

PREGÃO PRESENCIAL POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, DO TIPO MENOR PREÇO POR LOTE DE Nº. 00006-24 – PG

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC – Administração Regional no Estado do Tocantins, pessoa jurídica de direito privado, Entidade de Educação e Assistência Social sem fins lucrativos, serviço social autônomo vinculado ao sistema sindical como disposto no artigo 240, da Constituição Federal/88, criado e organizado pela CNC-Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo sob autorização do Decreto-Lei nº 9.853, de 13.set.1946 e administrado consoante seu Regulamento, editado pelo Decreto nº 61.836, de 5.dez.1967, com ato constitutivo registrado sob o nº 2.716, do Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas, do Rio de Janeiro, RJ, por intermédio da Comissão de Licitação designada pela Portaria Sesc/DR nº 1015/2023, torna pública a realização de licitação, modalidade **PREGÃO PRESENCIAL, POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE**, de acordo com os critérios de aceitabilidade contidos neste instrumento convocatório, regida pela regida pela Resolução Sesc n.º 1.593/2024, de 02/05/2024 do Conselho Nacional do Serviço Social do Comércio e pelas disposições deste instrumento convocatório e de seus anexos.

1 - DATA E LOCAL DA REUNIÃO

1.1- A reunião para o recebimento das propostas comerciais, dos documentos de habilitação e **realização dos lances será às 09:00 (nove) horas do dia 27/06/2024**, na sede Administrativa do Sesc/TO, sito na 301, norte conjunto 01, lote 19, Avenida Teotônio Segurado, Palmas/TO.

2 - DO OBJETO

2.1 - O presente Pregão Presencial, destina-se ao registro de preço para Aquisição de CARNES (CAIXARIA) e FRIOS, por empresa especializada, destinados atender as demandas das unidades do Sesc/TO, nas cidades de Palmas; Gurupi; e Araguaína, conforme este instrumento convocatório e seus anexos.

2.2 - O preço referencial desta licitação é sigiloso¹, a fim de propiciar propostas mais econômicas e competitivas no certame.

3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Os interessados em participar desta licitação deverão apresentar à comissão de licitação as documentações e proposta exigida para habilitação prévia e, em 02 (dois) envelopes distintos, a saber:

- a)** Envelope lacrado, identificado com os dizeres “**PREGÃO PRESENCIAL SESC Nº. 00006-24 - PG** documentos de habilitação”, data e horário da reunião, nome do preponente por extenso e endereço.

¹ Resolução 1.593/2024

Art. 3º A licitação não será sigilosa, salvo quanto ao conteúdo das propostas, até a respectiva abertura.

Parágrafo único. O preço referencial da licitação poderá ser ocultado, a fim de propiciar propostas mais econômicas e competitivas no certame.

b) Envelope lacrado, identificado com os dizeres “PREGÃO PRESENCIAL SESC Nº. 00006-24 - PG proposta comercial”, data e horário da reunião, nome do preponente por extenso e endereço.

3.1.1 – Deverão ser apresentados em envelopes distintos conforme alíneas “a”, “b” do subitem 3.1 a inversão do conteúdo dos envelopes ou a apresentação de conteúdos distintos em um dos envelopes ou ainda a falta de algum envelope, poderá acarretar a eliminação do preponente.

3.1.2 - Somente poderão participar desta licitação pessoas jurídicas cujo objeto social expresse no estatuto ou contrato social, especifique atividade pertinente e compatível e que comprovem possuir capacidade técnica/fornecimento com o objeto da presente licitação e estejam legalmente estabelecidas no País.

3.2. – A participação na presente licitação implica em aceitação integral e irrevogável dos termos e condições deste instrumento convocatório, dos seus anexos e das normas técnicas gerais ou específicas pertinentes ao seu objeto.

4 – CREDENCIAMENTO

4.1 – Por credenciamento entende-se a apresentação dos seguintes documentos:

4.1.1 - Cópia do respectivo ato constitutivo, contrato social ou estatuto);

4.1.2 – Sócios proprietários ou dirigentes – no respectivo ato constitutivo, contrato social ou estatuto) no qual sejam expressos poderes para exercerem direitos e assumir obrigações pela empresa. Deverá ser apresentado documento de identificação (válido em todo território nacional).

4.1.3 – Procuradores – procuração pública ou particular e ou Carta de Credenciamento, que comprove a outorga de poderes para praticar todos os atos, em nome do licitante. **No caso da procuração particular ou carta de credenciamento, deverá ter firma reconhecida em cartório, (ou cópia autenticada), ou assinatura eletrônica ou digital com validade jurídica.** Deverá ser apresentado documento de identificação do outorgado (válido em todo o território nacional).

4.1.4 – Os documentos de credenciamento do representante serão entregues em separado e **NÃO DEVEM** ser colocados dentro de nenhum dos envelopes.

4.1.5 – O credenciamento encerra com a leitura da Ata de Reunião com as respectivas empresas e seus representantes, que apresentaram documentos para tal ato.

4.5.1.1 – Após a leitura não será permitido recebimento de nenhum envelope de habilitação e proposta.

4.2 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa junto ao Sesc, nesta licitação, sob pena de exclusão sumária das licitantes representadas.

4.3 – A não apresentação ou incorreção dos documentos de credenciamento acarretará o não reconhecimento do representante, ficando o mesmo impedido de opinar no andamento licitatório, embora não seja negado à firma o direito de participar da licitação.

5 - IMPEDIMENTO

5.1 - Estarão impedidas de participar nesta licitação, empresas que:

1. Se encontre em processo de dissolução, falência, recuperação judicial, fusão, cisão ou incorporação, conforme os preceitos contidos na Lei 11.101/2005 e suas alterações;
2. Estejam suspensas de licitar com o Sesc; e

5.2 – A empresa que estiver em processo de recuperação judicial poderá participar deste certame desde que, apresente juntamente com sua documentação relativa à qualificação econômico-financeira, certidão emitida pela instância judicial competente que, certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório.

6 - PROPOSTA COMERCIAL

6.1 – Deverá ater-se a este edital e seus anexos.

6.2 - Apresentar-se em 01 (uma) via, em papel timbrado, digitada ou datilografada, redigida de forma clara, especificando os itens da licitação, não podendo conter rasuras, borrões, entrelinhas, ressalvas ou emendas, devendo estar assinada pelo representante legal do licitante na última folha e rubricada nas demais, sendo todas as folhas numeradas sequencialmente.

6.2.1 – As folhas devem ser numeradas utilizando-se a seguinte grafia: número da folha / quantidade total de folhas. A grafia citada visa indicar, com precisão, a quantidade total de folhas e a numeração de cada folha em relação a esse total. Como exemplo, supondo o total de vinte folhas, teríamos a seguinte numeração: 1/20, 2/20, 3/20... 20/20.

6.2.2 - Caso a proposta não esteja numerada o representante da empresa poderá fazê-lo durante a reunião de abertura do respectivo envelope.

6.2.2.1 - Caso a proposta não esteja numerada e se o representante da empresa não estiver presente, fica autorizado pelo pregoeiro da comissão de licitação ou um membro da CPL, a fazê-lo durante a reunião de abertura do respectivo envelope.

7 - DA COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS

7.1 – O preponente deverá apresentar os preços unitários e totais, em moeda corrente nacional, incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que sejam devidas em decorrência da entrega dos itens desta licitação, (ANEXO III) da Proposta.

7.2 – O preponente deverá considerar que o pagamento será creditado em conta bancária indicada por ele ou pagamento do boleto em até 15 (quinze) dias úteis após a apresentação da nota fiscal e aceite definitivo do objeto.

7.3 - Deverá constar na proposta a indicação do nome e número do banco, agência e conta corrente de titularidade do preponente, vinculada ao CNPJ constante da proposta, para fins de pagamento.

7.4 – A validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias. Não sendo indicado o prazo de validade fica subentendido como de 60 (sessenta) dias.

7.4.1 - Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada e/ou adjudicada e a ata assinada, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal da preponente, através de correspondência dirigida à Comissão de Licitação, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

7.5 - Havendo discrepância entre os preços unitários e totais, prevalecerão os unitários e, havendo discordância entre o total da proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá este último.

7.6 – Quando o faturamento for efetuado por terceiros (inclusive filiais), tal fato deverá ser informado na proposta comercial, citando seus respectivos nomes, os quais deverão também cumprir as exigências para habilitação.

7.7 - O valor total da proposta será utilizado na sessão de lances.

7.8 - **Os termos constantes da proposta apresentada são de exclusiva responsabilidade do preponente, não lhe assistindo o direito a qualquer modificação da mesma ou substituição de envelopes, após sua entrega.**

7.9- Os preços apresentados serão irrevogáveis e corresponderão exatamente às condições arrematadas na fase de lance, não podendo haver alterações sob pena de desclassificação do preponente.

7.10 - Após a fase de habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação. A desistência da proposta pode ser feita até a abertura do primeiro envelope de proposta.

7.11 - Quando o preponente desiste após a habilitação, ele deve encaminhar o pedido justificado de desistência para a Comissão da licitação para ser avaliado. Ainda que possua um motivo justo, sem esse encaminhamento ele não será dispensado de suas obrigações.

7.12 - Com a posse do requerimento a CPL decidirá para acatar ou não o pedido de desistência. Se o fornecedor for eximido, não sofrerá penalidades, mas, caso o pedido seja indeferido o preponente será punido nas condições previstas nesta licitação.

7.13 - O licitante é obrigado a apresentar proposta com todos os itens do processo, o licitante que apresentar proposta incompleta, será desclassificado.

7.14 - Os pedidos serão emitidos e autorizados pela área demandante do Sesc/TO, de acordo com a necessidade da instituição.

8 – CONDIÇÕES DE ENTREGA

8.1 – Os itens devem ser entregues em embalagem reforçadas, feita de material que garanta a integridade e a inocuidade dos componentes e permitam o empilhamento adequado para

armazenamento e transporte, conforme critérios estabelecidos pela norma regulamentadora, sendo vedada à reutilização de embalagens.

8.2 - As embalagens deverão ser rotuladas em caracteres nítidos de forma indelével, no idioma português, e a data de validade, facilmente legível, será considerada, para título de informação na embalagem, sempre considerando o item que tenha o maior prazo de validade.

8.3 - Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

8.4 - Somente poderão ser obtidos, processados, embalados, armazenados componentes que:

8.4.1 Estejam devidamente registrados nos órgãos oficiais competentes;

8.4.2 Tenham sido produzidos e embalados por estabelecimentos devidamente licenciados para funcionamento;

8.4.4 Não possuam embalagens abertas e/ou violadas ou com qualquer tipo de alteração, quando comparada com a condição original; e

8.4.5 Possam ser mantidos nas condições estabelecidas pelo norma sanitária.

8.5 - Nos rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e legível, as seguintes informações, de acordo com legislação vigente, como por exemplo:

a. Nome do produto e marca;

b. Identificação da origem (razão social, CNPJ e endereço completo do fabricante e/ou distribuidor e/ou importador, no caso de alimentos importados);

c. Data de validade ou prazo de validade acompanhado da data de fabricação/ identificação do lote (quando aplicável);

d. Lista de ingredientes;

e. Peso/Conteúdo líquido; e

f. Condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem.

8.6 - Os produtos devem ser produzidos com matérias-primas de boa procedência, acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, que confirmam aos produtos a proteção adequada e, estas devem manter-se íntegras, limpas e seguir as características de cada alimento.

8.7 - Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagens ou condições diferentes das solicitadas.

8.8 - Os produtos deverão apresentar nas embalagens sua composição nutricional e prazo de validade que seja de no mínimo 06 (seis) meses, após a data da entrega.

8.9 - Todos os produtos cotados deverão obedecer às normas de legislação vigentes do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária;

8.10 - Os materiais entregues serão recebidos, na data da efetiva entrega, acontecerá após a verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes neste termo e na proposta, e sua consequente aceitação.

