



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDELLO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 220117PE00003

LICITAÇÃO N°. 00003/2022

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

CRITÉRIO: MENOR PREÇO

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDELLO

RUA BENEDITO SOARES DA SILVA, 131 - MONTE CASTELO - CABEDELLO - PB.

CEP: 58101-085 - E-mail: licitacaocabedelo@yahoo.com.br - Tel.: (083) 3250-3222.

Observação:

Observação:

Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos da seguinte forma:

- **Itens 2, 5, 10, 12, 14, 18 a 24 e 26 - reservado à participação exclusiva de Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Microempreendedores individuais, conforme determina o art. 48, inciso I da Lei Complementar n° 123/2006, com alterações da Lei Complementar n° 147/2014.**
- **Itens 1, 3, 4, 6 a 9, 11, 15 a 17 e 25 (Cota Principal) - correspondente a 80% (oitenta por cento) da quantidade total do item, destinados à participação de todos os interessados que atendam aos requisitos deste Edital.**
- **Itens 27 a 38 (Cota Reservada) - correspondente até 20% (vinte por cento) da quantidade total do item, reservada à participação exclusiva de Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Empresário Individual de responsabilidade limitada, sem prejuízo da sua participação na cota principal, conforme determina o art. 48, inciso III da Lei Complementar n° 123/2006, com alterações da Lei Complementar n° 147/2014.**

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 09.012.493/0001-54, doravante **denominado simplesmente ORC** e que neste ato é também o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro Oficial, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, **às 09:00 horas do dia 15 de março de 2022**, por meio do site www.licitacaocabedelo.com.br, licitação na modalidade Pregão n° 00003/2022, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal n° 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal n° 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 10.024, de 20 de Setembro de 2019; Decreto Municipal n° 007, de 17 de Março de 2017; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, visando o Registro de Preços para: Aquisição Gêneros Alimentício - Cárneos (Carnes e Derivados- Frios) visando atender às necessidades do Hospital e Maternidade Municipal Pe. Alfredo Barbosa, Hospital Geral, no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde de Cabedelo-SESCAB e a Secretaria de Assistência Social-SEMAS.

Data de abertura da sessão pública: 15 de março de 2022 Horário: 09:00 horas - horário de Brasília.

Data para início da fase de lances: prevista para ocorrer nessa mesma sessão pública.

Local: www.licitacaocabedelo.com.br

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: Aquisição Gêneros Alimentício - Cárneos (Carnes e Derivados- Frios) visando atender às necessidades do Hospital e Maternidade Municipal Pe. Alfredo Barbosa, Hospital Geral, no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde de Cabedelo-SESCAB e a Secretaria de Assistência Social-SEMAS.

1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, onde consta, inclusive, a estimativa consolidada de quantidades a serem eventualmente contratadas pelo ORC.

1.3.O certame visa selecionar a proposta mais vantajosa objetivando formar Sistema de Registro de Preços para contratações futuras, conforme a norma vigente.

1.4.O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, nos termos do Anexo III e nas condições previstas neste instrumento.

1.5.Os preços registrados terão a validade de 12(doze) meses, a partir da data de publicação do extrato da respectiva Ata de Registro de Preços na imprensa oficial, e a execução do objeto ora licitado será de acordo com as necessidades do ORC no referido período.

1.6.A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.7.O critério de julgamento adotado será o menor preço unitário do item, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.8.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - Aquisição Gêneros Alimentício - Cárneos (Carnes e Derivados- Frios) visando atender às necessidades do Hospital e Maternidade Municipal Pe. Alfredo Barbosa, Hospital Geral, no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde de Cabedelo-SESCAB e a Secretaria de Assistência Social-SEMAS - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.9.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06.

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 14:00.

2.2.Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - poderá impugnar os termos do Edital deste certame, se manifestada por escrito e dirigida ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis à data fixada para abertura da sessão pública.

2.3.A respectiva petição será apresentada da seguinte forma:

2.3.1.Protocolizando exclusivamente no seguinte endereço: www.licitacaocabedelo.com.br.

2.4.Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

2.5.Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

2.6.Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:

2.6.1.No endereço: www.licitacaocabedelo.com.br; e

2.6.2.Pelo e-mail: licitacaocabedelo@yahoo.com.br.

2.7.O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.

2.8.As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

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

2.10.A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

3.1.Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:

3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES;

3.1.2.ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO - não possuir no quadro societário servidor do ORC;

3.1.3.ANEXO III - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO;

3.1.4.ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO.

3.2.A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:

3.2.1.Pelos sites: <https://cabedelo.pb.gov.br/portal-da-transparencia/>; www.tce.pb.gov.br; www.licitacaocabedelo.com.br.

4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; Decreto Municipal nº 007, de 17 de Março de 2017; e legislação pertinente, consideradas as alterações

posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1.0 prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nos casos previstos pela Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: Imediata.

5.2.0 fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do ORC ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2022, considerado da data de sua assinatura.

5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação: AGUARDANDO.

5.5.Quando a validade da Ata de Registro de Preço ultrapassar o exercício financeiro atual, as despesas decorrentes de eventuais contratações futuras, correrão por conta das respectivas dotações previstas no orçamento do exercício financeiro posterior.

5.6. A licitante vencedora será convocada para assinar o instrumento de contrato ou instrumento semelhante, devendo fazê-lo no prazo máximo de até **05 (cinco) dias** consecutivos, contados a partir da data da convocação oficial, sob pena de decair o direito à contratação, nos termos do art. 64 da Lei nº 8.666/93 e demais normas legais pertinentes

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1.Poderão participar os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com credenciamento regular junto ao ORC, condição para obter, mediante procedimento regular definido pelo referido órgão, uma "senha de acesso" específica. O procedimento necessário para a realização do referido credenciamento, também está disponível no endereço: www.licitacaocabedelo.com.br.

6.2.0 licitante deverá utilizar essa "senha" para acesso ao sistema eletrônico, sendo que a simples validade no prazo de vigência, não significa sua habilitação automática em qualquer Pregão, na forma eletrônica, que venha a participar; etapa a ser cumprida a cada certame.

6.3.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - **Cota Principal** - sendo que:

6.3.1.Foi estabelecido o percentual de 20% do objeto desta licitação, quando de natureza divisível, restrito à participação de ME e EPP - **Cota Reservada** - portanto, para os itens 27 a 38, a participação é exclusiva a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente;

6.3.2.Se o licitante for declarado vencedor de item da Cota Principal e do seu correspondente na Cota Reservada, e havendo divergência entre os preços ofertados, a contratação deverá ocorrer pelo menor dos valores;

6.3.3.O Licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte poderá participar tanto da Cota Reservada quanto da Cota Principal;

6.3.4.O item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, está devidamente identificado com a indicação "ME" na coluna "PE - Participação Exclusiva ME/EPP" do Termo de Referência - Anexo I.

6.4.Não poderão participar os interessados:

6.4.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

6.4.2.Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

6.4.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.4.4.Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

6.4.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e

6.4.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 9º, da Lei 8.666/93.

6.5.É vedada a participação de entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.

6.6.Como condição para participação no Pregão, o licitante deverá proceder, preliminarmente, à devida "qualificação" mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios, tais como:

6.6.1.Que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º, da Lei 123/06, estando, portanto, apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos seus Arts. 42 a 49, sendo que:

6.6.1.1.Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, o não cumprimento dos requisitos do referido artigo impedirá a participação do licitante nos respectivos itens; e

6.6.1.2.Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, o não cumprimento desses requisitos apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que ME ou EPP.

