE 08% DE GORDURA, TEMPERADA, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 10 KG, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS, COM CARIMBO DO SIF.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: MELLORE, CRISTALFRIGO, SADIA, SEARA, PERDIGÃO, AURORA E DÁLIA</p>	KG	300			
43	<p>LINGUIÇA DE PERNIL</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADA COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM A PARTIR DE 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: BONASA, SEARA, PERDIGÃO, AURORA E DALIA</p>	KG	300			
44	<p>PAIO DEFUMADO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM A PARTIR DE 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: PERDIGÃO, AURORA, SEARA, SADIA E DÁLIA</p>	KG	600			

45	<p>QUEIJO PARMESÃO RALADO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 100 GRAMAS</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, FAIXA AZUL, TIROLEZ, VIGOR, QUATÁ E ITALAC</p>	PCT	250			
46	<p>REQUEIJÃO CREMOSO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: APRESENTAR CARACTERÍSTICAS INERENTES AO PRODUTO TAIS COMO APARÊNCIA, COR E CHEIRO. NÃO DEVEM EXISTIR SINAIS DE ALTERAÇÃO DAS EMBALAGENS, COMO POR EXEMPLO ESTUFAMENTO, NEM QUAISQUER MODIFICAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS OU ORGANOLÉPTICAS, QUE EVIDENCIEM DETERIORAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 200 GRAMAS</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: TIROLEZ, NESTLÉ, DANÚBIO, ITAMBÉ, VIGOR, QUATÁ, BATAVO, POLENGUINHO, PAULISTA E DANONE</p>	UN	4.000			
VALOR TOTAL DO LOTE		R\$				

- 1) No valor acima proposto foram consideradas todas as informações constantes no Edital do Pregão Eletrônico Nº. 05/2019 e seus Anexos.
- 2) O valor constante da proposta financeira está de acordo com os preços praticados no mercado e foram considerados todos os custos diretos e indiretos, inclusive frete, tributos e/ou taxas, impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto.
- 3) As carnes, embutidos e frios ofertados atendem às normas do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA do SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SIM - Serviço de Inspeção Municipal.
- 4) Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias.



5) Dados Bancários:

Banco: Agência nº: Conta Corrente nº:

6) Razão Social, CNPJ, telefone, e-mail e endereço da licitante:

Cidade - UF, de 2019.

(nome e número da identidade do declarante/ Assinatura)

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 05/2019
OBJETO: Fornecimento de carnes, embutidos e frios.

ESTIMATIVA DE PREÇOS

LOTE I					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	<p>PEIXE EM POSTA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: PEIXE EM POSTA DE 1ª QUALIDADE SEM CABEÇA E SEM VÍSCERAS, ISENTO DE SUJIDADES COMO ESCAMAS, BARBATANAS, GUELRAS, VÍSCERAS E POSTAS QUE ANTECEDE A CABEÇA E O RABO, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO A TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONGELAMENTO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. CADA UNIDADE DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PARZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DO TIPO DE PEIXE: DOURADA OU PESCADA AMARELA.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: NATURAL PESCADOS E COSTA SUL</p>	KG	2.500	R\$ 17,30	R\$ 43.250,00
02	<p>FILÉ DE SALMÃO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: FILÉ DE SALMÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, SEM ESPINHAS, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO, EMBALADO POR INTERFOLHAMENTO PLÁSTICO POR CAMADA, EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PARZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: NORONHA, COSTA SUL, KOMDELLI, NATUPEIXE, BUONA PESCA E FRESCATTO</p>	KG	300	R\$ 83,35	R\$ 25.005,00
03	<p>FILÉ DE PEIXE CONGELADO (FILETADO) BADEJO G</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: BADEJO G DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, SEM ESPINHAS, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO, EMBALADO POR</p>	KG	1.000	R\$ 28,33	R\$ 28.330,00