9 - LOCAL PARA A ENTREGA

9.1 - LOCAL PARA A ENTREGA (em horário comercial), conforme descrito abaixo:

Palmas – TO:

- a) **Centro de Atividades de Palmas: Setor de Nutrição do Sesc** na Quadra 502 Norte, Avenida LO 16 Lt 21 A 26 - Palmas Tocantins, Cep:77.006-562, Fone: (63) 3212-9933/(63) 3212-9904, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h; e

Gurupi – TO:

- a) **Centro de Atividades de Gurupi: Setor de Nutrição do Sesc** na Rua 03, APM 01 A Loteamento Park Filó Moreira, Número 415, **Gurupi/TO**, CEP: 77421-062, Fone: (63) 3301-2100, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h;
- b) **Sesc Parque Primavera: Quadra A1, Alameda 03, Rua 09, Setor Parque Primavera, Gurupi/TO**, CEP: 77413 090, Fone: (63) 3301-2126, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h; e
- c) **Mesa Brasil: Rua 09, Quadra Al 03, Lote 01 no 130 - Setor Parque Primavera, Gurupi/TO**, CEP: 77413-090, Fone: (63) 3301-2128, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h.

Araguaína – TO:

- a) **Centro de Atividades de Araguaína: Setor de Nutrição do Sesc** na Rua Joaquim Gava, Chácara 95 BII (Entre a Avenida Filadélfia e a Marginal Neblina), **Setor Jardim América, Araguaína/TO**, CEP: 77805-206, Fone: (63) 3416-0100, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h;
- b) **Sesc Morada do Sol: Rua Buenos Aires, Quadra 21, Setor Morada do Sol, Araguaína/TO**, CEP: 77828-300, Fone: (63) 3416-0150, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h;

- c) **Sesc Comunidade:** Avenida Tietê, Número 560, Quadra 30 A, Lote 01, Setor Vila Goiás, **Araguaína/TO**, CEP: 77826-120, Fone: (63) 3416-0160, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h; e
- d) **Mesa Brasil:** Rua Buenos Aires, Quadra 21, Setor Morada do Sol, **Araguaína/TO**, CEP: 77828-300, Fone: (63) 3416-0155, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h.

9.2 - Prazo de entrega em até 10 (dez) dias corridos ou conforme a necessidade do Sesc, após o recebimento da Ordem de Compra/Pedido - O.C, enviado pela Coordenadoria de Suprimentos do Sesc/TO.

9.3 - O prazo que não puder ser cumprido conforme item 9.2, deverá ser informado à Coordenadoria de Suprimentos no momento da solicitação dele, para que se proceda à análise, aprovando ou não novo prazo.

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

9.5 - Quando o faturamento for efetuado por terceiros (inclusive filiais), tal fato deverá ser informado na proposta comercial, citando seus respectivos nomes, os quais deverão também cumprir as exigências para habilitação.

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

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

10 – DA VIGÊNCIA

10.1 – A Ata de Registro de Preços terá vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, desde que a pesquisa prévia de mercado demonstre que o preço ainda se mantém vantajoso para o Sesc/TO a cada prorrogação, e serão restabelecidos os termos e as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos, nos termos do §1º, § 2º, § 3º e § 4º do Art. 45 da Resolução SESC n.º 1.593/2024.

11 - DO REGISTRO DE PREÇO

11.1 - O registro de preço não importa em direito subjetivo de quem ofertou o preço registrado, de exigir a aquisição, sendo facultada a realização de contratação de terceiros sempre que houver preços mais vantajosos.

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

11.3 - Durante o prazo de validade deste Termo de Registro de Preço, o Sesc/TO não estará obrigado a adquirir o item objeto desta licitação, podendo até realizar contratações com terceiros sempre que se mostre mais vantajosa para a entidade esse procedimento.

12 – DO REAJUSTE E PRORROGAÇÃO

12.1 – O reajuste e prorrogação será da seguinte forma:

- a) Será admitida, por solicitação do Signatário de Menor Preço, a revisão dos preços dos itens adquiridos com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, desde que seja observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, da assinatura na Ata de Registro de Preço, vinculando-se ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE ou outro que venha substituí-lo.
- b) Prorrogada a Ata de registro de Preço, poderão ser restabelecidas as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos.
- c) O contrato² ou instrumento equivalente decorrente a ata de registro de preço terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contida.

13 – HABILITAÇÃO

13.1 - Serão admitidas a participar da presente licitação as pessoas jurídicas que comprovarem possuir requisitos mínimos de habilitação. Para tal, deverão ser habilitadas pela Comissão de Licitação após exame da documentação abaixo relacionada.

13.2 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

13.2. – Cópia dos seguintes documentos:

- a) Cédula de Identidade, (válida em todo território nacional);
- b) Prova de registro no órgão competente, no caso de empresário individual;

² Resolução 1.593/2024

Art.45

§ 4º O contrato ou instrumento equivalente decorrente da ata de registro de preços terá vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

- c) Ato constitutivo estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente;
- d) Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado, sem prejuízo da apresentação dos demais documentos exigidos a alínea “c” ao item 13.2 do edital; e
- e) Licença ou Alvará de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal em nome da empresa licitante.

Observações:

1. Em se tratando de sociedade por ações, o ato constitutivo deverá ser acompanhado de documentação da eleição de seus administradores.
2. Tratando-se de sociedade civil, o ato constitutivo deverá estar inscrito no órgão de classe e acompanhado de prova da diretoria em exercício.
3. Documentos para habilitação, serão dispensados se já apresentados em fase anterior na licitação.

13.3 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.3.1 – Pessoa jurídica:

- a) Prova de “**Capacidade Técnica**” constituída por no mínimo 01 (um) atestado de entidade pública ou privada para a qual a empresa comprove ter fornecido **CARNES, FRIOS e EMBUTIDOS**;
- b) **Alvará sanitário vigente expedido pelo órgão competente;**
- c) Declaração de que tomou conhecimento de todas as condições do instrumento convocatório, das condições necessárias para participação no certame e de Inexistência de Fatos Impeditivos, conforme **Anexo IV**.

13.3.2 - A Comissão de Licitação poderá, no interesse do Sesc/TO em manter o caráter competitivo desta licitação, solicitar a declaração escrita a próprio punho, quando possível do licitante na ausência no que se refere ao item 13.3.1 letras “c” O resultado de tal procedimento será determinante para fins da qualificação técnica.

13.4 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) **Certidão negativa de falência** (conforme a Lei n. 9 11.101/2005) expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de expedição inferior a 90 dias em relação à data de apresentação dos envelopes.

13.5 - REGULARIDADE FISCAL

13.5.1 – Pessoa jurídica:

Sesc - Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Tocantins | Sede Administrativa
Quadra ACSU NO 40, Av. Teotônio Segurado, Conj. 01, LT 19, Nº 19 - Palmas/TO - CEP 77001-226
TEL (63) 3219-9101 | www.sescto.com.br

- a) Prova de **inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**;
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **estadual e/ou municipal**, relativo ao domicílio ou sede do preponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual. Na prova de inscrição, não será aceito o Documento de Arrecadação;
- c) **Apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014.**
- d) Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual**, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Estaduais, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte;
- e) Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal**, constando de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Municipais, da sede da empresa licitante ou, se for o caso, certidão de não contribuinte; e
- f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS**, no cumprimento dos encargos instituídos por lei.

13.5.2 – Caso as certidões expedidas pelas fazendas federal, estadual, municipal, sejam POSITIVAS, o Sesc/TO se reserva o direito de só aceitá-las se elas contiverem expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional, passado pelo seu emitente.

13.5.3 – Os documentos deverão estar válidos na data de recebimento dos envelopes. Quando o órgão for omissor em relação ao prazo de validade dos mesmos, considerar-se-á o prazo de validade de 90 (noventa) dias, a contar da data da emissão.

13.5.4 – Sendo ou não contribuinte, o preponente fica obrigatório a apresentar as certidões de regularidade expedidas pelas Fazenda Federal, Estadual e Municipal.

13.5.5 - As certidões deverão ser emitidas com a indicação do CNPJ da empresa licitante, exceto aquelas que, pela própria natureza, são emitidas somente em nome da matriz.

13.5.5 - Serão dispensados documentos apresentados em qualquer fase anterior.

14 - PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

14.1 – Reunião pública para recebimento e abertura dos envelopes e realização de lances.

14.1.1 - Os envelopes distintos e lacrados, contendo a proposta comercial e os documentos de habilitação serão recebidos pela Comissão de Licitação às **09:00 (nove) horas do dia 27/06/2024**, na sede Administrativa do Sesc, sito na 301, norte conjunto 01, lote 19, Avenida Teotônio Segurado, Palmas/TO.

14.1.2 - Recebimento dos envelopes “PROPOSTA COMERCIAL” e “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”.

14.2.3 - A comissão de licitação, se julgar conveniente, poderá inverter o procedimento, abrindo primeiramente os envelopes de habilitação classificando os proponentes, e, só então, abrir as propostas dos preponentes habilitados.

14.1.4 - É desejável a presença do licitante ou de seu representante legal na sessão de abertura dos envelopes da fase de habilitação e propostas. O Licitante que não puder comparecer, poderão entregar antecipadamente os envelopes no Setor de Licitações do Sesc/TO e aceitará tacitamente as decisões da Comissão de Licitação.

14.2 - A entrega da Proposta Comercial e da Documentação de Habilitação, por correio ou transportadora, é de exclusiva responsabilidade do remetente e transportador. O Sesc/AR/TO não se responsabiliza pelo atraso ou extravio no transporte de qualquer proposta comercial ou documentação de habilitação encaminhada.

15 - ABERTURA DOS ENVELOPES “PROPOSTA COMERCIAL”

- a) Abertura dos envelopes “PROPOSTA COMERCIAL” e análise das credenciais dos representantes.
- b) Classificação das propostas comerciais;
- b.1) abertos os envelopes, a Comissão de Licitação analisará as propostas comerciais, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido neste edital e seus anexos;
 - b.3) quando não forem apresentadas, no mínimo, três propostas na forma definida no subitem anterior, serão classificadas, sempre que atendam as demais condições definidas no instrumento convocatório;
 - b.4) a classificação de apenas uma proposta escrita de preço não inviabilizará a licitação;
 - b.5) as propostas que, em razão dos critérios definidos nos subitens “b.2” e “b.3” não integrarem a lista de classificadas para a fase de lances verbais, também serão consideradas desclassificadas do certame;
- c. Fase de lances verbais;
- c.1) Realizada a classificação das propostas escritas, pela Comissão de Licitação, terá início a fase de apresentação de lances verbais no modo de disputa aberto;
 - c.2) O Pregoeiro, objetivando a otimização da etapa de lances verbais, poderá estabelecer valor mínimo de lance;
 - c.3) O pregoeiro fará uma rodada de lances, convidando o autor da proposta escrita de maior preço classificada a fazer o seu lance e, em seguida, os demais classificados na ordem decrescente de preço;

- c.4) Havendo lance, o pregoeiro realizará uma nova rodada, começando pelo autor que, no momento, estiver com a proposta de maior preço, e, assim sucessivamente, até que, numa rodada completa, não haja mais lance e se obtenha, em definitivo, o menor preço;
- c.5) Serão considerados lances intermediários, iguais ou inferior ao maior já ofertado;
- c.6) O preponente que não apresentar lance numa rodada não ficará impedido de participar de nova rodada, caso ocorra;
- c.7) Não havendo lances verbais na primeira rodada, serão consideradas as propostas escritas de preço classificadas para esta fase;
- c.8) O Pregoeiro, após declarar encerrada a fase de lances verbais, ordenará os lances em ordem crescente de preço do lote.