6.6.2.Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

6.6.3.Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias.

6.6.4. Que inexistente fato impeditivo para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

6.6.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

6.6.6. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregado executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1º e no Inciso III, do Art. 5º, da Constituição Federal.

6.6.7. Que os bens são produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

6.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções aplicáveis previstas em Lei e neste Edital.

6.8. O Pregoeiro poderá promover diligência, na forma do Art. 43, § 3º, da Lei 8.666/93, destinada a esclarecer as informações declaradas, inclusive, se o licitante é, de fato e de direito, considerado microempresa ou empresa de pequeno porte.

6.9. A participação nesta licitação significa pleno conhecimento de suas instruções, não cabendo, após sua abertura, alegações de desconhecimento de seus itens ou questionamento quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as empresas licitantes deverão ler atentamente o edital e demais documentos anexos.

7.0. DO CREDENCIAMENTO

7.1. O credenciamento é o nível básico de cadastro no ORC, que permite aos interessados regularmente cadastrados, acesso ao sistema eletrônico utilizado e a participação em qualquer Pregão, na sua forma eletrônica, promovido pelo órgão, e ocorrerá pela atribuição de "senha" pessoal. Todo o procedimento necessário para realizar o credenciamento, também está disponível no endereço: www.licitacaocabedelo.com.br.

7.2. O credenciamento junto ao ORC para participação deste Pregão, implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

7.2.1. Tratando-se de procurador: a procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, da qual constem os necessários poderes para formular verbalmente lances, negociar preços, firmar declarações, desistir ou apresentar as razões de recurso e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame; acompanhada do correspondente instrumento de constituição da empresa, quando for o caso, que comprove os poderes do mandante para a outorga. **Caso a procuração seja particular, é dispensada a exigência de reconhecimento de firma, devendo o agente administrativo, confrontando a assinatura com aquela constante do documento de identidade do signatário, ou estando este presente e assinando o documento diante do agente, lavrar sua autenticidade no próprio documento, em consonância com o que prevê o art. 3º da Lei 13.726/18.**

7.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados, diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema eletrônico ou do ORC por eventuais danos decorrentes de uso indevido da referida "senha" de acesso, ainda que por terceiros.

7.3.1. A autenticação dos documentos poderá ser realizada pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio.

8.0. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico utilizado, concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos neste Edital, PROPOSTA com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente essa etapa de envio da referida documentação.

8.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de "senha" de acesso ao sistema eletrônico.

8.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, § 1º, da Lei 123/06.

8.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

8.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

8.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

8.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

8.8.0 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.

8.9.Todas as referências de tempo neste Edital, no aviso e durante a sessão pública obedecerão o horário de Brasília - DF.

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

9.1.0 licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:

9.1.1.Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;

9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;

9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria".

9.2.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

9.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.

9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I.

9.5.A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.

9.6.O envio eletrônico da proposta corresponde à declaração, por parte do licitante, que cumpre plenamente os requisitos definidos para Habilitação, bem como de que está ciente e concorda com todas as condições contidas neste Edital e seus anexos.

9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

9.8.O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.9.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

10.0.DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

10.1.A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

10.2.O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência:

10.2.1.Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

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

10.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

10.3.O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

10.4.O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:

10.5.1.O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

10.7.O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

10.8.Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

10.9.A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Encerrado esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

10.10.Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo:

10.10.1.Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.11.Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores:

10.11.1.Na ausência de lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de

três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.12. Poderá o Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

10.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

10.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

10.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

10.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

10.17. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

10.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

10.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06.

10.20. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até cinco por cento acima da melhor proposta ou do melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

10.21. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de cinco minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

10.22. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de cinco por cento, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.

10.23. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.24. Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances, ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

10.25. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 3º, § 2º, da Lei 8.666/93, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens:

10.25.1. Produzidos no País;

10.25.2. Produzidos por empresas brasileiras;

10.25.3. Produzidos por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

10.25.4. Produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

10.26. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

10.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital:

10.27.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

10.27.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

10.28. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes interessados poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, objetivando a formação do **Cadastro de Reserva**, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado:

10.28.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado;

10.28.2. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

10.28.3. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a Ata de Registro de Preços ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas na norma vigente.

10.29. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.

10.30. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

11.0. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste certame.

11.2. Havendo proposta ou lance vencedor com valor final para o respectivo item relacionado no Anexo I - Termo de Referência - Especificações, na coluna código:

11.2.1. Superior ao estimado pelo ORC, o item será desconsiderado; ou

11.2.2. Com indícios que conduzam a uma presunção relativa de inexequibilidade, pelo critério definido no Art. 48, II, da Lei 8.666/93, em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, poderá ser dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 72 (setenta e duas) horas para comprovar a viabilidade dos preços, conforme parâmetros do mesmo Art. 48, II, sob pena de desconsideração do item.

11.3. Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, quando for o caso, apenas o item correspondente.

11.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

11.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

11.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas consecutivos, sob pena de não aceitação da proposta:

11.6.1. Se não houver tempo suficiente para a abertura dos envelopes "Proposta de Preços" e "Documentos de Habilitação" em um único momento, em fase do exame da proposta/documentação em comparação aos requisitos do edital, ou ainda, se os trabalhos não puderem ser concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, os motivos serão consignados em ata e a continuação dar-se-á em sessão a ser convocada posteriormente.

11.6.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo.

11.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

11.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, para que seja obtido melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital:

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

11.8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

11.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.

11.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12.0. DA HABILITAÇÃO

12.1. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

- DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA

12.1. Para os produtos de CARNE, devem, ainda, fazer juntada de:

12.1.1. Cópia do Registro do Ministério da Agricultura (SIF);

12.1.2. DECLARAÇÃO DO FRIGORÍFICO, original ou em fotocópia autenticada, declarando que a empresa licitante está autorizada a comercializar seus produtos (CARNE) junto à Prefeitura Municipal de Cabedelo;

12.1.3.Declaração de que possui veículo próprio ou locado dotado de sistema de refrigeração, para os itens com registro no Ministério da Agricultura (SIF)/(CARNES). Será feita, pelo órgão competente, diligência junto à empresa vencedora durante o prazo de vigência do contrato para comprovação desta exigência.

12.1.4.Apresentar Alvará Sanitário emitido pela Gerência de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde da sede do licitante.

12.1.5.Alvará de Localização e/ou Funcionamento com atividade/ramo compatível com o objeto desta licitação, a ser cotado pelo licitante, e de sua sede.

12.2.PESSOA JURÍDICA:

12.2.1.Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ.

12.2.2.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

12.2.3.Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir. Registro comercial, no caso de empresa individual. Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, em se tratando de MEI. Os referidos documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.2.4. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, com indicação das páginas correspondentes do livro diário em que o mesmo se encontra, bem como apresentação dos competentes termos de abertura e encerramento, assinados por profissional habilitado e devidamente registrados na junta comercial competente, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. Tratando-se de empresa constituída há menos de um ano, ou aquela que ainda não tenha realizado o fechamento do seu primeiro ano de existência no prazo legal, poderá apresentar o Balanço de Abertura assinado por profissional habilitado e devidamente registrado na junta comercial competente. **Obs.:** O Balanço Patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, e ainda anexar o Certificado de Regularidade do Profissional de Contabilidade junto ao CRC.