	<p>INTERFOLHAMENTO PLÁSTICO POR CAMADA, EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PARZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA-MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, COSTA SUL, COPACOL E NEW FISH</p>				
04	<p>FILÉ DE PEIXE CONGELADO (FILETADO) ROBALO G</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: ROBALO G DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, SEM ESPINHAS, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO, EMBALADO POR INTERFOLHAMENTO PLÁSTICO POR CAMADA, EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PARZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA-MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, COSTA SUL, COPACOL E NEW FISH</p>	KG	600	R\$ 83,00	R\$ 49.800,00
05	<p>FILÉ DE PEIXE CONGELADO (FILETADO) PANGA PREMIUM</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: PANGA PREMIUM DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, SEM ESPINHAS, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO, EMBALADO POR INTERFOLHAMENTO PLÁSTICO POR CAMADA, EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU MA- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, COSTA SUL, COPACOL E NEW FISH</p>	KG	400	R\$ 25,93	R\$ 10.372,00
06	<p>FILÉ DE PEIXE CONGELADO (FILETADO) MERLUZA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS, CONGELADOS ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA E PROCEDÊNCIA.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, COSTA SUL, COPACOL E NEW FISH</p>	KG	1.800	R\$ 34,39	R\$ 61.902,00
VALOR TOTAL DO LOTE		R\$ 218.659,00			

LOTE II					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
07	<p>COXINHA DA ASA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADAS, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALADOS POR INTERFOLHAMENTO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE VIRGEM, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS COM CARIMBO DO SIF. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: COPACOL, BONASA, FRANCAP, SADIA E SEARA</p>	KG	1.800	R\$ 10,05	R\$ 18.090,00
08	<p>COXA E SOBRECOXA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADAS, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALADOS POR INTERFOLHAMENTO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE VIRGEM, POR CAMADAS DE NO MÁXIMO DUAS COXAS E SOBRECOXA ACOPLADAS, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS COM CARIMBO DO SIF. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 KG</p> <p>MARCAS SUGERIDAS: PERDIGÃO, SADIA, COPACOL, FRIATO, FRANCAP, SEARA E BONASA</p>	KG	4.300	R\$ 5,39	R\$ 23.177,00
09	<p>MÚSCULO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA RESFRIADA, SEM APARAS, EM PEDAÇO/ PEÇA INTEIRA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR SEM MANCHAS ESVERDEADAS, TIPO DE</p>	KG	1.800	R\$ 17,10	R\$ 30.780,00

	<p>CORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>				
10	<p>CORTES DE FRANGO À PASSARINHO DESCRIÇÃO TÉCNICA: CORTES TEMPERADOS E CONGELADOS DE FRANGO (RAQUETE) COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALADOS EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS COM CARIMBO DO SIF. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG. MARCAS HOMOLOGADAS: SADIA, SEARA, AURORA E COPACOL</p>	KG	2.000	R\$ 8,31	R\$ 16.620,00
11	<p>BUCHO BOVINO DESCRIÇÃO TÉCNICA: BUCHO BOVINO EM MANTA, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, SEM GRAMPOS, ACONDICIONADOS E CAIXAS DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS EXTERNAMENTE COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	KG	400	R\$ 15,88	R\$ 6.352,00
12	<p>COXÃO MOLE (PEÇA INTEIRA) DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA 1º QUALIDADE, RESFRIADA, PEÇA INTEIRA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88 SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO</p>	KG	3.000	R\$ 15,69	R\$ 47.070,00

	VIOLADO, RESISTENTE , QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS . A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.				
13	<p>CHARQUE TRASEIRO (CARNE SECA BOVINA)</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CARNE SECA BOVINA, EM PEDAÇOS E EMBALADOS A VÁCUO, SEM GORDURA E SEM PELE, DE QUALIDADE, EM EMBALAGEM PLÁSTICA E FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE,TRANSPARENTE, ACONDIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADOS E IDENTIFICADOS COM OS DADOS PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p> <p>MARCAS SUGERIDAS: VILHETO, QUALITÁ, SERTÃO, JERKET BEEF, SEARA, PERDIGÃO E SADIA</p>	KG	3.000	R\$ 34,19	R\$ 102.570,00
14	<p>COSTELA COM OSSO (COSTELA BOVINA)</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: EXTRA COM OSSO E SEM PEITO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, EM TIRAS, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS COM OS DADOS PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	1.500	R\$ 10,22	R\$ 15.330,00
15	<p>CONTRA FILÉ</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE,RESFRIADO, EM PEÇA INTEIRA, LIMPA, EMBALAGEM À VÁCUO, EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	2.000	R\$ 21,18	R\$ 42.360,00
16	<p>CUPIM BOVINO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: PEÇA INTEIRA,</p>	KG	700	R\$ 13,88	R\$ 9.716,00