16 - ABERTURA DOS ENVELOPES DE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

a) Abertura do (s) envelope (s)

- a.1) O Pregoeiro junto com Comissão de Licitação promoverá a abertura e a verificação da documentação relativa à habilitação do preponente que, na ordenação feita pelo pregoeiro, resultou no menor preço global.
- a.2) Na hipótese de inabilitação, por descumprimento de qualquer exigência estabelecida no instrumento convocatório, o pregoeiro a convocar o autor do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório.

b) Declaração do preponente de menor valor pela Comissão de Licitação.

- b.1) O percentual verificado na diferença entre o preço inicial e o preço final após os lances, será aplicado de forma IDÊNTICA sobre cada item.

c) Encerramento da reunião, após a rubrica das propostas e dos documentos de habilitação pela Comissão de Licitação e pelos preponentes, e leitura, aprovação e assinatura da ata por todos os participantes da reunião.

17 - CRITÉRIO DE JULGAMENTO

17.1 – Observadas as demais condições deste edital e seus anexos, o julgamento desta licitação será feito pelo critério de menor preço por lote.

17.2 – Os lances apresentados conforme letra “c.8” do SUBITEM 15.2, deverá referir-se ao valor total do lote.

18 - DA HOMOLOGAÇÃO

18.1 - Concluída a fase competitiva, ordenada às propostas apresentadas, analisada a documentação de habilitação e observados os recursos porventura interpostos na forma da resolução vigente, o Pregoeiro emitirá relatório conclusivo dos trabalhos desenvolvidos no certame, remetendo-o a autoridade superior do Sesc/TO, juntamente com os elementos constitutivos do processo, necessários para a homologação da respectiva licitação.

18.2 - Sendo homologada a licitação o (s) preponente (s) vencedor (es) e o (s) preponente (s) aderente (s) será (ão) convocado (s) para assinatura da Ata de Registro de Preço, no prazo de até 3 (três) dias úteis, a contar da data da convocação.

18.3 - A autoridade competente do Sesc/TO poderá, no entanto, tendo em vista sempre a defesa dos interesses do Sesc/TO, discordar e deixar de homologar, total ou parcialmente, o resultado apresentado pelo Pregoeiro, revogar ou considerar nula a licitação, desde que apresente a devida fundamentação exigida pela resolução vigente, resguardados os direitos dos preponentes.

19 - DA ADESÃO AO TERMO DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1 - O Termo de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelos Departamentos Regionais do Sesc e por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Departamento Regional no Tocantins - Sesc/TO, nos termos da Resolução 1.593 de 02/05/2024.

19.2 - As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no Instrumento Convocatório.

19.3 - O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir ao Termo de Registro de Preço.

19.4 - O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de itens previstos no Instrumento Convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

19.5 - As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

19.6 - O pedido de adesão ao Gerenciador e as formalizações necessárias para a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

19.7 - O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

19.8 - Ao órgão não participante que aderir ao Termo de Registro de Preços compete 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 as suas próprias contratações.

19.9 - Caberá ao fornecedor beneficiário do Termo de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento dos itens objeto deste processo licitatório,

desde que esta prestação não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o gerenciador e demais participantes.

20 - PENALIDADES

20.1 – A recusa em assinar a Ata de Registro de Preço, no prazo de até três dias úteis, a partir da convocação (SUBITEM 9.1), dará ao Sesc/TO o direito de suspender o preponente em até dois anos, do direito de licitar e contratar com o Sesc/TO, e homologar esta licitação aos preponentes remanescentes, na ordem de classificação.

20.2 – Outras penalidades estão previstas na Ata de Registro de Preço.

20.3 – Para fins de penalidade o lance é considerado proposta.

20.4 – A critério do Sesc/TO as sanções poderão ser cumulativas.

20.5 - Quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preço ou o instrumento equivalente, no prazo e nas condições aqui estabelecidas, serão convocados os licitantes remanescentes na ordem de classificação, para formalização da contratação nas condições de suas propostas, limitado ao valor estimado e sua eventual atualização nos termos deste edital ou revogar a licitação.

20.6 - Decorrido o prazo de validade da proposta sem convocação para a contratação, ficarão os proponentes selecionados liberados dos compromissos assumidos.

21 - QUESTIONAMENTO DO EDITAL³

21.1 - Qualquer questionamento ou eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital e seus anexos, ou sugestão visando à sua melhoria, deverá ser encaminhado por escrito em até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para o recebimento dos envelopes das Proposta Comercial e documentação.

21.1.1 - Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação de documentos e proposta, não cabendo aos licitantes o direito a qualquer reclamação posterior.

21.2 – O questionamento deverá ser dirigido à Comissão Permanente de Licitação, em documento original, datado e assinado pelo endereço eletrônico - *e-mail*: licitacoes@sescto.com.br.

21.2.2 - Em caso de envio de questionamento através da via física do documento este deverá ser protocolado junto à Comissão até o prazo estabelecido no subitem 21.1, deste item.

21.3. A falta de manifestação motivada das proponentes, bem como a não apresentação de memoriais fundados naquelas razões, ou documentos que instruem o pedido de esclarecimento, no prazo previsto no subitem 21.1, importará na decadência do direito de recurso.

³ **Resolução 1.593/2024.**

Art.25.

§2º Qualquer interessado poderá questionar o edital, no todo ou em parte, conforme prazo estabelecido no referido edital, precluindo toda a matéria ne constante após esse prazo.

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

21.5 – Os questionamentos apresentados fora do prazo não serão conhecidos, precluindo toda matéria nele constante.

21.6. Os questionamentos, julgamentos e respostas serão disponibilizadas no sítio oficial eletrônico <https://www.sescto.com.br/licitacao>.

22 - DOS RECURSOS

22.1 - Da decisão da Comissão de Licitação relativa ao julgamento desta licitação caberá recurso fundamentado, dirigido ao Sr. Diretor de Planejamento, Contabilidade e Administrativo (DPCAD) da Administração Regional do Sesc/TO, por escrito e protocolado original, por meio da Comissão de Licitação, no **prazo de 2 (dois) dias úteis⁴**, a contar da data da publicação da decisão.

22.1.1 - Poderá, também, enviar a interposição do recurso no endereço eletrônico - e-mail: licitacoes@sescto.com.br. O documento deverá ser encaminhado anexo ao e-mail em formato pdf, assinado pelo representante legal da empresa.

22.2 – O representante legal da empresa, poderá manifestar na sessão licitatória, o interesse de não interpor recurso, e, caso o faça, terá o seu direito precluso de recorrer.

22.2.1 – A Comissão Permanente de Licitação, deve constar em ata a manifestação prevista no item 2

2.2, e, por conveniência e oportunidade, poderá prosseguir para as demais fases do procedimento licitatório.

23 - DO JULGAMENTO DOS RECURSOS

23.1 - Os recursos terão efeito suspensivo e os interpostos intempestivo não serão conhecidos, operando-se a respeito à preclusão.

23.2 - Não caberá recurso da decisão da autoridade competente que é a última instância de julgamento da Entidade.

23.3 - Apresentado ou não o recurso, o Pregoeiro poderá realizar instrução complementar, submetendo à decisão final da Autoridade Competente, cujo resultado será comunicado por correspondência, via o site www.sescto.com.br ou e-mail.

⁴ Resolução Sesc/DN nº 1.593/2024.

Art. 30. Caberá recurso da decisão de declaração de licitante vencedor no prazo de dois dias úteis, com efeito suspensivo.

(...)

§ 2º Os participantes que puderem ter a sua situação no processo afetada pela reconsideração da decisão poderão se manifestar sobre o pedido no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da publicação do resultado.

§ 3º A reconsideração da decisão somente invalidará os atos insuscetíveis de aproveitamento.

23.4 - Os Recursos e Contrarrazões de Recursos deverão ser dirigidos Pregoeiro, que deverá realizar as instruções complementares que entender necessárias e encaminhar para a decisão da Autoridade Competente.

23.5 - É facultado aos LICITANTES formularem impugnações ou protestos, por escrito, devidamente registrados nas atas dos trabalhos, relativos ao(s) outro(s) LICITANTE(S) ou ao transcurso da Licitação. Entretanto, qualquer conduta caracterizada como prejudicial ao Processo Licitatório poderá ser considerada como incurso no **preceito do artigo 335⁵, do Código Penal**.

23.6 - Na contagem dos prazos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

27 – DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1 - As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas através do sítio eletrônico oficial **www.sescto.com.br**, e outros meios de comunicação do Sesc/TO.

27.2 – Em suas propostas comerciais os licitantes deverão considerar que o pagamento será creditado em conta bancária indicada pelo contratado, em até **15 (quinze) dias úteis** após a apresentação da fatura e aceite definitivo dos produtos, inadmitindo-se antecipações de qualquer natureza e negociação de títulos com instituições financeiras.

27.3 – O Pregoeiro poderá, no interesse do Sesc em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pelas licitantes, desde que não comprometam a lisura do certame e possa ser sanada em prazo fixado por ela. Poderá também pesquisar via **Internet**, quando possível, para verificar a regularidade / validade de documentos, certidões e outros. Tais informações (print/recorte e ou emissão da consulta não caracteriza juntada de documento novo). O resultado de tal procedimento será determinante para fins de habilitação.

27.4 - Não serão levadas em consideração documentos e propostas que não estiverem de acordo com as condições deste edital e seus anexos quer por omissão, quer por discordância, e o Sesc/AR/TO se reserva o direito de rejeitá-las e cancelar a presente licitação, a qualquer momento, no todo ou parcialmente, antes da formalização da contratação junto ao licitante vencedor.

27.5 – O Pregoeiro poderá, a seu exclusivo critério, a qualquer em qualquer fase da licitação, solicitar diligência aos licitantes, por escrito, informações adicionais sobre a documentação e as propostas apresentadas. Sendo obrigatório nos casos de erros formais ou vícios sanáveis. O não atendimento da solicitação no prazo estabelecido poderá implicar desclassificação e/ou inabilitação do licitante.

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

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

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

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

27.6 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação, só poderão serem retirados após a assinatura da Ata de Registro de Preço e os que não forem retirados, serão destruídos 15 (quinze) dias após a assinatura.

27.7 - A contratada e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem do Sesc/AR/TO e/ou terceiros em decorrência da execução indevida do objeto da licitação.

27.8 - Na contagem dos prazos estabelecidos no presente edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento do Sesc/TO.

27.9 - Quando não for possível realizar o ato do recebimento do envelope desta licitação, a comissão de licitação marcará nova data e hora a ser divulgada conforme previsto no subitem 27.10.

27.10 – O pregoeiro a qualquer tempo, antes da data da apresentação das propostas, poderá proceder alterações concernentes a esta licitação, postando no sítio oficial eletrônico www.sescto.com.br no link licitações, correspondente adendo, disponibilizando assim aos interessados, sendo facultado à CPL, se for o caso, adiar a data do recebimento da documentação.

27.11 - A participação nesta licitação implica total e irrestrita concordância com todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

27.12 - Os procedimentos desta licitação não têm natureza jurídica de propostas de contratação, assegurando ao Sesc o direito potestativo de cancelar unilateralmente esta licitação, a qualquer momento, no todo ou em parte, não cabendo aos licitantes quaisquer direitos, vantagens ou reclamações, a que título for, inclusive de reparação a eventuais perdas e danos ou de lucros cessantes.

27.13 - Independentemente de declaração expressa, a apresentação dos documentos e da proposta implica a aceitação plena e total das condições e exigências deste instrumento convocatório e seus anexos, a veracidade e autenticidade das informações constantes nos documentos apresentados, e ainda, a inexistência de fato impeditivo à participação da empresa o qual, na incidência, obriga o licitante a comunicar ao Sesc/TO quando ocorrido durante o certame.

27.14 – A qualquer momento o Sesc/TO poderá desclassificar o licitante sem que lhes caiba qualquer indenização, caso tenha conhecimento de fato que desabone a idoneidade, a capacidade financeira, técnica ou administrativa, inclusive incorreções que venham a ser detectadas na documentação ou propostas.

27.15 – O licitante que apresentar proposta estará vinculada a ela, e se responsabilizará pelo fornecimento do objeto nas condições oferecidas.