12.2.4.1.A análise da situação financeira do licitante será avaliada pelo(s) Índice(s) de **Solvência Geral (SG), Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC)**, maiores ou iguais a 1 (um), resultantes da aplicação da(s) fórmula(s) abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}}$$

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

12.2.4.2.O licitante que apresentar índices econômicos inferiores a 1 (um) em qualquer índice deverá comprovar que possui **patrimônio líquido** equivalente a **10% (dez por cento)** do valor total estimado da contratação.

12.2.5.Regularidade para com a Fazenda Federal - Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

12.2.6.Certidões negativas das Fazendas Estadual e Municipal da sede do licitante, ou outro equivalente, na forma da lei.

12.2.7.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecida pela Caixa Econômica Federal.

12.2.8.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

12.2.9.Declaração atestando que o licitante não possui em seu quadro societário, servidor público da ativa do ORC ou de qualquer entidade a ele vinculada, conforme modelo - Anexo II.

12.2.10.Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.

12.2.11.Comprovação de capacidade de desempenho anterior satisfatório, de atividade igual ou assemelhada ao objeto da licitação, feita através de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

12.3.A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que o licitante qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarado vencedor, uma vez que atenda a todas as demais exigências deste Edital:

12.3.1.A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

12.4.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, observando-se o seguinte procedimento:

12.4.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;

12.4.2.Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o licitante for declarado vencedor, prorrogável por igual período, a critério do ORC, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

12.4.3.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei 8.666/93, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação;

12.4.4.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

12.5.Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de inabilitação:

12.5.1.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais "não digitais", quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital.

12.6.Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:

12.6.1.Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.7.Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar qualquer dos documentos exigidos ou apresenta-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

12.8.No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

12.9.Os documentos necessários à habilitação deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade. Por ser apenas uma formalidade que visa facilitar os trabalhos, a ausência do referido índice não inabilitará o licitante:

12.9.1.Quando o documento for obtido via Internet sua legalidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;

12.9.2.Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.

12.10.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.

12.11.Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:

13.1.1.Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; suas folhas rubricadas e a última datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;

13.1.2.Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

13.1.3.Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

13.2.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:

13.2.1.Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;

13.2.2.Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais itens excedentes suprimidos.

13.3.Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:

13.3.1.Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;

13.3.2.No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;

13.3.3.Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.

13.4.A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

13.5.A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.

13.6.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

13.7.A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:

13.7.1.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

13.8.As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

13.9.O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

14.0.DOS RECURSOS

14.1.Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

14.2.Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente:

14.2.1.Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;

14.2.2.A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito;

14.2.3.Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.3.O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.4.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

15.0.DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1.A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1.Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;

15.1.2.Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, §1º, da Lei 123/06. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

15.2.Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta:

15.2.1.A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (chat) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório;

15.2.2.A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no Cadastro Digital do ORC, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16.0.DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1.O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade superior do ORC, após a regular decisão dos recursos apresentados.

16.2.Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior do ORC homologará o procedimento licitatório.

17.0.DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1.Homologada a licitação pela autoridade superior do ORC, será formalizada a correspondente ata de registro de preços, documento vinculativo, obrigacional, onde constarão os preços a serem praticados para os correspondentes itens, os órgãos integrantes e respectivos fornecedores, com características de compromisso dos mesmos, se convocados, virem celebrar o contrato ou documento equivalente, para execução do objeto licitado, nas condições definidas neste instrumento e seus anexos e propostas apresentadas.

17.2.O respectivo licitante mais bem classificado será convocado para assinar a referida ata no prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data de recebimento da notificação, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração. Colhidas as assinaturas, deverá ser publicado o seu extrato na imprensa oficial:

17.2.1.Na assinatura da ata de registro de preços será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da referida ata;

17.2.2.Caso o licitante primeiro colocado, após convocação, não comparecer, não comprovar as condições de habilitação consignadas neste Edital ou se recusar a assinar a ata, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste instrumento e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, é facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação e sucessivamente, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar a ata.

17.3.O fornecedor com preço registrado passará a ser denominado Detentor da Ata de Registro de Preços, após sua devida publicação.

17.4.Será incluído, na respectiva ata na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os itens com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, objetivando a formação de cadastro de reserva, no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas seguintes hipóteses:

17.4.1.O registro do fornecedor for cancelado em decorrência de:

17.4.1.1.Descumprir as condições da ata de registro de preços;

17.4.1.2.Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo ORC, sem justificativa aceitável;

17.4.1.3.Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

17.4.1.4.Sofrer sanção prevista nos Incisos III ou IV, do *caput*, do Art. 87, da Lei 8.666/93, ou no Art. 7º, da Lei 10.520/02.

17.4.2.O cancelamento do registro de preços por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

17.4.2.1.Por razão de interesse público; ou

17.4.2.2.A pedido do fornecedor.

17.5.Na ocorrência de cancelamento do registro de preços para determinado item, poderá o ORC proceder à nova licitação para efetivar a correspondente contratação, sem que caiba direito a recurso ou indenização.

17.6.Serão registrados na ata:

17.6.1.Os preços e os quantitativos do licitante mais bem classificado durante a fase competitiva; e

17.6.2.Na forma de anexo, os licitantes que aceitarem cotar os itens com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame. O referido anexo consiste na correspondente ata de realização da sessão pública desta licitação.

17.7.A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata deverá ser respeitada nas contratações.

17.8.É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata, inclusive o acréscimo de que trata o §1º, do Art. 65, da Lei 8.666/93.

17.9.A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

17.10.Decorrido o prazo de validade da proposta apresentada, sem que haja convocação para a assinatura da ata, os licitantes estarão liberados dos compromissos assumidos.

17.11.A ata de registro de preços resultante deste certame terá a vigência de 12 (doze) meses, considerada da data de publicação de seu extrato na imprensa oficial.

17.12.As contratações que se enquadrarem nas situações elencadas no Art. 57, da Lei 8.666/93 e suas alterações, poderão ter sua duração prorrogada, observado os prazos estabelecidos na

legislação e as disposições deste instrumento e seus anexos, devendo ser dimensionada com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para o ORC.

18.0.DO GERENCIAMENTO DO SISTEMA

18.1.A administração e os atos de controle da ata de registro de preços decorrente da presente licitação será do ORC, através do Comissão Permanente de Licitação, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

18.2.Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para os respectivos itens registrados, nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

19.0.DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1.A ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada:

19.1.1.Pelo ORC, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle da ata de registro de preços, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

19.1.2.Por órgãos ou entidades da administração pública não participantes do presente certame, atendidos os requisitos deste instrumento convocatório, que fizerem adesão à ata de registro de preços, mediante a anuência do órgão gerenciador:

19.1.2.1.Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

19.1.2.2.Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

19.1.2.3.As aquisições ou as contratações adicionais mediante adesão à ata não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata do registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

19.1.2.4.O quantitativo decorrente das adesões à ata não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;

19.1.2.5.Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata de registro de preços;

19.1.2.6.Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

19.2.O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

20.0.DA CONTRATAÇÃO

20.1.As obrigações decorrentes da execução do objeto deste certame, constantes da ata de registro de preços, serão firmadas com o fornecedor registrado, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento e nas disposições do Art. 62, da Lei 8.666/93, e a contratação será formalizada por intermédio de:

20.1.1.Pedido de Compra quando o objeto não envolver obrigações futuras, inclusive assistência e garantia;

20.1.2.Pedido de Compra e Contrato, quando presentes obrigações futuras.