	<p>CONGELADO, LIMPO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS, COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>				
17	<p>COXÃO DURO DESCRIPÇÃO TÉCNICA: CONGELADO, PEÇA INTEIRA, DESOSSADO, LIMPO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE A VÁCUO, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	2.500	R\$ 18,23	R\$ 45.575,00
18	<p>FÍGADO BOVINO DESCRIPÇÃO TÉCNICA: BOVINO, APRESENTADO EM PEÇAS INTEIRAS, CONGELADO, COM ASPECTO BRILHANTE AVERMELHADO ESCURO, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS OU AMARELADAS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS, COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	350	R\$ 6,98	R\$ 2.443,00
19	<p>LAGARTO DESCRIPÇÃO TÉCNICA: DE 1º QUALIDADE, CONGELADO, EM PEÇA, LIMPO, EMBALAGEM A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO</p>	KG	2.200	R\$ 18,55	R\$ 40.810,00

	<p>PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>				
20	<p>PATINHO DESCRIÇÃO TÉCNICA: PEÇA INTEIRA, CONGELADO, SEM MÚSCULO, LIMPA E SEM PELANCA E SEM EXCESSO DE GORDURA, APARAS E ÁGUA, EMBALADA À VACUO INDIVIDUALMENTE, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS, COM CARIMBO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	2.000	R\$ 18,84	R\$ 37.680,00
21	<p>RABADA DESCRIÇÃO TÉCNICA 1º QUALIDADE FATIADA/SERRADA EM PORÇÕES DE NO MÁXIMO 120 G, CONGELADA, EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, SEM GRAMPOS, EM CAIXA DE PAPELÃO COM APROXIMADAMENTE 35 KG, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA, COM O CARIMBO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	1.000	R\$ 16,99	R\$ 16.990,00
22	<p>ALCATRA (PEÇA INTEIRA) DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, CONGELADA, EM PEÇA INTEIRA, LIMPA, EMBALAGEM À VÁCUO, EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	300	R\$ 23,28	R\$ 6.984,00
23	<p>FILÉ DE FRANGO SEM OSSO DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE ,CONGELADO EM FATIAS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE</p>	KG	12.000	R\$ 10,13	R\$ 121.560,00



	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 1 KG. MARCAS HOMOLOGADAS: PERDIGÃO, SADIA, COPACOL, SEARA E BONASA				
VALOR TOTAL DO LOTE		R\$ 584.107,00			

LOTE III					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
24	BISTECA SUÍNA DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, PORÇÃO/UNIDADE/ SERRADA COM O PORCIONAMENTO DE NO MÁXIMO 120 G, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM CAMADAS SEPARADAS POR FILMES PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.	KG	1.000	R\$ 12,59	R\$ 12.590,00
25	COSTELA SUÍNA DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE ,CONGELADA, SERRADA, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADOS E IDENTIFICADOS, COM CARIMBO DO SIF.	KG	1.800	R\$ 14,40	R\$ 25.920,00
26	LOMBO DE PORCO/CONGELADO DESCRIÇÃO TÉCNICA: TRASEIRO, 1º QUALIDADE , CONGELADO, LIMPO, PEÇA INTEIRA E SEM OSSO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE	KG	1.300	R\$ 14,08	R\$ 18.304,00

	LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.				
27	<p>LOMBO SUÍNO SALGADO (TRASEIRO)</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, PEÇA INTEIRA E SEM OSSO, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, DEVIDAMENTE LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	300	R\$ 18,15	R\$ 5.445,00
28	<p>PERNIL SUÍNO (TRASEIRO)</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE , PEÇA INTEIRA E SEM OSSO. 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 CONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO, MARCA E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	1.300	R\$ 8,48	R\$ 11.024,00
29	<p>PÉ SUÍNO SALGADO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: 1º QUALIDADE, EM PEÇAS COM OSSO, SALGADO, REFRIGERADO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO , NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	400	R\$ 9,60	R\$ 3.840,00
30	<p>RABO SUÍNO SALGADO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: : 1º QUALIDADE , LIMPO, SALGADO, REFRIGERADO, COM CARACTERÍSTICA PRÓPRIA, EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, COM 5 QUILOS, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO , NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	400	R\$ 10,21	R\$ 4.084,00

VALOR TOTAL DO LOTE	R\$ 81.207,00
----------------------------	----------------------

LOTE IV					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
31	<p>PRESUNTO PRÉ COZIDO</p> <p>APRESENTAÇÃO: COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 3,5 KG. E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SADIA, REZENDE, SEARA, PERDIGÃO, DALIA, BATAVO E AURORA</p>	KG	5.000	R\$ 12,44	R\$ 62.200,00
32	<p>QUEIJO PRATO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: MATURADO, CROSTA LISA, FINA, COM TEXTURA FECHADA, COR AMARELO-PALHA, SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA MACIA, OBTIDO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, EM PEÇA, EMBALADO COM FILME PLÁSTICO COM BARREIRA TERMOENCOLHÍVEL ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, NO QUAL TENHA SIDO APLICADO VÁCUO PARCIAL, PERMITINDO A PERFEITA ADERÊNCIA DO CONTINENTE AO CONTEÚDO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM RÓTULO IMPRESSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇA A PARTIR DE 3 KG</p> <p>MARCAS SUGERIDAS: PALMA, PIRACANJUBA, COOPATOS, PARACATU E FLEURY</p>	KG	350	R\$ 27,29	R\$ 9.551,50
33	<p>EMBUTIDO DE CARNE E AVE DEFUMADA TIPO CHESTER</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: PEÇA COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS</p>	KG	1.000	R\$ 45,93	R\$ 45.930,00

	<p>E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 3 KG. E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SADIA, PERDIGÃO E SEARA</p>				
34	<p>QUEIJO MUSSARELA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: MASSA FILADA, ELÁSTICA, SABOR SUAVE, COR LEVEMENTE AMARELADA, CROSTA LISA, FINA, COM CONSISTÊNCIA MACIA, OBTIDO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, EM PEÇA, EMBALADO COM FILME PLÁSTICO COM BARREIRA TERMOENCOLHÍVEL ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, NO QUAL TENHA SIDO APLICADO VÁCUO PARCIAL, PERMITINDO A PERFEITA ADERÊNCIA DO CONTINENTE AO CONTEÚDO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO</p> <p>CONSUMO, COM RÓTULO IMPRESSO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PEÇA A PARTIR DE 3 KG</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: PARACATU, PIRACANJUBA, ITAMBÉ E FLEURY</p>	KG	9.000	R\$ 23,18	R\$ 208.620,00
35	<p>SALSICHA DE FRANGO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 3 KG. E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SEARA, PERDIGÃO, SUPER FRANGO, COPACOL, SADIA E AURORA</p>	KG	1.200	R\$ 5,66	R\$ 6.792,00
36	<p>BACON EM MANTA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: SABOR DEFUMADO, RESFRIADO, COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM</p>	KG	2.200	R\$ 14,62	R\$ 32.164,00