27.16 – O licitante que não informar na proposta prazo para a prestação dos serviços, validade, forma de pagamento e garantia, fica estabelecida às condições solicitada no instrumento convocatório.

27.17 - Município de Palmas/TO é o domicílio e foro competente para dirimir quaisquer dúvidas referentes à licitação e a procedimentos dela resultantes, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

27.18 – São partes integrantes deste edital os seguintes anexos:

- a) **Anexo I** – Especificações Técnicas e o quantitativo dos produtos;
- b) **Anexo II** – Modelo de Credenciamento;
- c) **Anexo III** – Modelo de Proposta;
- d) **Anexo IV** - Modelo de Declaração de Recebimento dos Documentos, Conhecimento das Condições e de Inexistência de Fatos Impeditivos; e
- e) **Anexo V**– Minuta na Ata de Registro de Preço.

Palmas/TO, 17 de junho de 2024.

HIGOR PINTO DA SILVA
Pregoeiro da CPL

PREGÃO PRESENCIAL POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, DO TIPO MENOR PREÇO POR LOTE DE Nº. 00006 -24 - PG

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Contratação de empresa especializada para fornecimento de carnes bovina, suína e frios diversos para atender as necessidades das unidades do Sesc/TO.

1. DO OBJETO

O presente Pregão Presencial destina-se ao registro de preço para **aquisição de CARNES E FRIOS, por empresa especializada, pelo prazo de 12 (doze) meses**, podendo ser prorrogável por igual período, destinados atender as demandas das unidades do Sesc/TO.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1- A aquisição dos referidos produtos dar-se-ão devido a demanda de clientes dos restaurantes e lanchonetes, nas unidades do Sesc/TO.

2.2 - Os produtos descritos nesse documento serão destinados a atender as necessidades do SESC-Serviço Social do Comércio, por um período estimado de 12 (DOZE) meses.

3. MODALIDADE DE AQUISIÇÃO

3.1 - A licitação deverá ser realizada na modalidade que atenda a necessidade de contratações frequentes, com aquisição e entrega parceladas, conforme as necessidades que efetivamente se identifiquem, sendo evidente que pela natureza e destinação do produto não é possível definir com plena exatidão o quantitativo a ser demandado, considerando as condições de estocagem em grande quantidade de material, evitando riscos de perda decorrentes do armazenamento.

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE BOVINA - PALMAS LOTE 01	UN	QTD
1	ALCATRA COM MAMINHA PEÇA	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA COM MAMINHA, PEÇA EM TAMANHO PADRÃO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	7200
2	COSTELA BOVINA	COSTELA BOVINA EM TIRAS, COM OSSO SERRADO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), APRESENTANDO NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM	KG	500



		AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.		
3	COXÃO DURO PEÇA	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE TIPO COXÃO DURO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	500
4	CUPIM PEÇA	CARNE BOVINA TIPO CUPIM PEÇA, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	1000
5	LAGARTO BOVINO PEÇA	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	950

Antônio Augusto Neto
Coordenador Administrativo
SISEC

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – CARNE BOVINA - PALMAS LOTE 02	UN	QTD
1	CHAMBARIL BOVINO PEÇA	CHAMBARIL BOVINO PEÇA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), APRESENTANDO NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	500
2	PATINHO BOVINO PEÇA	CARNE BOVINA DE TIPO PATINHO PEÇA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. O PRODUTO NÃO DEVE SER ORIUNDO DE MOAGEM DE APARAS; O LIMITE MÁXIMO PARA ESPÉCIE DE GORDURA BOVINA É DE 5%; DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	2400
3	RABADA BOVINA PEÇA	RABADA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO COÁGULOS, DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	500

Antonio Henrique Neto
 Coordenador Administrativo
 SESC

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – CARNE DE SOL BOVINA – PALMAS LOTE 03	UN	QTD
1	CARNE DE SOL BOVINA	CARNE DE SOL BOVINA TIPO COXÃO DURO, EM PEÇA, CURADA, SUBMETIDA A PROCESSO DE CONSERVAÇÃO POR MEIO DE SALGA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO; DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2600

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – BUCHO BOVINO MISTURADO C/ MOCOTÓ - PALMAS LOTE 04	UN	QTD
1	BUCHO BOVINO MISTURADO COM MOCOTÓ	BUCHO BOVINO MISTURADO COM MOCOTÓ, CONGELADO. A PARTE DO BUCHO DEVERÁ SER PROVENIENTE DO ESTÔMAGO DE BOVINO SELECIONADO, DE BOA QUALIDADE, COM PERFEITO DESENVOLVIMENTO MUSCULAR, ABATIDO, PROCESSADO (DESSEBADO, COZIDO E BRANQUEADO) E O MOCOTÓ DEVERÁ CONSTAR DE EXTREMIDADES BOVINAS LIMPAS, ACONDICIONADOS E ARMAZENADOS SEGUNDO AS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO, EM FRIGORÍFICO SOB INSPEÇÃO, CONGELADOS RAPIDAMENTE E MANTIDOS A -18º C A - 25º C. TEMPERATURA MÍNIMA DE RECEBIMENTO ATÉ - 10ºC SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO; ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS.DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	100

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE SUÍNA – PALMAS LOTE 05	UN	QTD
	ORELHA SUÍNA	CARNE SUÍNA - TIPO ORELHA. HIGIEINIZADA ANTES DE SER SUBMETIDA A CONSERVAÇÃO PELO SAL DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	170
	PÉ DE PORCO	CARNE SUINA - TIPO PÉ, SERRADO, HIGIEINIZADO ANTES DE SER SUBMETIDO A CONSERVAÇÃO PELO SAL, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	170
	RABO SUÍNO	CARNE SUINA - TIPO RABO, HIGIEINIZADA ANTES DE SER SUBMETIDA A CONSERVAÇÃO PELO SAL. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO	KG	170

		SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.		
	BISTECA SUÍNA	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA, NÃO SALGADA, CONGELADA; O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	450
	COSTELINHA SUÍNA	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA, NÃO SALGADA. EM PEÇA, CONGELADA; O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	1400
	PERNIL SUÍNO	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL, SEM OSSO E SEM PELE, EM PEÇA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	400

Antônio Paes Neto
Assessor Administrativo
Sesc

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CORTES DE FRANGO – PALMAS LOTE 06	UN	QTD
1	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADO, NÃO TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	3000

2	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	PEITO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, SEM OSSO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS COM O REGISTRO NO S.I.F, LIMPAS, SEM RESTOS DE VÍSCERAS, MUSCULATURA FIRME, ÍNTEGRA E NÃO PEGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA (AMARELO-PARDO), SEM MANCHAS AZUIS OU ESVERDEADAS E SABOR PRÓPRIO, SEM GORDURA E PELES, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	4000
3	DRUMET DE FRANGO	COXINHA DA ASA DE FRANGO, TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	1500

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS E EMBUTIDOS – PALMAS LOTE 07	UN	QTD
1	MORTADELA DEFUMADA	MORTADELA DEFUMADA, BARRA COM NO MÍNIMO 2 KG, CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA, AVE E SUINA; ESPECIARIAS NATURAIS (ALHO, CEBOLA, COENTRO, PIMENTA, PIMENTA SÍRIA, PIMENTA-BRANCA, NOZ MOSCADA E EXTRATO DE ORÉGANO) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	150
2	PRESUNTO	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA, RESFRIADO. PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE COM O PERNIL DE SUÍNOS, DESOSSADO, ADICIONADO DE INGREDIENTES, E SUBMETIDO A UM PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER TEOR DE PROTEÍNA CÁRNEA MÍNIMA DE 16,5% E SER DESIGNADO DE PRESUNTO COZIDO. CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 4 KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	1000
3	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PEÇA, RESFRIADA, DERIVADO DE LEITE DE VACA DE BOA QUALIDADE, TEXTURA COMPACTA, COM ODOR E SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO, CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 3,5 KG A 4 KG , ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF. MARCAS: PIRACANJUBA, ITALAC E FRIMESA	KG	1200

Antônio Flávio Neto
Diretor Administrativo
Sesc

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS E EMBUTIDOS – PALMAS LOTE 08	UN	QTD
1	PEITO DE PERU	PEITO DE PERU DEFUMADO EM BARRA DE ATÉ 3 KG. ELABORADO COM CARNE DE PEITO DE PERU SEM OSSO, TEMPERADO, DEFUMADO PELO PROCESSO NATURAL E COM MENOS DE 4% DE GORDURA, ISENTO DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	100
2	CHEDDAR	BISNAGA DE REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CHEDDAR, EMBALAGEM PESANDO ENTRE 1KG G A 1,5 KG, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. MARCAS: CATUPIRY, CANTO DE MINAS E TIROLEZ.	KG	20
3	REQUEIJÃO EM POTE	REQUEIJÃO CREMOSO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PESANDO ENTRE 400 E 500 G , COM TAMPA QUE POSSIBILITE VEDAR O PRODUTO APÓS A SUA ABERTURA. PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO; DEVE SER LEVEMENTE SALGADO E APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCAS: VIGOR, ITAMBÉ E CANTO DE MINAS.	UN	500
4	SALAMINHO	PEÇA DE SALAME DE CORTES NOBRES DE CARNE SUÍNA E ESPECIARIAS NATURAIS SELECIONADAS. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 800G E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	UN	50

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS E EMBUTIDOS – PALMAS LOTE 09	UN	QTD
1	LINGUIÇA CALABRESA	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE CARNE SUÍNA NÃO MISTA, PURA E LIMPA, RESFRIADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ADICIONADA DE TOUCINHOS E CONDIMENTOS NATURAIS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, COZIDA E DEFUMADA-SEM PIMENTA, FIRME, SEM UMIDADE. DEVERÁ SER EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG NO MÁXIMO. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF. MARCAS: SADIA, AURORA E PERDIGÃO.	KG	700
2	BACON	BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; DEVE APRESENTAR NO RÓTULO AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO: PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	450
3	LINGUIÇA DE FRANGO	LINGUIÇA FRESCA DE CARNE DE FRANGO, DO TIPO GROSSA, NÃO MISTA, PURA E LIMPA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	230
4	LINGUIÇA TOSCANA	LINGUIÇA TIPO TOSCANA, CONGELADA, DO TIPO GROSSA, PREPARADAS COM CARNE SUÍNA PURA E LIMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PICADA, NÃO MISTA, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS, EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO,	KG	700



Antonio F. F. Neto
Diretor Administrativo
Sesc

		RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.		
5	SALSICHA	SALSICHA CONGELADA(-12°C), COMPOSTA DE CARNE MISTA (BOVINA E SUÍNA), PREPARADOS COM CARNES DE 1ª QUALIDADE, SEM EXCESSOS DE GORDURA, COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA À VÁCUO COM NO MÁXIMO 5 KG, EM PLASTICO TRANSPARENTE, CONTENDO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, VALIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, ONDE DEVERÃO CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. MARCAS: (PERDIGÃO, SÁDIA, AURORA E SEARA).	KG	650

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS – PALMAS LOTE 10	UN	QTD
1	BATATA PALITO	BATATA PALITO DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, PACOTE DE APROXIMANDAMENTE 2 kg, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	KG	2000
2	ERVILHAS FRESCAS	ERVILHAS FRESCA EM GRÃOS SELECIONADOS, CONGELADA, PACOTE COM NO MÁXIMO 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM INTEGRA E CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DOS PRODUTOS: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO.	KG	100

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – CONGELADOS – PALMAS LOTE 11	UN	QTD
1	MANDIOCA DESCASCADA	MANDIOCA, DESCASCADA, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, 800G, EMBALAGEM LACRADA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	PCT	3000

LOTES – GURUPI

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE BOVINA - GURUPI - LOTE 01	UN	QTD
1	ALCATRA COM MAMINHA PEÇA	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA COM MAMINHA, PEÇA EM TAMANHO PADRÃO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	6800
2	COSTELA BOVINA	COSTELA BOVINA EM TIRAS, COM OSSO SERRADO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), APRESENTANDO NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS.	KG	800

		DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.		
3	COXÃO DURO PEÇA	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE TIPO COXÃO DURO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	4000
4	CUPIM PEÇA	CARNE BOVINA TIPO CUPIM PEÇA, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	600
5	LAGARTO BOVINO PEÇA	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	2000

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – CARNE BOVINA - GURUPI LOTE 02	UN	QTD
1	CHAMBARIL BOVINO PEÇA	CHAMBARIL BOVINO PEÇA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), APRESENTANDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS,	KG	800

		RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.		
2	RABADA BOVINA PEÇA	RABADA, RESFRIADA (0º e 6ºC GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO COÁGULOS, DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	800
3	PATINHO BOVINO PEÇA	CARNE BOVINA DE TIPO PATINHO PEÇA, RESFRIADA (0º e 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. O PRODUTO NÃO DEVE SER ORIUNDO DE MOAGEM DE APARAS; O LIMITE MÁXIMO PARA ESPÉCIE DE GORDURA BOVINA É DE 5%; DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	3000

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – CARNE DE SOL BOVINA – GURUPI LOTE 03	UN	QTD
1	CARNE DE SOL BOVINA	CARNE DE SOL BOVINA TIPO COXÃO DURO, EM PEÇA, CURADA, SUBMETIDA A PROCESSO DE CONSERVAÇÃO POR MEIO DE SALGA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO; DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	3000

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – BUCHO BOVINO MISTURADO C/ MOCOTÓ - GURUPI LOTE 04	UN	QTD
1	BUCHO BOVINO MISTURADO COM MOCOTÓ	BUCHO BOVINO MISTURADO COM MOCOTÓ, CONGELADO. A PARTE DO BUCHO DEVERÁ SER PROVENIENTE DO ESTÔMAGO DE BOVINO SELECIONADO, DE BOA QUALIDADE, COM PERFEITO DESENVOLVIMENTO MUSCULAR, ABATIDO, PROCESSADO (DESSEBADO, COZIDO E BRANQUEADO) E O MOCOTÓ DEVERÁ CONSTAR DE EXTREMIDADES BOVINAS LIMPAS, ACONDICIONADOS E ARMAZENADOS SEGUNDO AS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO, EM FRIGORÍFICO SOB INSPEÇÃO, CONGELADOS RAPIDAMENTE E MANTIDOS A -18º C A - 25º C. TEMPERATURA MÍNIMA DE RECEBIMENTO ATÉ - 10ºC SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO; ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE	KG	300

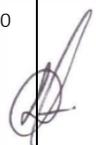
		POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.		
--	--	--	--	--

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE SUÍNA - GURUPI LOTE 05	UN	QTD
1	ORELHA SUÍNA	CARNE SUINA - TIPO ORELHA. HIGIENIZADA DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	300
2	PÉ DE PORCO	CARNE SUINA S - TIPO PÉ, HIGIENIZADO ANTES DE SER SUBMETIDO A CONSERVAÇÃO, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	400
3	RABO SUÍNO	CARNE SUINA - TIPO RABO, HIGIENIZADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	400
4	BISTECA SUÍNA	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA, NÃO SALGADA, CONGELADA; O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO	KG	800

Daniel P. Araújo
Nutricionista
CRN/1 12613

		PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.		
5	COSTELINHA SUÍNA	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA, NÃO SALGADA. EM PEÇA, CONGELADA; O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	2000
6	PERNIL SUÍNO	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL, SEM OSSO E SEM PELE, EM PEÇA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	1000

Antonio Edson Neto
 Diretor Administrativo
 Sesc



ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CORTES DE FRANGO - GURUPI LOTE 06	UN	QTD
1	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CANGELADO, NÃO TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	6000
2	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	PEITO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, SEM OSSO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS COM O REGISTRO NO S.I.F, LIMPAS, SEM RESTOS DE VÍSCERAS, MUSCULATURA FIRME, ÍNTEGRA E NÃO PEGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA (AMARELO-PARDO), SEM MANCHAS AZUIS OU ESVERDEADAS E SABOR PRÓPRIO, SEM GORDURA E PELES, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E	KG	6000

		ORGANOLÉPTICAS. ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.		
3	DRUMET DE FRANGO	COXINHA DA ASA DE FRANGO, TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 a 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM.	KG	800
4	MOELA DE FRANGO	MIÚDO DE FRANGO, TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM.	KG	300

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS E EMBUTIDOS - GURUPI LOTE 07	UN	QTD
1	MORTADELA DEFUMADA	MORTADELA DEFUMADA, BARRA COM NO MÍNIMO 2 KG, CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA, AVE E SUINA; ESPECIARIAS NATURAIS (ALHO, CEBOLA, COENTRO, PIMENTA, PIMENTA SÍRIA, PIMENTA-BRANCA, NOZ MOSCADA E EXTRATO DE ORÉGANO) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	200
2	BATATA PALITO	BATATA PALITO DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, PACOTE DE APROXIMANDAMENTE 2 kg, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	KG	2000
3	ERVILHAS FRESCAS	ERVILHAS FRESCA EM GRÃOS SELECIONADOS, CONGELADA, PACOTE COM NO MÁXIMO 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM INTEGRAL E CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DOS PRODUTOS: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO.	KG	120
4	PRESUNTO	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA, RESFRIADO. PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE COM O PERNIL DE SUÍNOS, DESOSSADO, ADICIONADO DE INGREDIENTES, E SUBMETIDO A UM PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER TEOR DE PROTEÍNA CÁRNEA MÍNIMA DE 16,5% E SER DESIGNADO DE PRESUNTO COZIDO. CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 4 KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA	KG	1500

Antonio Eduardo Neto
Coordenador Regional
SIF/DIPOA



		AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.		
5	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PEÇA, RESFRIADA, DERIVADO DE LEITE DE VACA DE BOA QUALIDADE, TEXTURA COMPACTA, COM ODOR E SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO, CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 3,5 KG A 4 KG , ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. MARCAS: PIRACANJUBA, ITALAC E FRIMESA.	KG	2500
6	SALSICHA	SALSICHA CONGELADA(-12°C), COMPOSTA DE CARNE MISTA (BOVINA E SUÍNA), PREPARADOS COM CARNES DE 1ª QUALIDADE, SEM EXCESSOS DE GORDURA, COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA À VÁCUO COM NO MÁXIMO 5 KG, EM PLASTICO TRANSPARENTE, CONTENDO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, VALIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, ONDE DEVERÃO CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. MARCAS: (PERDIGÃO, SÁDIA, AURORA E SEARA).	KG	600

Antonio Evangelista Neto
 Diretor Administrativo
 Sesc

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS E EMBUTIDOS - GURUPI LOTE 08	UN	QTD
1	MANDIOCA DESCASCADA	MANDIOCA, DESCASCADA, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, 800G, EMBALAGEM LACRADA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	PCT	1800
2	PEITO DE PERU	PEITO DE PERU DEFUMADO EM BARRA DE ATÉ 3 KG. ELABORADO COM CARNE DE PEITO DE PERU SEM OSSO, TEMPERADO, DEFUMADO PELO PROCESSO NATURAL E COM MENOS DE 4% DE GORDURA, ISENTO DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	300
3	REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CATUPIRY	BISNAGA DE QUEIJO CATUPIRY, EMBALAGEM PESANDO ENTRE 1KG E 1,5KG, LACRADO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. MARCAS: CATUPIRY, CANTO DE MINAS E TIROLEZ.	KG	600
4	REQUEIJÃO EM POTE	REQUEIJÃO CREMOSO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PESANDO ENTRE 400 E 500 G , COM TAMPAS QUE POSSIBILITE VEDAR O PRODUTO APÓS A SUA ABERTURA. PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO; DEVE SER LEVEMENTE SALGADO E APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCAS: VIGOR, ITAMBÉ E CANTO DE MINAS.	UN	800
5	SALAMINHO	PEÇA DE SALAME DE CORTES NOBRES DE CARNE SUÍNA E ESPECIARIAS NATURAIS SELECIONADAS. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 800G E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	UN	60




ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – DEFUMADOS E EMBUTIDOS - GURUPI LOTE 09	UN	QTD
1	BACON	BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; DEVE APRESENTAR NO RÓTULO AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO: PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	800
2	LINGUIÇA CALABRESA	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE CARNE SUÍNA NÃO MISTA, PURA E LIMPA, RESFRIADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ADICIONADA DE TOUCINHOS E CONDIMENTOS NATURAIS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, COZIDA E DEFUMADA-SEM PIMENTA, FIRME, SEM UMIDADE. DEVERÁ SER EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG NO MÁXIMO.DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF. MARCAS: SADIA, AURORA E PERDIGÃO.	KG	1500
3	LINGUIÇA DE FRANGO	LINGUIÇA FRESCA DE CARNE DE FRANGO, DO TIPO GROSSA, NÃO MISTA, PURA E LIMPA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	1500
4	LINGUIÇA TOSCANA	LINGUIÇA TIPO TOSCANA, CONGELADA, DO TIPO GROSSA, PREPARADAS COM CARNE SUÍNA PURA E LIMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PICADA, NÃO MISTA, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS, EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	1800

Antonio Eduardo Neto
 Gerente Administrativo
 SESC

LOTES – ARAGUAÍNA

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE BOVINA – ARAGUAÍNA LOTE 01	UN	QTD
1	ALCATRA COM MAMINHA PEÇA	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA COM MAMINHA, PEÇA EM TAMANHO PADRÃO, RESFRIADA (0º e 6ºc GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE	KG	600

		E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.		
1	PATINHO BOVINO PEÇA	CARNE BOVINA DE TIPO PATINHO PEÇA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. O PRODUTO NÃO DEVE SER ORIUNDO DE MOAGEM DE APARAS; O LIMITE MÁXIMO PARA ESPÉCIE DE GORDURA BOVINA É DE 5%; DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELAO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	3000

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – CARNE DE SOL BOVINA – ARAGUAÍNA LOTE 02	UN	QTD
1	CARNE DE SOL BOVINA	CARNE DE SOL BOVINA TIPO COXÃO DURO, EM PEÇA, CURADA, SUBMETIDA A PROCESSO DE CONSERVAÇÃO POR MEIO DE SALGA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO; DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	350

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE SUÍNA – ARAGUAÍNA LOTE 03	UN	QTD
1	COSTELINHA SUÍNA	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA, NÃO SALGADA, CORTADA EM PEDAÇOS MÉDIOS , O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200
2	ORELHA SUÍNA	CARNE SUÍNA SALGADA - TIPO ORELHA, CORTADA DE 2 A 3 PEDAÇOS EM TAMANHO MÉDIO , HIGIENIZADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE	KG	30

		IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
3	PÉ DE PORCO	CARNE SUINA SALGADA - TIPO PÉ, CORTADO EM CUBOS DE TAMANHOS MÉDIO , HIGIENIZADO ANTES DE SER SUBMETIDO A CONSERVAÇÃO, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	30
4	RABO SUÍNO	CARNE SUINA SALGADA - TIPO RABO, HIGIENIZADO, CORTADO EM CUBOS VARIANDO DE 2 A 3 PEDAÇOS, EM TAMANHOS MEDIO , DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELAO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	30

Antonio Adriano Neto
Assessor Administrativo
SIF/MS/SC

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CORTES DE FRANGO – ARAGUAÍNA LOTE 04	UN	QTD
1	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO, NÃO TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	700
2	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, SEM OSSO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS COM O REGISTRO NO S.I.F, LIMPAS, SEM RESTOS DE VÍSCERAS, MUSCULATURA FIRME, ÍNTEGRA E NÃO PEGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA (AMARELO-PARDO), SEM MANCHAS AZUIS OU ESVERDEADAS E SABOR PRÓPRIO, SEM GORDURA E PELES, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS. ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	2700

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS E EMBUTIDOS – ARAGUAÍNA LOTE 05	UN	QTD
------	---------	---	----	-----