20.2.O prazo para retirada do Pedido de Compra será de no máximo 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data da convocação:

20.2.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração;

20.2.2.Não atendendo à convocação para retirar o Pedido de Compra, e ocorrendo esta dentro do prazo de validade da ata de registro de preços, o fornecedor perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação;

20.2.3.Quando da referida formalização da contratação será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência da contratação;

20.2.4.Caso o fornecedor registrado na ata, após convocação, não comparecer, não comprovar as condições de habilitação consignadas neste Edital ou se recusar a retirar o Pedido de Compra, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste instrumento e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, é facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação e sucessivamente, bem como a hipótese da existência de cadastro de reserva, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação,

analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar ou retirar o instrumento necessário a formalização da contratação.

20.3.0 quantitativo do objeto a ser executado será exclusivamente o fixado no correspondente Pedido de Compra e observará, obrigatoriamente, o valor registrado na respectiva ata.

20.4.A supressão do item registrado poderá ser total ou parcial, a critério do gerenciador do sistema, considerando-se o disposto no Art. 15, §4º, da 8.666/93.

20.5.0 contrato ou instrumento equivalente, decorrente do presente certame, deverá ser assinado no prazo de validade da respectiva ata de registro de preços.

20.6.0 contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93.

20.7.0 Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até o respectivo limite fixado no Art. 65, § 1º, da Lei 8.666/93. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

21.0.DO REAJUSTAMENTO

21.1.Preços registrados - revisão:

21.1.1.No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente registrado o gerenciador do sistema, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando o fornecedor do compromisso assumido sem aplicação de penalidades, ou determinar a negociação.

21.1.2.Quando o preço registrado tornar-se superior ao praticado no mercado por motivo superveniente, o gerenciador do sistema convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

21.1.3.Na ocorrência do preço de mercado torna-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

21.1.3.1.Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

21.1.3.2.Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

21.1.4.O realinhamento deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

21.1.5.Definido o valor máximo a ser pago pelo ORC, o novo preço para o respectivo item deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estará o fornecedor vinculado.

21.1.6.Não havendo êxito nas negociações, o ORC deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

21.2.Preços contratados - reajuste:

21.2.1.Os preços contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano.

21.2.2.Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

21.2.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

21.2.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

21.2.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

21.2.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

21.2.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

21.2.8.O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

22.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

22.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo ORC obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

22.2.Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

23.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

23.1.Obrigações do Contratante:

23.1.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;

23.1.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;

23.1.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;

23.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

23.2.Obrigações do Contratado:

23.2.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

23.2.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;

23.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;

23.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

23.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;

23.2.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;

23.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

24.0.DO PAGAMENTO

24.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

24.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

24.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

24.4.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

24.5.Será retido 1,5% para o PROGRAMA DESENVOLVER CABEDELO, nos termos do inciso I, do artigo 3º, da Lei 1.751/2015, à exceção dos pagamentos contemplados no inciso III do Parágrafo único do artigo 3º da referida Lei.

25.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1.Quem, convocado dentro do prazo de validade da respectiva ata de registro de preços, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF do Governo Federal e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

25.2.As referidas sanções descritas também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela Administração.

25.3.A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

25.4.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

25.5.Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado e publicado no cadastro correspondente.

26.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1.Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

26.2.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 anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

26.3.Todas as referências de tempo no Edital, nos seus Anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

26.4.No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

26.5.A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

26.6.As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do ORC, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

26.7.Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o ORC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

26.8.Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no ORC.

26.9.O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

26.10.Em caso de divergência entre disposições do Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as do Edital.

26.11.Decairá do direito de impugnar perante o ORC nos termos do presente instrumento, aquele que, tendo-o aceitado sem objeção, venha a apresentar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que o viciaram hipótese em que tal comunicado não terá efeito de recurso.

26.12.As dúvidas surgidas após a apresentação das propostas e os casos omissos neste instrumento, ficarão única e exclusivamente sujeitos a interpretação do Pregoeiro, sendo facultada ao mesmo ou a autoridade superior do ORC, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, na forma do Art. 43, §3º, da Lei 8.666/93, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

26.13.O Edital e seus Anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: www.licitacaocabedelo.com.br; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Rua Benedito Soares da Silva, 131 - Monte Castelo - Cabedelo - PB, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 14:00; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

26.14.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Comarca de Cabedelo, Estado da Paraíba.

RAMON SORRENTINO BATISTA
Pregoeiro Oficial



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDELO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00003/2022

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação: Aquisição Gêneros Alimentício - Cárneos (Carnes e Derivados- Frios) visando atender às necessidades do Hospital e Maternidade Municipal Pe. Alfredo Barbosa, Hospital Geral, no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde de Cabedelo-SESCAB e a Secretaria de Assistência Social-SEMAS.

2.0. JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando as necessidades do ORC, tem o presente termo a finalidade de definir, técnica e adequadamente, os procedimentos necessários para viabilizar a contratação em tela.

2.2. As características e especificações do objeto ora licitado são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PE
1	ACÉM SEM OSSO OU PALETA RESFRIADA: CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 5 A 30 KG, RESFRIADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	3424	
3	CARNE BOVINA MOÍDA (TIPO PATINHO) CONGELADA - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 5KG, CONGELADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	2336	

4	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 5KG, CONGELADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	2880
6	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA (PONTINHA OU COXÃO MOLE) COM NO MÁX. 10% DEGORD. LIVRE DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO. OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACOND. EM EMB. PLÁSTICA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBOS OFICIAIS. EMB. 5KG. CONGELADAS CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	2624
7	<p>CAPA DE FILÉ CONGELADA COM NO MÁX. 10% DEGORD. LIVRE DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO. OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACOND. EM EMB. PLÁSTICA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBOS OFICIAIS. EMB. 5KG. CONGELADAS CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	2912
8	<p>COPA LOMBO CONGELADA COM NO MÁX. 10% DEGORD. LIVRE DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO. OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACOND. EM EMB. PLÁSTICA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBOS OFICIAIS. EMB. 5KG.</p>	KG	2176

	<p>CONGELADAS CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>		
9	<p>BIFE DE COXÃO MOLE OU ALCATRA AMACIADO REFRIADO - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA, RESFRIADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	1760
11	<p>LOMBO PAULISTA BOVINO RESFRIADO - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 3 Á 5KG, RESFRIADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	2144
15	<p>PEITO DE FRANGO - APRESENTAR-SE SEM ADIÇÃO DE SAL E CONDIMENTOS, APRESENTAR- SE, INTEIRO, CONGELADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO</p>	KG	4032

	PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.		
16	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO - APRESENTAR -SE SEM ADIÇÃO DE SAL E CONDIMENTOS, APRESENTAR- SE CONGELADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	5760
17	FILÉ DE PEIXE MERLUZA - APRESENTAR-SE CONGELADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	2960
25	PEIXE EM POSTA CONGELADO - PEIXE PESCADA BRANCA CONGELADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE	KG	2208