	<p>EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM ENTRE 3 A 5 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: AURORA, SADIA, CRISTALFRIGO, PERDIGÃO E SEARA.</p>				
37	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA TRADICIONAL</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM A PARTIR DE 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SEARA, PERDIGÃO, CRISTALFRIGO, SADIA, BONASA E SAUDALI</p>	KG	2.000	R\$ 12,34	R\$ 24.680,00
38	<p>KANI KAMA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 3 KG. E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM C/ 250 G, EM CAIXA C/ 10 QUILOS</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: VICI, SANTA INÊS, BOM PEIXE, QUALITÁ E FRESCATTO</p>	KG	200	R\$ 34,07	R\$ 6.814,00
39	<p>HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADO E EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMBALAGEM TRANSPARENTES. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS INERENTES AO PRODUTO TAIS COMO APARÊNCIA, COR E CHEIRO. NÃO DEVEM EXISTIR SINAIS DE ALTERAÇÃO DAS EMBALAGENS, COMO POR EXEMPLO MODIFICAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS OU ORGANOLÉPTICAS, QUE EVIDENCIEM DETERIORAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM CAIXA C/ 36 UND</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: PERDIGÃO, SADIA, FRIBOI, FRIGOALPHA, AURORA, REZENDE E SEARA</p>	CX	600	R\$ 22,92	R\$ 13.752,00

40	<p>HAMBÚRGUER DE FRANGO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADO E EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMBALAGEM TRANSPARENTE. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS INERENTES AO PRODUTO TAIS COMO APARÊNCIA, COR E CHEIRO. NÃO DEVEM EXISTIR SINAIS DE ALTERAÇÃO DAS EMBALAGENS, COMO POR EXEMPLO MODIFICAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS OU ORGANOLÉPTICAS, QUE EVIDENCIEM DETERIORAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM CAIXA COM 36 UND</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, AURORA E REZENDE</p>	CX	500	R\$ 17,09	R\$ 8.545,00
41	<p>LINGUIÇA DE FRANGO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADA, COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM A PARTIR DE 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: COPACOL, MELLORE, PERDIGÃO, SEARA E SADIA</p>	KG	400	R\$ 9,37	R\$ 3.748,00
42	<p>LINGUIÇA TOSCANA</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADA TIPO TOSCANA, CONGELADA, COM NO MÁXIMO DE 08% DE GORDURA, TEMPERADA, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 10 KG, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS, COM CARIMBO DO SIF.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: MELLORE, CRISTALFRIGO, SADIA, SEARA, PERDIGÃO, AURORA E DÁLIA</p>	KG	300	R\$ 10,16	R\$ 3.048,00
43	<p>LINGUIÇA DE PERNIL</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: CONGELADA COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM A PARTIR DE 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: BONASA, SEARA, PERDIGÃO, AURORA E DALIA</p>	KG	300	R\$ 17,87	R\$ 5.361,00

44	<p>PAIO DEFUMADO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: COM ASPECTO NORMAL, DE BOA QUALIDADE, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM A PARTIR DE 1 KG.</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: PERDIGÃO, AURORA, SEARA, SADIA E DÁLIA</p>	KG	600	R\$ 18,24	R\$ 10.944,00
45	<p>QUEIJO PARMESÃO RALADO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 100 GRAMAS</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: QUALITÁ, FAIXA AZUL, TIROLEZ, VIGOR, QUATÁ E ITALAC</p>	PCT	250	R\$ 3,10	R\$ 775,00
46	<p>REQUEIJÃO CREMOSO</p> <p>DESCRIÇÃO TÉCNICA: APRESENTAR CARACTERÍSTICAS INERENTES AO PRODUTO TAIS COMO APARÊNCIA, COR E CHEIRO. NÃO DEVEM EXISTIR SINAIS DE ALTERAÇÃO DAS EMBALAGENS, COMO POR EXEMPLO ESTUFAMENTO, NEM QUAISQUER MODIFICAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS OU ORGANOLÉPTICAS, QUE EVIDENCIEM DETERIORAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E CARIMBO DO SIF.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM COM 200 GRAMAS</p> <p>MARCAS HOMOLOGADAS: TIROLEZ, NESTLÉ, DANÚBIO, ITAMBÉ, VIGOR, QUATÁ, BATAVO, POLENGUINHO, PAULISTA E DANONE</p>	UN	4.000	R\$ 3,91	R\$ 15.640,00
VALOR TOTAL DO LOTE		R\$ 458.564,50			

VALOR TOTAL DOS LOTES	R\$ 1.342.537,50
------------------------------	-------------------------