1	MANDIOCA DESCASCADA	MANDIOCA, DESCASCADA, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, 800G, EMBALAGEM LACRADA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	PCT	100
2	REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CATUPIRY	BISNAGA DE QUEIJO CATUPIRY, EMBALAGEM PESANDO ENTRE 1KG E 1,5KG, LACRADO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. MARCAS: CATUPIRY, CANTO DE MINAS E TIROLEZ.	KG	150
3	REQUEIJÃO EM POTE	REQUEIJÃO CREMOSO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PESANDO ENTRE 400 E 500 G , COM TAMPA QUE POSSIBILITE VEDAR O PRODUTO APÓS A SUA ABERTURA. PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO; DEVE SER LEVEMENTE SALGADO E APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCAS: VIGOR, ITAMBÉ E CANTO DE MINAS.	UN	150
4	PEITO DE PERU	PEITO DE PERU DEFUMADO EM BARRA DE ATÉ 3 KG. ELABORADO COM CARNE DE PEITO DE PERU SEM OSSO, TEMPERADO, DEFUMADO PELO PROCESSO NATURAL E COM MENOS DE 4% DE GORDURA, ISENTO DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	50
	SALAMINHO	PEÇA DE SALAME DE CORTES NOBRES DE CARNE SUÍNA E ESPECIARIAS NATURAIS SELECIONADAS. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 800G E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	UN	20

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS – ARAGUAÍNA LOTE 06	UN	QTD
1	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PEÇA, RESFRIADA, DERIVADO DE LEITE DE VACA DE BOA QUALIDADE, TEXTURA COMPACTA, COM ODOR E SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO, CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 3,5 KG A 4 KG , ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. MARCAS: PIRACANJUBA, ITALAC E FRIMESA.	KG	800

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – DEFUMADOS, FRIOS E EMBUTIDOS – ARAGUAÍNA – LOTE 07	UN	QTD
1	BACON	BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; DEVE APRESENTAR NO RÓTULO AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO: PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.	KG	150
2	BATATA PALITO	BATATA PALITO DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, PACOTE DE APROXIMADAMENTE 2 kg, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	KG	50
3		LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE CARNE SUÍNA NÃO MISTA, PURA E LIMPA, RESFRIADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ADICIONADA DE TOUCINHOS E CONDIMENTOS NATURAIS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, COZIDA E DEFUMADA-SEM PIMENTA, FIRME,	KG	350

	LINGUIÇA CALABRESA	SEM UMIDADE. DEVERÁ SER EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG NO MÁXIMO. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. MARCAS: SADIA, AURORA E PERDIGÃO.		
4	LINGUIÇA TOSCANA	LINGUIÇA TIPO TOSCANA, CONGELADA, DO TIPO GROSSA, PREPARADAS COM CARNE SUÍNA PURA E LIMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PICADA, NÃO MISTA, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS, EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.	KG	100
5	MORTADELA DEFUMADA	MORTADELA DEFUMADA, BARRA COM NO MÍNIMO 2 KG, CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA, AVE E SUINA; ESPECIARIAS NATURAIS (ALHO, CEBOLA, COENTRO, PIMENTA, PIMENTA SÍRIA, PIMENTA-BRANCA, NOZ MOSCADA E EXTRATO DE ORÉGANO) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTA DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	80
6	PRESUNTO	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA, RESFRIADO. PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE COM O PERNIL DE SUÍNOS, DESOSSADO, ADICIONADO DE INGREDIENTES, E SUBMETIDO A UM PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER TEOR DE PROTEÍNA CÁRNEA MÍNIMA DE 16,5% E SER DESIGNADO DE PRESUNTO COZIDO. CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 4 KG, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.	KG	120
7	SALSICHA	SALSICHA CONGELADA(-12°C), COMPOSTA DE CARNE MISTA (BOVINA E SUÍNA), PREPARADOS COM CARNES DE 1ª QUALIDADE, SEM EXCESSOS DE GORDURA, COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA À VÁCUO COM NO MÁXIMO 5 KG, EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, VALIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, ONDE DEVERÃO CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. MARCAS: (PERDIGÃO, SÁDIA, AURORA E SEARA).	KG	120

5. DO PRAZO DE ENTREGA

5.1 - O prazo de entrega será (ao) de no máximo 10 (dez) dias úteis, contados a partir da autorização por escrito por parte do Sesc/TO, após a homologação e adjudicação do processo licitatório, e deverão ser encaminhados para o(s) endereço(s) constantes neste termo de referência.

6. LOCAL DE ENTREGA

6.1- Os produtos deverão ser entregues no seguinte local: Almojarifado central do Sesc na Quadra 502 Norte, Avenida LO 16 Lt 21 A - Palmas Tocantins Cep: 77.006-562, Fone: (63) 3212-9933 / (63) 3212-9904, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h.

6.2 - Quadra 41 A, Rua 09, S/Nº, Setor Novo Planalto – Porto Nacional/TO. CEP: 77500-000, Fone: (63) 3363-6218, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h.

6.3 - Avenida Presidente Medici, Qd. 01, Lt 01 a 10, 23 a 32, Setor Jardim Paulista. Paraíso do Tocantins/TO. CEP: 77600-000, Fone: (63) 3602-4793, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h.

6.4 - Centro de Atividades de Gurupi: Setor de Nutrição do Sesc na Rua 03, APM 01 A – Loteamento Park Filó Moreira, Número 415, Gurupi/TO, CEP: 77421-062, Fone: (63) 3301-2100, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h.

6.5 - Centro de Atividades de Araguaína: Setor de Nutrição do Sesc na Rua Joaquim Gava, Chácara 95 BII (Entre a Avenida Filadélfia e a Marginal Neblina), Setor Jardim América, Araguaína/TO, CEP: 77805-206, Fone: (63) 3416-0100, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h.

7. PERÍODO DE VIGÊNCIA

7.1 - Os preços ofertados por força deste processo terão validade de registro por 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura da ata de registro de preços, podendo ser prorrogado no até 36 (trinta e seis) meses conforme Resolução Sesc nº 1.593/2024, desde que em pesquisa de mercado demonstre que o (s) preço (s) registrado (s) se mantém vantajoso (s), e acordados entre as partes.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 - Entregar o produto rigorosamente em conformidade com todas as condições e prazos estipulados neste termo de referência.

8.2 - Entregar o produto com observância das especificações previstas neste termo de referência, responsabilizando-se pela troca, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, dos itens que porventura estejam fora das especificações e/ou validade ou com embalagem violada ou danificada, independentemente do motivo alegado.

8.3 - A inobservância ao disposto nos itens anteriores, deste item, implicará no não pagamento do valor devido ao fornecedor, até que ocorra a necessária regularização.

8.4 - Os produtos perecíveis deverão ser entregues devidamente identificados, acondicionados em embalagens lacradas e em perfeitas condições.

8.5 - Responsabilizar-se por todos os ônus referentes a entrega dos produtos perecíveis, impostos e todas as despesas inerentes ao produto.

8.6 - Responsabilizar-se pela troca de produtos, ocasionalmente com defeito ou que estejam em desacordo com o especificado neste termo de referência, efetuando a permuta, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a partir do conhecimento, que será realizado através de comunicação expedida pelo fiscal.

8.7 - A reincidência na entrega de produtos em desconformidade com registrado em ata sofrerá as penas previstas em edital, que poderá ser de uma advertência por escrito a suspensão total do contrato expedida pela Coordenadoria de Licitações e Contrato.

8.8 - Na nota fiscal deverá vir informando o lote do produto, o número do pregão a que se refere o produto, bem como, o número da ordem de compra.

8.9 - Os produtos a serem fornecidos deverão obedecer rigorosamente às especificações constantes no Termo de Referência, às normas gerais existentes, inclusive do Ministério da Saúde, se houver, bem como às demais disposições legais;

8.9.1 - A Empresa com o valor registrado deve cumprir todas as obrigações constantes neste termo, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

8.9.2 - Comunicar à Contratante, no prazo mínimo de 3 (três) dias corridos que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.9.3 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

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

9. FORMA DE PAGAMENTO

9.1 - O pagamento será creditado em conta corrente bancária indicada pelo fornecedor em no mínimo 15 (quinze) dias, após o recebimento dos produtos.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 prestar todas as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;

10.2 responsabilizar-se pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, federal, estadual e municipal, direta e/ou indiretamente, aplicáveis ao Contrato;

10.3 responsabilizar-se pela lavratura do respectivo Ata de Registro de Preço, de acordo com os critérios de aceitabilidade contidos neste instrumento convocatório, regida pela Resolução Sesc n.º 1.593/2024 e pelas disposições do instrumento convocatório e de seus anexos.

10.4 assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a Ata de Registro de Preço;

10.5 pagar a importância correspondente às aquisições;

10.6 fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preço, através de funcionário da área requisitante designado, conforme disposição das resoluções Sesc vigentes e instrumento convocatório.

10.7 rejeitar qualquer produto entregue equivocadamente ou em desacordo com as especificações mínimas exigidas neste termo de referência.

11. CONDIÇÕES COMERCIAIS

11.1. O transporte, carga e a descarga dos produtos correrão por conta do (s) licitante (s) vencedor, respeitando as normas sanitárias (s), sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente ao Sesc/TO;

12. SETOR RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

12.1 SESC – Coordenadoria de Nutrição, Quadra 502 Norte, Avenida LO 16 Lt 21 A - Palmas Tocantins Cep: 77.006-562, Fone: (63) 3212-9933 / (63) 3212-9904.

Respeitosamente,

Antônio Flausino da Silva Neto

Ass. de Administração

Antônio Flausino Neto
Ass. de Administração
Sesc

Daniela Campos Araújo

Nutricionista CRN1 12613

Daniela C. Araújo
Nutricionista
CRN/1 12613

PREGÃO PRESENCIAL POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, DO TIPO MENOR PREÇO POR LOTE
DE Nº. 00006 -24 - PG

ANEXO II

MODELO DE CREDENCIAMENTO

Em atendimento ao disposto na Licitação em epígrafe, credenciamos o Sr....., portador da Carteira de Identidade nº Expedida por em ___/___/___, para que represente nossa empresa nessa licitação, com poderes plenos para prestar esclarecimentos, assinar Atas, interpor recursos ou renunciar ao direito de interpô-los e praticar tudo mais que seja necessário à participação de nossa empresa na licitação.

Local e data.

Assinatura do responsável pela empresa

OBSERVAÇÕES:

Este documento deverá ser preenchido em papel timbrado da empresa preponente e estar devidamente assinado por seu representante legal.

Este documento de credenciamento poderá ser substituído por Procuração Pública com poderes específicos para participação em licitações.

Deverá ser juntado o documento que comprove o poder de delegação do outorgante.

PREGÃO PRESENCIAL POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, DO TIPO MENOR PREÇO POR LOTE DE Nº. 00006-24 - PG

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA

AO SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC

A presente proposta tem por finalidade o Fornecimento de CARNES, FRIOS E IMBUTIDOS por meio de Ata de Registro de Preços no período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada conforme Resolução do Sesc/DN de n.º 1.593/2024, destinadas atender as demandas do Sesc Mesa Brasil no Estado do Tocantins, tudo conforme este instrumento convocatório e seus anexos.