AO PRODUTO ENTREGUE.				
COTA DE 20% RESERVADA A CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE				
2	ACÉM SEM OSSO OU PALETA RESFRIADA: CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 5 A 30 KG, RESFRIADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	1820	ME
5	CARNE DE CHARQUE PONTA DE AGULHA RESFRIADA - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: EMBALADA À VACUO, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA, ISENTO DE: COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, ODORE FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 Á 5K KG. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	1540	ME
10	FÍGADO BOVINO CONGELADO - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COM ASPECTO PRÓPRIO, FIRME NÃO PEGAJOSO, INSETO DE MACHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 10KG, CONGELADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	2040	ME
12	MOCOTO BOVINO - LIMPO E SERRADO EM PEDAÇOS COM EMBALAGEM CONTENDO SELO DE GARANTIA MS E ANVISA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA	KG	100	ME

	DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.			
14	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA - APRESENTAR -SE SEM ADIÇÃO DE SAL E CONDIMENTOS, APRESENTAR- SE CONGELADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGUANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	4900	ME
18	LINGUIÇA DE FRANGO - APRESENTAR -SE CONGELADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. EMBALAGEM: PACOTES 05KG EMBALADOS EM SACOS DE PLÁSTICOS A VÁCUO PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA APARENTE DEVE SER ENTREGUE ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGUANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	2660	ME
19	MORTADELA DE FRANGO - PACOTE DE 3,5 KG EMBALADO A VÁCUO, RESFRIADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGUANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	900	ME
20	PRESUNTO, SEM CAPA DE CORDURA - EMBALAGEM CONTENDO SELO DE GARANTIA MS E ANVISA. VALIDADE MININA DE 90 DIAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGUANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	240	ME
21	QUEIJO COALHO - PRÉ-COZIDO COM POUCO SAL E DE BOA QUALIDADE, PEÇA	KG	780	ME

	INTEIRA, NÃO MANIPULADO. EMBALADOS A VÁCUO DEVE SER ENTREGUE ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EMBALAGEM TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.			
22	QUEIJO MUSSARELA- PEÇA INTEIRA, NÃO MANIPULADO. EMBALADOS A VÁCUO DEVE SER ENTREGUE ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EMBALAGEM TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	1080	ME
23	SALSICHA DE FRANGO A GRANEL -APRESENTAR -SE CONGELADA, EMBALAGEM: PACOTES 03 KG A 5KG EMBALADOS EM SACOS DE PLÁSTICOS A VÁCUO ,DEVE SER ENTREGUE ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	560	ME
24	SALSICHA MISTA GRANEL - APRESENTAR -SE CONGELADA, EMBALAGEM: PACOTES 03 KG A 5KG EMBALADOS EM SACOS DE PLÁSTICOS A VÁCUO ,DEVE SER ENTREGUE ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM	KG	860	ME

	COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.			
26	FRANGO INTEIRO COM OSSO CONGELADO - APRESENTAR-SE SEM ADIÇÃO DE SAL E CONDIMENTOS, APRESENTAR- SE CONGELADOS CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	1120	ME
27	ACÉM SEM OSSO OU PALETA RESFRIADA: CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 5 A 30 KG, RESFRIADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	856	ME
28	CARNE BOVINA MOÍDA (TIPO PATINHO) CONGELADA - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 5KG, CONGELADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	584	ME
29	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA	KG	720	ME

	VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 5KG, CONGELADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.			
30	CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA (PONTINHA OU COXÃO MOLE) COM NO MÁX. 10% DEGORD. LIVRE DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO. OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACOND. EM EMB. PLÁSTICA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBOS OFICIAIS. EMB. 5KG. CONGELADAS CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	656	ME
31	CAPA DE FILÉ CONGELADA COM NO MÁX. 10% DEGORD. LIVRE DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO. OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACOND. EM EMB. PLÁSTICA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBOS OFICIAIS. EMB. 5KG. CONGELADAS CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	728	ME
32	COPA LOMBO CONGELADA COM NO MÁX. 10% DEGORD. LIVRE DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO. OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACOND. EM EMB. PLÁSTICA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBOS OFICIAIS. EMB. 5KG. CONGELADAS CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO	KG	544	ME

	FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.			
33	BIFE DE COXÃO MOLE OU ALCATRA AMACIADO REFRIADO - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA, RESFRIADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	440	ME
34	LOMBO PAULISTA BOVINO RESFRIADO - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 3 Á 5KG, RESFRIADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	536	ME
35	PEITO DE FRANGO - APRESENTAR-SE SEM ADIÇÃO DE SAL E CONDIMENTOS, APRESENTAR- SE, INTEIRO, CONGELADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A	KG	1008	ME

	VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGUANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.			
36	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO - APRESENTAR -SE SEM ADIÇÃO DE SAL E CONDIMENTOS, APRESENTAR- SE CONGELADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGUANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	1440	ME
37	FILÉ DE PEIXE MERLUZA - APRESENTAR-SE CONGELADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA GRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGUANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	740	ME
38	PEIXE EM POSTA CONGELADO - PEIXE PESCADA BRANCA CONGELADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGUANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	552	ME

2.3. Para o item com a indicação "ME" a participação é exclusiva a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

3.0 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

As interessadas deverão apresentar aptidão de capacidade técnica através de atestado ou certidão, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem ter o licitante fornecido ou prestado os serviços de qualquer tempo de forma satisfatória com o objeto da licitação.

As proponentes deverão apresentar cópia de Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercializado de gêneros alimentícios.

4.0 ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pelas unidades de saúde, HMMPAB, Hospital Geral, CAPS 1 e CAPS AD, e pelas unidades de assistência social, os quais formularam periodicamente através de e-mail seus pedidos, tendo proponente o prazo de 72 (setenta e duas) horas a contar com o recebimento da solicitação, para entrega do produto solicitado. No ANEXO 1, apresentamos todos os quantitativos por unidade.

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com características de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificações e quantidades e registros no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número de lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE E SIF) quando couber.

5.0 DOS PRAZOS

O prazo para entrega do objeto da licitação será de 15 (quinze) dias úteis, logo após contados da solicitação feita por estas Secretarias, através da Ordem de Fornecimento ou Nota de Empenho.

A Contratada ficará obrigada a trocar o(s) produto(s) que vier(em) a ser rejeitado(s) por não atender(em) à(s) especificação(ões) deste termo de referência, sem que isto acarrete qualquer ônus à Administração ou importe na relevação das sanções previstas na legislação vigente. O prazo para entrega do(s) novo(s) produto(s) será de até 24 (vinte e quatro) horas, contados do recebimento da solicitação de troca.

O prazo de vigência do contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2021, considerando da data de sua assinatura.

6.0 DO LOCAL DA ENTREGA

O objeto deste termo de referência deverá ser entregue pelo(s) contratado(s), por sua conta, risco e expensas, nas unidades que compõem as Regiões Administrativas do Município de Cabedelo-PB conforme relação de endereço:

SECRETARIA DE SAÚDE:

- HMMPAB - Hospital e Maternidade Municipal Padre Alfredo Barbosa - Rua Arthur Santos Viana, N° 95 - Centro, Cabedelo-PB. Telefone: (83) 3250-3276
- Hospital Geral - Rua Juarez Távora, N° 200 - Camalaú, Cabedelo-PB.
- CAPS 1 - Centro de Atenção Psíquico Social - Av. Pastor José Alves de Oliveira, N° 1320 - Vila São João, Cabedelo-PB, 58103-152. Telefone: (83) 3250-3241
- CAPS AD - Centro e Atenção Psicossocial em Álcool e Drogas de Cabedelo - R. Quatrocentos e Setenta e Quatro - Loteamento Progresso, Cabedelo-PB, 58310-000. Telefone: (83) 3241-5500.

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL:

- CRAS - Centro de Referência de Assistência Social - Rua Terezinha Costa, nº159, Recanto do Poço. Telefone: (83) 998650-4279
- Programa Criança Feliz - Rua Terezinha Costa, nº159, Recanto do Poço. Telefone: (83) 998650- 4279
- Centro de Convivência - Reviver I - Rua: Monsenhor José da Silva Coutinho, 106, Formosa. Telefone: (83) 998650-4279
- Centro de Convivência - Reviver II - Rua Luan São Gabriel, 617, Renascer III. Telefone: (83) 998650- 4279
- CREAS - Centro de Referência Especializado de Assistência Social - AV. Cavalo Marinho, s/n, Portal do Poço. Telefone: (83) 998650-4279
- Centro de Referência Especializado para População em Situação de Rua - CENTRO POP - Rua Presidente João Pessoa, 45, Centro. Telefone: (83) 998650-4279
- Unidade de Acolhimento da Criança e do Adolescente - Rua Golfo de San Fernando, 189, Intermares. Telefone: (83) 998650-4279
- Unidade de Acolhimento para Adultos e Famílias - Rua Presidente João Pessoa, 127, Centro. Telefone: (83) 998650-4279

As unidades, acima citadas, fornecerá o cronograma de entrega semanalmente ou quinzenalmente, através de e-mail, devidamente confeccionado e autorizado pelas nutricionistas de cada unidade com seus dados de registros profissionais e matrícula de servidor municipal.

Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade: Produtos de panificação e derivados do leite, diário ou de acordo com cardápio, e, alimentos estoque seco (não perecíveis), quinzenal ou de acordo com a capacidade de estocagem da unidade.

Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

As entregas deverão ocorrer nos dias previamente acordado pelas nutricionistas e fornecedores das 08h00min às 13h00min de segunda à sábado, nas unidades de saúde, e das 08h00min às 13h00min de segunda a sexta, nas unidades de assistência social.

7.0 DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do fornecimento pela contratante não exonera nem diminui a completa responsabilidade da contratada, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais.

O responsável pela fiscalização do contrato será a Sra. Thais Nascimento Quintanilha, Coord. de Nutrição-HMMPAB, matrícula nº 21.538-4 e a Sra. Raquel Coutinho Alves, Nutricionista, matrícula nº 21.668-2 a quem competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato e de tudo dará ciência à Administração.

8.0 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- Sem prejuízo das obrigações constantes na Lei 8.666/93 caberá, à Contratada:
 - a) A responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e civis, decorrentes da execução do presente Contrato, nos termos do art. 71, da Lei 8.666/93;
 - b) Nos termos do art. 70, da Lei 8.666/93, a Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
 - c) Manter constante e permanente vigilância sobre o fornecimento, cabendo-lhe a responsabilidade por quaisquer danos ou perdas que os mesmos venham a sofrer, obrigando-se até a entrega final, como fiel depositária dos mesmos.
 - d) A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões, que se fizerem necessários nos serviços, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato, conforme disposto no art. 65, § 1º da Lei 8.666/93 e demais normas legais pertinentes.
 - e) Fornecer os objetos rigorosamente de acordo com as especificações constantes no Edital e na sua proposta, obedecidos aos critérios predeterminados.
 - f) Obriga-se a Contratada a manter-se, durante toda a execução do presente Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas bem como com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na ocasião da licitação.
 - g) Entregar todos os produtos em plena condição de consumo.

9.0 PRERROGATIVAS E OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE

O regime jurídico que rege este termo confere ao Município as prerrogativas constantes dos artigos 58, 77 e seguintes da Lei 8.666/93, as quais são reconhecidas pela contratada;

A contratante obriga-se a:

- Exercer a fiscalização dos serviços contratados;
- Facilitar, por todos os meios, o exercício das funções da contratada, dando-lhe acesso às suas instalações quando necessário, promovendo o bom entendimento entre seus servidores e os empregados da contratada e cumprindo duas obrigações estabelecidas no Contrato; e
- Prestar aos colaboradores da contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços contratados.

10.0 DO PAGAMENTO

O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

11.0 DO REAJUSTE

Fica assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, na ocorrência de fato superveniente que implique a inviabilidade de sua execução.

Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.

Em havendo alteração unilateral do contrato que aumente os encargos do contratado, a Administração deverá restabelecer, por aditamento, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

12.0 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas referentes à contratação são oriundas das seguintes dotações orçamentárias:

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Unidade Orçamentária:

Fonte de Recursos:

13.0 DAS PENALIDADES

Se a contratada inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita, assegurado o contraditório e a ampla defesa, às sanções previstas nos artigos 86 e 87 da Lei 8.666/93, e ao pagamento de multa nos seguintes termos.

I- Pelo atraso no fornecimento, em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do bem não entregue ou do serviço não prestado, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do bem ou serviço;

II- Pela recusa em efetuar o fornecimento, caracterizado em dez dias após o vencimento do prazo estipulado: 10% (dez por cento) do valor do bem ou serviço;

III- Pela demora em substituir o bem rejeitado ou corrigir falhas do serviço prestado, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor do bem recusado ou do valor do serviço, por dia decorrido;

IV- Pela recusa da Contratada em substituir o bem rejeitado ou corrigir falhas no serviço prestado, entendendo-se como recusa a substituição do bem ou a prestação do serviço não efetivada nos cinco dias que se seguirem à data da rejeição/; 10% (dez por cento) do valor do bem ou serviço rejeitado;

V- Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada no Edital e não abrangida nos incisos anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento.

As multas estabelecidas nos incisos anteriores podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

Poder-se-á descontar dos pagamentos porventura devido à Contratada as importâncias alusivas a multas, ou efetuar sua cobrança mediante inscrição em Dívida Ativa do Município, ou por qualquer outra forma prevista em lei.

A autoridade municipal competente, em caso de inadimplemento da contratada, deverá cancelar a nota de empenho, sem prejuízo das penalidades relacionadas neste acordo.

Qualquer contestação sobre a aplicação de multas deverá ser feita por escrito.

Independentemente de cobrança de multas, pela inexecução total ou parcial do Contrato, poderão ainda ser aplicadas à Contratada as seguintes sanções, garantida a prévia defesa:

- a) Advertência por escrito;
- b) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com este Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos nos termos do artigo 14 do Decreto 3.555/2000;
- c) Declaração de inidoneidade, nos termos do art. 87, Inc. IV da Lei 8.666/93 e demais normas legais pertinentes.

14.0 DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

Serão retidos 1,5% para o PROGRAMA DESENVOLVER CABEDELLO, nos termos do inciso I, do artigo 3º, da Lei 1.751/2015, à exceção dos pagamentos contemplados no inciso III do Parágrafo único do artigo 3º da referida Lei.

15.0 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Sob o pálio do art. 55, § 2º, da Lei 8.666/93, fica eleito o foro da Comarca de Cabedelo-PB, como competente, para dirimir dúvidas ou controvérsias decorrentes da execução do Contrato.

Nos termos do § 3º do Art. 55 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, no ato da liquidação da despesa, os serviços de contabilidade comunicarão, aos órgãos incumbidos da arrecadação e fiscalização da arrecadação e fiscalização de tributos da União, Estado ou Município, as características e os valores pagos, tudo em conformidade com o disposto no Art. 63 da Lei 4.320, de 17 de março de 1964.

A Contratada reconhece o direito do Município de Cabedelo-PB de paralisar a qualquer tempo ou suspender o fornecimento, mediante o pagamento único e exclusivo dos produtos já entregues ou dos serviços prestados.

A Contratada assumirá integral responsabilidade pelos danos causados ao Município de Cabedelo-PB ou a terceiros, quando da execução do Contrato, inclusive acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando o Município de Cabedelo-PB de todas e quaisquer reclamações pertinentes.

A Contratada deverá durante a execução contratual, manter as condições de habilitação apresentada na licitação.

A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições acréscimos ou supressões de até 25% do objeto contratado, nos termos § 1º, artigo 65 da Lei 8.666/93.

JOSENILDA BATISTA DOS SANTOS
SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO

**ANEXO I - SECRETARIA DE
SAÚDE**

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UND	HOSP (1)	HOSP (2)	CAPS 1	CAPS 2	TOTAL
1	<p>ACÉM SEM OSSO OU PALETA RESFRIADA: CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 5 A 30 KG, RESFRIADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	1.500	1.500	240	240	3.480
2	<p>ACÉM COM OSSO OU PALETA RESFRIADA- CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 5KG, REFRIADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS</p>	KG	-	500	260	260	1020

3	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (TIPO PATINHO) CONGELADA - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 5KG, CONGELADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	500	500	240	240	1.480
4	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 5KG, CONGELADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	2.000	1.000	300	300	3.600

5	<p>CARNE DE CHARQUE PONTA DE AGULHA RESFRIADA - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: EMBALADA À VACUO, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA, ISENTO DE: COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUIIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 À 5K KG. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	400	400	120	120	1.040
6	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA (PONTINHA OU COXÃO MOLE) COM NO MÁX. 10% DEGORD. LIVRE DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO. OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACOND. EM EMB. PLÁSTICA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBOS OFICIAIS. EMB. 5KG. CONGELADAS CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	1.000	1.000	240	240	2.480

7	<p>CAPA DE FILÉ CONGELADA COM NO MÁX. 10% DEGORD. LIVRE DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO. OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACOND. EM EMB. PLÁSTICA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBOS OFICIAIS. EMB. 5KG. CONGELADAS CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	2.000	1.000	280	280	3.560
8	<p>COPA LOMBO CONGELADA COM NO MÁX. 10% DEGORD. LIVRE DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO. OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACOND. EM EMB. PLÁSTICA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBOS OFICIAIS. EMB. 5KG. CONGELADAS CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	1.500	1.000	70	70	2.640

9	<p>BIFE DE COXÃO MOLE OU ALCATRA AMACIADO REFRIADO - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA, RESFRIADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	500	500	200	200	1.400
10	<p>FÍGADO BOVINO CONGELADO - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COM ASPECTO PRÓPRIO, FIRME NÃO PEGAJOSO, INSETO DE MACHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 10KG, CONGELADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	500	500	120	120	1.240

11	<p>LOMBO PAULISTA BOVINO RESFRIADO - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 3 Á 5KG, RESFRIADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	1.500	1.000	70	70	2.640
12	<p>MOCOTO BOVINO - LIMPO E SERRADO EM PEDAÇOS COM EMBALAGEM CONTENDO SELO DE GARANTIA MS E ANVISA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	-	-	50	50	100
14	<p>COXA E SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADA - APRESENTAR -SE SEM ADIÇÃO DE SAL E CONDIMENTOS, APRESENTAR- SE CONGELADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	2.500	1.000	300	300	4.100

15	<p>PEITO DE FRANGO - APRESENTAR-SE SEM ADIÇÃO DE SAL E CONDIMENTOS, APRESENTAR- SE, INTEIRO, CONGELADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	2.500	1.000	50	50	3.600
16	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO - APRESENTAR -SE SEM ADIÇÃO DE SAL E CONDIMENTOS, APRESENTAR- SE CONGELADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	4.000	2.000	300	300	6.600

17	<p>FILÉ DE PEIXE MERLUZA - APRESENTAR-SE CONGELADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	1.000	1.500	200	200	2.900
18	<p>LINGUIÇA DE FRANGO - APRESENTAR -SE CONGELADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. EMBALAGEM: PACOTES 05KG EMBALADOS EM SACOS DE PLÁSTICOS A VÁCUO PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA APARENTE DEVE SER ENTREGUE ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	960	500	300	300	2.060

19	<p>MORTADELA DE FRANGO - PACOTE DE 3,5 KG EMBALADO A VÁCUO, RESFRIADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	150	250	150	150	700
20	<p>PRESUNTO, SEM CAPA DE CORDURA - EMBALAGEM CONTENDO SELO DE GARANTIA MS E ANVISA. VALIDADE MININA DE 90 DIAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	-	-	20	20	40
21	<p>QUEIJO COALHO - PRÉ-COZIDO COM POUCO SAL E DE BOA QUALIDADE, PEÇA INTEIRA, NÃO MANIPULADO. EMBALADOS A VÁCUO DEVE SER ENTREGUE ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EMBALAGEM TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	200	300	100	100	700

22	<p>QUEIJO MUSSARELA- PEÇA INTEIRA, NÃO MANIPULADO. EMBALADOS A VÁCUO DEVE SER ENTREGUE ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EMBALAGEM TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	180	300	100	100	680
23	<p>SALSICHA DE FRANGO A GRANEL -APRESENTAR -SE CONGELADA, EMBALAGEM: PACOTES 03 KG A 5KG EMBALADOS EM SACOS DE PLÁSTICOS A VÁCUO ,DEVE SER ENTREGUE ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	100	300	80	80	560

24	<p>SALSICHA MISTA GRANEL - APRESENTAR -SE CONGELADA, EMBALAGEM: PACOTES 03 KG A 5KG EMBALADOS EM SACOS DE PLÁSTICOS A VÁCUO ,DEVE SER ENTREGUE ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	100	200	80	80	460
25	<p>PEIXE EM POSTA CONGELADO - PEIXE PESCADA BRANCA CONGELADO CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	1.000	1.000	200	200	2.400

26	<p>FRANGO INTEIRO COM OSSO CONGELADO - APRESENTAR- SE SEM ADIÇÃO DE SAL E CONDIMENTOS, APRESENTAR- SE CONGELADOS CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.</p>	KG	200	200	100	100	400
----	---	----	-----	-----	-----	-----	-----

ANEXO II - SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL

Unidades de Atendimento	Endereços	Contato	Responsável	Quantitativo Mensal (estimativa)
CRAS - Centro de Referência de Assistência Social	Rua Terezinha Costa, n° 159, Recanto do Poço.	83-98650-4279	RAQUEL COUTINHO ALVES MATRICULA 21.668-2	ITEM 01 100 KG - ITEM 02 100 KG - ITEM 03 180 KG - ITEM 05 62,5 kg ITEM 06 100 KG - ITEM 07 10 KG - ITEM 08 10 KG - ITEM 09 100 KG ITEM 10 100 KG - ITEM 11 05 KG - ITEM 14 100 KG ITEM 15 180 KG - ITEM 16 75 KG - ITEM 17 100 KG - ITEM 18 75 KG ITEM 19 25 KG - ITEM 20 25 KG - ITEM 21 10 KG - ITEM 24 50 KG - ITEM 25 45 KG - ITEM 26 90 KG
Programa Criança Feliz	Rua Terezinha Costa, n° 159, Recanto do Poço.	83-98650-4279	RAQUEL COUTINHO ALVES MATRICULA 21.668-2	ITEM 01 100 KG - ITEM 02 100 KG - ITEM 03 180 KG - ITEM 05 62,5 kg ITEM 06 100 KG - ITEM 07 10 KG - ITEM 08 10 KG - ITEM 09 100 KG ITEM 10 100 KG - ITEM 11 05 KG ITEM 14 100 KG ITEM 15 180 KG - ITEM 16 75 KG - ITEM 17 100 KG - ITEM 18 75 KG ITEM 19 25 KG - ITEM 20 25 KG - ITEM 21 10 KG - ITEM 24 50 KG - ITEM 25 45 KG - ITEM 26 90 KG
Centro de Convivência- Reviver I	Rua: Monsenhor José da Silva Coutinho, n° 106, Formosa.	83-98650-4279	RAQUEL COUTINHO ALVES MATRICULA 21.668-2	ITEM 01 100 KG - ITEM 02 100 KG - ITEM 03 180 KG - ITEM 05 62,5 kg ITEM 06 100 KG - ITEM 07 10 KG - ITEM 08 10 KG - ITEM 09 100 KG ITEM 10 100 KG - ITEM 11 05 KG - ITEM 14 100 KG ITEM 15 180 KG - ITEM 16 75 KG - ITEM 17 100 KG - ITEM 18 75 KG ITEM 19 25 KG - ITEM 20 25 KG - ITEM 21 10 KG - ITEM 24 50 KG - ITEM 25 45 KG - ITEM 26 90 KG
				ITEM 01 100 KG - ITEM 02 100 KG - ITEM 03 180 KG - ITEM 05 62,5 kg

<p>Centro de Convivência - Reviver II</p>	<p>Rua Luan São Gabriel, nº 617, Renascer III.</p>	<p>83- 98650- 4279</p>	<p>RAQUEL COUTINHO ALVES MATRICUL A 21.668-2</p>	<p>ITEM 06 100 KG - ITEM 07 10 KG - ITEM 08 10 KG - ITEM 09 100 KG ITEM 10 100 KG - ITEM 11 05 KG - ITEM 14 100 KG ITEM 15 180 KG - ITEM 16 75 KG - ITEM 17 100 KG - ITEM 18 75 KG ITEM 19 25 KG - ITEM 20 25 KG - ITEM 21 10 KG - ITEM 24 50 KG - ITEM 25 45 KG - ITEM 26 90 KG</p>
---	--	--------------------------------	---	--



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDELO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00003/2022

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00003/2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDELO - PB.

OBJETO: Aquisição Gêneros Alimentício - Cárneos (Carnes e Derivados- Frios) visando atender às necessidades do Hospital e Maternidade Municipal Pe. Alfredo Barbosa, Hospital Geral, no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde de Cabedelo-SESCAB e a Secretaria de Assistência Social-SEMAS.

PROPONENTE:

CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	ACÉM SEM OSSO OU PALETA RESFRIADA: CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 5 A 30 KG, RESFRIADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ		KG	3424		

	APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.				
2	ACÉM SEM OSSO OU PALETA RESFRIADA: CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 5 A 30 KG, RESFRIADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.		KG	1820	
3	CARNE BOVINA MOÍDA (TIPO PATINHO) CONGELADA - CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR VERMELHA VIVO BRILHANTE, FIRME, SEM APARAS COM POUCA GORDURA EMBALADA EM SACOS IDENTIFICADOS DE 5KG, CONGELADA CONFORME A RESOLUÇÃO VIGENTE OU CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO COMPLETO E CNPJ DO FABRICANTE (OU DO PRODUTOR, OU DO IMPORTADOR, OU DO DISTRIBUIDOR), NÚMERO DE LOTE, A VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO LÍQUIDO, INSTRUÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO, O PREPARO E O USO DO PRODUTO, DEVEM APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EXIGIDA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO.		KG	2336	

	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, BEM COMO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE O TRANSPORTE. DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.					
Etc.						

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDEL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00003/2022

MODELO DE DECLARAÇÃO - não possuir no quadro societário servidor do ORC

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00003/2022
PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDEL - PB.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de que não possui no quadro societário, servidor público da ativa do órgão realizador do certame ou de qualquer entidade a ele vinculada.

O proponente acima qualificado declara não possuir em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado desta Prefeitura Municipal de Cabedelo, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ela vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.

-

Item(s):

Valor: R\$

CLÁUSULA QUARTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes da utilização da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Cabedelo.

...

...

...

...



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDELO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00003/2022

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00003/2022

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 220117PE00003

CONTRATO N°: / ...

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDELO E, PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Cabedelo - Rua Benedito Soares da Silva, 131 - Monte Castelo - Cabedelo - PB, CNPJ n° 09.012.493/0001-54, neste ato representada pelo Prefeito Vitor Hugo Peixoto Castelliano, Brasileiro, Casado, residente e domiciliado na Rua Costa Bela Vista, 72 - Apt 402 C - Ponta de Campina - Cabedelo - PB, CPF n° 839.733.544-72, Carteira de Identidade n° 3.104.870 SSP/PB, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - - -, CNPJ n°, neste ato representado por ... residente e domiciliado na, - - - -, CPF n°, Carteira de Identidade n°, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00003/2022, processada nos termos da Lei Federal n° 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal n° 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 10.024, de 20 de Setembro de 2019; Decreto Municipal n° 007, de 17 de Março de 2017; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato tem por objeto: Aquisição Gêneros Alimentício - Carneos (Carnes e Derivados- Frios) visando atender às necessidades do Hospital e Maternidade Municipal Pe. Alfredo Barbosa, Hospital Geral, no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde de Cabedelo-SESCAB e a Secretaria de Assistência Social-SEMAS.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00003/2022 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$... (...).

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO:

Os preços contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:
AGUARDANDO

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplimento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas no Art. 57, § 1º, da Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

a - Entrega: Imediata.

A vigência do presente contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2022, considerada da data de sua assinatura.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;

b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;

c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;

d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições;

e - .

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

a - Executar devidamente o fornecimento descrito na Cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;

b - Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;

d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;

e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;

g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

h - Além das obrigações elencadas acima, a contratada deverá assumir todas e quaisquer responsabilidades prevista no termo de referência..

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO:

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93.

O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até o respectivo limite fixado no Art. 65, § 1º da Lei 8.666/93. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

Executado o presente contrato e observadas as condições de adimplimento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Será retido 1,5% para o PROGRAMA DESENVOLVER CABEDELLO, nos termos do inciso I, do artigo 3º, da Lei 1.751/2015, à exceção dos pagamentos contemplados no inciso III do Parágrafo único do artigo 3º da referida Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Cabedelo.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

Cabedelo - PB, ... de de

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

.....

PELO CONTRATADO

.....