LOTE 01 – PALMAS/TO

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE BOVINA - PALMAS LOTE 01	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	ALCATRA COM MAMINHA PEÇA	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA COM MAMINHA, PEÇA EM TAMANHO PADRÃO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	7.200		
2	COSTELA BOVINA	COSTELA BOVINA EM TIRAS, COM OSSO SERRADO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), APRESENTANDO NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO	KG	500		

		EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.				
3	COXÃO DURO PEÇA	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE TIPO COXÃO DURO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	500		
4	CUPIM PEÇA	CARNE BOVINA TIPO CUPIM PEÇA, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	1.000		
5	LAGARTO BOVINO PEÇA	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU	KG	950		

	<p>SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.</p>				
--	--	--	--	--	--

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – CARNE BOVINA - PALMAS LOTE 02	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	CHAMBARIL BOVINO PEÇA	CHAMBARIL BOVINO PEÇA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), APRESENTANDO NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELAO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	500		
2	PATINHO BOVINO PEÇA	CARNE BOVINA DE TIPO PATINHO PEÇA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. O PRODUTO NÃO DEVE SER ORIUNDO DE MOAGEM DE APARAS; O LIMITE MÁXIMO PARA ESPÉCIE DE GORDURA BOVINA É DE 5%; DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELAO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	2.400		
3	RABADA BOVINA PEÇA	RABADA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS	KG	500		

		CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO COÁGULOS, DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.				
--	--	--	--	--	--	--

TEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – CARNE DE SOL BOVINA – PALMAS LOTE 03	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	CARNE DE SOL BOVINA	CARNE DE SOL BOVINA TIPO COXÃO DURO, EM PEÇA, CURADA, SUBMETIDA A PROCESSO DE CONSERVAÇÃO POR MEIO DE SALGA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO; DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2.600		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – BUCHO BOVINO MISTURADO C/ MOCOTÓ - PALMAS LOTE 04	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	BUCHO BOVINO MISTURADO COM MOCOTÓ	BUCHO BOVINO MISTURADO COM MOCOTÓ, CONGELADO. A PARTE DO BUCHO DEVERÁ SER PROVENIENTE DO ESTÔMAGO DE BOVINO SELECIONADO, DE BOA QUALIDADE, COM PERFEITO DESENVOLVIMENTO MUSCULAR, ABATIDO, PROCESSADO (DESSEBADO, COZIDO E BRANQUEADO) E O MOCOTÓ DEVERÁ CONSTAR DE EXTREMIDADES BOVINAS LIMPAS, ACONDICIONADOS E ARMAZENADOS SEGUNDO AS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO, EM FRIGORÍFICO SOB INSPEÇÃO, CONGELADOS RAPIDAMENTE E MANTIDOS A -18º C A -25º C. TEMPERATURA MÍNIMA DE RECEBIMENTO ATÉ -10ºC SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO; ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO	KG	100		

		CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.				
--	--	--	--	--	--	--

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE SUÍNA – PALMAS LOTE 05	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	ORELHA SUÍNA	CARNE SUÍNA - TIPO ORELHA. HIGIEINIZADA ANTES DE SER SUBMETIDA A CONSERVAÇÃO PELO SAL DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELAO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	170		
2	PÉ DE PORCO	CARNE SUINA - TIPO PÉ, SERRADO, HIGIEINIZADO ANTES DE SER SUBMETIDO A CONSERVAÇÃO PELO SAL, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELAO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	170		
3	RABO SUÍNO	CARNE SUINA - TIPO RABO, HIGIEINIZADA ANTES DE SER SUBMETIDA A CONSERVAÇÃO PELO SAL. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU	KG	170		



		SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.				
4	BISTECA SUÍNA	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA, NÃO SALGADA, CONGELADA; O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	450		
5	COSTELINHA SUÍNA	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA, NÃO SALGADA. EM PEÇA, CONGELADA; O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO	KG	1.400		

		MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.				
6	PERNIL SUÍNO	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL, SEM OSSO E SEM PELE, EM PEÇA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELAO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	400		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CORTES DE FRANGO – PALMAS LOTE 06	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO, NÃO TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	3.000		
2	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	PEITO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, SEM OSSO, PROVENIENTE DE AVES SÁDIAS COM O REGISTRO NO S.I.F, LIMPAS, SEM RESTOS DE VÍSCERAS, MUSCULATURA FIRME, ÍNTEGRA E NÃO PEGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COR	KG	4.000		

		PRÓPRIA (AMARELO-PARDO), SEM MANCHAS AZUIS OU ESVERDEADAS E SABOR PRÓPRIO, SEM GORDURA E PELES, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.				
3	DRUMET DE FRANGO	COXINHA DA ASA DE FRANGO, TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.	KG	1.500		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS E EMBUTIDOS – PALMAS LOTE 07	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	MORTADELA DEFUMADA	MORTADELA DEFUMADA, BARRA COM NO MÍNIMO 2 KG, CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA, AVE E SUINA; ESPECIARIAS NATURAIS (ALHO, CEBOLA, COENTRO, PIMENTA, PIMENTA SÍRIA, PIMENTA-BRANCA, NOZ MOSCADA E EXTRATO DE ORÉGANO) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	150		
2	PRESUNTO	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA, RESFRIADO. PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE COM O PERNIL DE SUÍNOS, DESOSSADO, ADICIONADO DE INGREDIENTES, E SUBMETIDO A UM PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER TEOR DE PROTEÍNA CÁRNEA MÍNIMA DE 16,5% E SER DESIGNADO DE PRESUNTO COZIDO. CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 4 KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM	KG	1.000		

		IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.				
3	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PEÇA, RESFRIADA, DERIVADO DE LEITE DE VACA DE BOA QUALIDADE, TEXTURA COMPACTA, COM ODOR E SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO, CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 3,5 KG A 4 KG , ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF. MARCAS: PIRACANJUBA, ITALAC E FRIMESA	KG	1.200		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS E EMBUTIDOS – PALMAS LOTE 08	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	PEITO DE PERU	PEITO DE PERU DEFUMADO EM BARRA DE ATÉ 3 KG. ELABORADO COM CARNE DE PEITO DE PERU SEM OSSO, TEMPERADO, DEFUMADO PELO PROCESSO NATURAL E COM MENOS DE 4% DE GORDURA, ISENTO DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	100		
2	CHEDDAR	BISNAGA DE REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CHEDDAR, EMBALAGEM PESANDO ENTRE 1KG G A 1,5 KG, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. MARCAS: CATUPIRY, CANTO DE MINAS E TIROLEZ.	KG	20		
3	REQUEIJÃO EM POTE	REQUEIJÃO CREMOSO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PESANDO ENTRE 400 E 500 G , COM TAMPAS QUE POSSIBILITE VEDAR O PRODUTO APÓS A SUA ABERTURA. PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO; DEVE SER LEVEMENTE SALGADO E APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCAS: VIGOR, ITAMBÉ E CANTO DE MINAS.	UN	500		
4	SALAMINHO	PEÇA DE SALAME DE CORTES NOBRES DE CARNE SUÍNA E ESPECIARIAS NATURAIS SELECIONADAS. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 800G E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	UN	50		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS E EMBUTIDOS – PALMAS LOTE 09	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	LINGUIÇA CALABRESA	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE CARNE SUÍNA NÃO MISTA, PURA E LIMPA, RESFRIADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ADICIONADA DE TOUCINHOS E CONDIMENTOS NATURAIS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, COZIDA E DEFUMADA-SEM PIMENTA, FIRME, SEM UMIDADE. DEVERÁ SER EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG NO MÁXIMO. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, LOTE,	KG	700		



		QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF. MARCAS: SADIA, AURORA E PERDIGÃO.				
2	BACON	BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; DEVE APRESENTAR NO RÓTULO AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO: PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	450		
3	LINGUIÇA DE FRANGO	LINGUIÇA FRESCA DE CARNE DE FRANGO, DO TIPO GROSSA, NÃO MISTA, PURA E LIMPA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	230		
4	LINGUIÇA TOSCANA	LINGUIÇA TIPO TOSCANA, CONGELADA, DO TIPO GROSSA, PREPARADAS COM CARNE SUÍNA PURA E LIMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PICADA, NÃO MISTA, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS, EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	700		

5	SALSICHA	SALSICHA CONGELADA(-12°C), COMPOSTA DE CARNE MISTA (BOVINA E SUÍNA), PREPARADOS COM CARNES DE 1ª QUALIDADE, SEM EXCESSOS DE GORDURA, COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA À VÁCUO COM NO MÁXIMO 5 KG, EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, VALIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, ONDE DEVERÃO CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF. MARCAS: (PERDIGÃO, SÁDIA, AURORA E SEARA).	KG	650		
---	----------	---	----	-----	--	--

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS – PALMAS LOTE 10	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	BATATA PALITO	BATATA PALITO DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, PACOTE DE APROXIMANDAMENTE 2 kg, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	KG	2.000		
2	ERVILHAS FRESCAS	ERVILHAS FRESCA EM GRÃOS SELECIONADOS, CONGELADA, PACOTE COM NO MÁXIMO 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM INTEGRAL E CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DOS PRODUTOS: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO.	KG	100		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – CONGELADOS – PALMAS LOTE 11	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	MANDIOCA DESCASCADA	MANDIOCA, DESCASCADA, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, 800G, EMBALAGEM LACRADA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	PCT	3000		

LOTE 02 - GURUPI/TO

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE BOVINA - GURUPI - LOTE 01	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	ALCATRA COM MAMINHA PEÇA	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA COM MAMINHA, PEÇA EM TAMANHO PADRÃO, RESFRIADA (0º E 6º C GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU	KG	6.800		

		SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.				
2	COSTELA BOVINA	COSTELA BOVINA EM TIRAS, COM OSSO SERRADO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), APRESENTANDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	800		
3	COXÃO DURO PEÇA	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE TIPO COXÃO DURO, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM	KG	4.000		

		EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.				
4	CUPIM PEÇA	CARNE BOVINA TIPO CUPIM PEÇA, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERA ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	600		
5	LAGARTO BOVINO PEÇA	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA (0º E 6º C GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	2.000		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – CARNE BOVINA - GURUPI LOTE 02	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
4	CHAMBARIL BOVINO PEÇA	CHAMBARIL BOVINO PEÇA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), APRESENTANDO NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	800		
5	RABADA BOVINA PEÇA	RABADA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO COÁGULOS, DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	800		
6	PATINHO BOVINO PEÇA	CARNE BOVINA DE TIPO PATINHO PEÇA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR	KG	3.000		

		ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. O PRODUTO NÃO DEVE SER ORIUNDO DE MOAGEM DE APARAS; O LIMITE MÁXIMO PARA ESPÉCIE DE GORDURA BOVINA É DE 5%; DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.				
--	--	---	--	--	--	--

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – CARNE DE SOL BOVINA – GURUPI LOTE 03	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	CARNE DE SOL BOVINA	CARNE DE SOL BOVINA TIPO COXÃO DURO, EM PEÇA, CURADA, SUBMETIDA A PROCESSO DE CONSERVAÇÃO POR MEIO DE SALGA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO; DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	3.000		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – BUCHO BOVINO MISTURADO C/ MOCOTÓ - GURUPI LOTE 04	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	BUCHO BOVINO MISTURADO COM MOCOTÓ	BUCHO BOVINO MISTURADO COM MOCOTÓ, CONGELADO. A PARTE DO BUCHO DEVERÁ SER PROVENIENTE DO ESTÔMAGO DE BOVINO SELECIONADO, DE BOA QUALIDADE, COM PERFEITO DESENVOLVIMENTO MUSCULAR, ABATIDO, PROCESSADO (DESSEBADO, COZIDO E BRANQUEADO) E O MOCOTÓ DEVERÁ CONSTAR DE EXTREMIDADES BOVINAS LIMPAS, ACONDICIONADOS E ARMAZENADOS SEGUNDO AS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO, EM FRIGORÍFICO SOB INSPEÇÃO, CONGELADOS RAPIDAMENTE E MANTIDOS A -18º C A - 25º C. TEMPERATURA MÍNIMA DE RECEBIMENTO ATÉ - 10ºC SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO; ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, ISENTO DE ADITIVOS	KG	300		

		OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS.DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.				
--	--	--	--	--	--	--

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE SUÍNA - GURUPI LOTE 05	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	ORELHA SUÍNA	CARNE SUINA - TIPO ORELHA. HIGIEINIZADA DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	300		
2	PÉ DE PORCO	CARNE SUINA S - TIPO PÉ, HIGIEINIZADO ANTES DE SER SUBMETIDO A CONSERVAÇÃO, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE	KG	400		

		MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA , CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.				
3	RABO SUÍNO	CARNE SUINA - TIPO RABO, HIGIENIZADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	400		
5	BISTECA SUÍNA	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA, NÃO SALGADA, CONGELADA; O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	800		
6	COSTELINHA SUÍNA	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA, NÃO SALGADA. EM PEÇA, CONGELADA; O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU	KG	2.000		

		AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELAO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.				
7	PERNIL SUÍNO	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL, SEM OSSO E SEM PELE, EM PEÇA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELAO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	1.000		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CORTES DE FRANGO - GURUPI LOTE 06	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CANGELADO, NÃO TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO	KG	6.000		

		DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.				
2	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	PEITO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, SEM OSSO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS COM O REGISTRO NO S.I.F, LIMPAS, SEM RESTOS DE VÍSCERAS, MUSCULATURA FIRME, ÍNTEGRA E NÃO PEGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA (AMARELO-PARDO), SEM MANCHAS AZUIS OU ESVERDEADAS E SABOR PRÓPRIO, SEM GORDURA E PELES, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS. ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	6.000		
3	DRUMET DE FRANGO	COXINHA DA ASA DE FRANGO, TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 a 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM.	KG	800		
4	MOELA DE FRANGO	MIÚDO DE FRANGO, TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM.	KG	300		

TEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS E EMBUTIDOS - GURUPI LOTE 07	UN	QTD		
1	MORTADELA DEFUMADA	MORTADELA DEFUMADA, BARRA COM NO MÍNIMO 2 KG, CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA, AVE E SUINA; ESPECIARIAS NATURAIS (ALHO, CEBOLA, COENTRO, PIMENTA, PIMENTA SÍRIA, PIMENTA-BRANCA, NOZ MOSCADA E EXTRATO DE ORÉGANO) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES DE PRIMEIRA QUALIDADE;	KG	200		

		ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).				
2	BATATA PALITO	BATATA PALITO DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, PACOTE DE APROXIMANDAMENTE 2 kg, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	KG	2.000		
3	ERVILHAS FRESCAS	ERVILHAS FRESCA EM GRÃOS SELECIONADOS, CONGELADA, PACOTE COM NO MÁXIMO 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM INTEGRAL E CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DOS PRODUTOS: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO.	KG	120		
4	PRESUNTO	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA, RESFRIADO. PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE COM O PERNIL DE SUÍNOS, DESOSSADO, ADICIONADO DE INGREDIENTES, E SUBMETIDO A UM PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER TEOR DE PROTEÍNA CÁRNEA MÍNIMA DE 16,5% E SER DESIGNADO DE PRESUNTO COZIDO. CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 4 KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	1.500		
5	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PEÇA, RESFRIADA, DERIVADO DE LEITE DE VACA DE BOA QUALIDADE, TEXTURA COMPACTA, COM ODOR E SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO, CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 3,5 KG A 4 KG , ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO	KG	2.500		

		DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. MARCAS: PIRACANJUBA, ITALAC E FRIMESA.				
6	SALSICHA	SALSICHA CONGELADA(-12°C), COMPOSTA DE CARNE MISTA (BOVINA E SUÍNA), PREPARADOS COM CARNES DE 1ª QUALIDADE, SEM EXCESSOS DE GORDURA, COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA À VÁCUO COM NO MÁXIMO 5 KG, EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, VALIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, ONDE DEVERÃO CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. MARCAS: (PERDIGÃO, SÁDIA, AURORA E SEARA).	KG	600		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS E EMBUTIDOS - GURUPI LOTE 08	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	MANDIOCA DESCASCADA	MANDIOCA, DESCASCADA, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, 800G, EMBALAGEM LACRADA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	PCT	1.800		
2	PEITO DE PERU	PEITO DE PERU DEFUMADO EM BARRA DE ATÉ 3 KG. ELABORADO COM CARNE DE PEITO DE PERU SEM OSSO, TEMPERADO, DEFUMADO PELO PROCESSO NATURAL E COM MENOS DE 4% DE GORDURA, ISENTO DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	300		
3	REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CATUPIRY	BISNAGA DE QUEIJO CATUPIRY, EMBALAGEM PESANDO ENTRE 1KG E 1,5KG, LACRADO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. MARCAS: CATUPIRY, CANTO DE MINAS E TIROLEZ.	KG	600		
4	REQUEIJÃO EM POTE	REQUEIJÃO CREMOSO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PESANDO ENTRE 400 E 500 G , COM TAMPAS QUE POSSIBILITE VEDAR O PRODUTO APÓS A SUA ABERTURA. PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO; DEVE SER LEVEMENTE SALGADO E APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO	UN	800		

		DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCAS: VIGOR, ITAMBÉ E CANTO DE MINAS.				
5	SALAMINHO	PEÇA DE SALAME DE CORTES NOBRES DE CARNE SUÍNA E ESPECIARIAS NATURAIS SELECIONADAS. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 800G E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	UN	60		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – DEFUMADOS E EMBUTIDOS - GURUPI LOTE 09	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	BACON	BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; DEVE APRESENTAR NO RÓTULO AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO: PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	800		
2	LINGUIÇA CALABRESA	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE CARNE SUÍNA NÃO MISTA, PURA E LIMPA, RESFRIADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ADICIONADA DE TOUCINHOS E CONDIMENTOS NATURAIS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, COZIDA E DEFUMADA-SEM PIMENTA, FIRME, SEM UMIDADE. DEVERÁ SER EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG NO MÁXIMO.DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF. MARCAS: SADIA, AURORA E PERDIGÃO.	KG	1.500		
3	LINGUIÇA DE FRANGO	LINGUIÇA FRESCA DE CARNE DE FRANGO, DO TIPO GROSSA, NÃO MISTA, PURA E LIMPA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE	KG	1.500		

		DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.				
4	LINGUIÇA TOSCANA	LINGÜIÇA TIPO TOSCANA, CONGELADA, DO TIPO GROSSA, PREPARADAS COM CARNE SUÍNA PURA E LIMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PICADA, NÃO MISTA, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS, EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	1.800		

LOTE 03 – ARAGUAÍNA/TO

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE BOVINA – ARAGUAÍNA LOTE 01	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	ALCATRA COM MAMINHA PEÇA	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA COM MAMINHA, PEÇA EM TAMANHO PADRÃO, RESFRIADA (0º E 6º C GRAUS), DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELAO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO	KG	600		

		CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.				
2	PATINHO BOVINO PEÇA	CARNE BOVINA DE TIPO PATINHO PEÇA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. O PRODUTO NÃO DEVE SER ORIUNDO DE MOAGEM DE APARAS; O LIMITE MÁXIMO PARA ESPÉCIE DE GORDURA BOVINA É DE 5%; DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS, RESISTENTES, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	KG	3.000		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – CARNE DE SOL BOVINA – ARAGUAÍNA LOTE 02	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	CARNE DE SOL BOVINA	CARNE DE SOL BOVINA TIPO COXÃO DURO, EM PEÇA, CURADA, SUBMETIDA A PROCESSO DE CONSERVAÇÃO POR MEIO DE SALGA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO; DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	350		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CARNE SUÍNA – ARAGUAÍNA LOTE 03	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	COSTELINHA SUÍNA	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA, NÃO SALGADA, CORTADA EM PEDAÇOS MÉDIOS , O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200		
2	ORELHA SUÍNA	CARNE SUINA SALGADA - TIPO ORELHA, CORTADA DE 2 A 3 PEDAÇOS EM TAMANHO MEDIO , HIGIEINIZADA, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	30		
3	PÉ DE PORCO	CARNE SUINA SALGADA - TIPO PÉ, CORTADO EM CUBOS DE TAMANHOS MÉDIO , HIGIEINIZADO ANTES DE SER SUBMETIDO A CONSERVAÇÃO, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO	KG	30		

		CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
3	RABO SUÍNO	CARNE SUINA SALGADA - TIPO RABO, HIGIENIZADO, CORTADO EM CUBOS VARIANDO DE 2 A 3 PEDAÇOS, EM TAMANHOS MEDIO , DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADAS NÃO VIOLADAS, RESISTENTES. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 10 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	30		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – (CAIXARIA) CORTES DE FRANGO – ARAGUAÍNA LOTE 04	UN	QTD	V.UNIT	V.TOTAL
1	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO, NÃO TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.	KG	700		
2	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, SEM OSSO, PROVENIENTE	KG	2.700		

		DE AVES SADIAS COM O REGISTRO NO S.I.F, LIMPAS, SEM RESTOS DE VÍSCERAS, MUSCULATURA FIRME, ÍNTEGRA E NÃO PEGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA (AMARELO-PARDO), SEM MANCHAS AZUIS OU ESVERDEADAS E SABOR PRÓPRIO, SEM GORDURA E PELES, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS. ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 A 25 KG . DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.				
--	--	---	--	--	--	--

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS E EMBUTIDOS – ARAGUAÍNA LOTE 05	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	MANDIOCA DESCASCADA	MANDIOCA, DESCASCADA, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, 800G, EMBALAGEM LACRADA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	PCT	100		
2	REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CATUPIRY	BISNAGA DE QUEIJO CATUPIRY, EMBALAGEM PESANDO ENTRE 1KG E 1,5KG, LACRADO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. MARCAS: CATUPIRY, CANTO DE MINAS E TIROLEZ.	KG	150		
3	REQUEIJÃO EM POTE	REQUEIJÃO CREMOSO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PESANDO ENTRE 400 E 500 G , COM TAMPA QUE POSSIBILITE VEDAR O PRODUTO APÓS A SUA ABERTURA. PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO; DEVE SER LEVEMENTE SALGADO E APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCAS: VIGOR, ITAMBÉ E CANTO DE MINAS.	UN	150		
4	PEITO DE PERU	PEITO DE PERU DEFUMADO EM BARRA DE ATÉ 3 KG. ELABORADO COM CARNE DE PEITO DE PERU SEM OSSO, TEMPERADO, DEFUMADO PELO PROCESSO NATURAL E COM MENOS DE 4% DE GORDURA, ISENTO DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	50		
5	SALAMINHO	PEÇA DE SALAME DE CORTES NOBRES DE CARNE SUÍNA E ESPECIARIAS NATURAIS SELECIONADAS. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 800G E INFORMAÇÕES	UN	20		

		DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).				
--	--	--	--	--	--	--

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – FRIOS – ARAGUAÍNA LOTE 06	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PEÇA, RESFRIADA, DERIVADO DE LEITE DE VACA DE BOA QUALIDADE, TEXTURA COMPACTA, COM ODOR E SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO, CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO CERCA DE 3,5 KG A 4 KG , ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF. MARCAS: PIRACANJUBA, ITALAC E FRIMESA.	KG	800		

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – DEFUMADOS, FRIOS E EMBUTIDOS – ARAGUAÍNA – LOTE 07	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	BACON	BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; DEVE APRESENTAR NO RÓTULO AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO: PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	150		
2	BATATA PALITO	BATATA PALITO DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, PACOTE DE APROXIMANDAMENTE 2 kg, LACRADO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO.	KG	50		
3	LINGUIÇA CALABRESA	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE CARNE SUÍNA NÃO MISTA, PURA E LIMPA, RESFRIADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ADICIONADA DE TOUCINHOS E CONDIMENTOS NATURAIS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, COZIDA E DEFUMADA-SEM PIMENTA, FIRME, SEM UMIDADE. DEVERÁ SER EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG NO	KG	350		

		MÁXIMO.DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF. MARCAS: SADIA, AURORA E PERDIGÃO.				
4	LINGUIÇA TOSCANA	LINGÜIÇA TIPO TOSCANA, CONGELADA, DO TIPO GROSSA, PREPARADAS COM CARNE SUÍNA PURA E LIMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PICADA, NÃO MISTA, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS, EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, COM PESO MÁXIMO DE 20 KG. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	100		
5	MORTADELA DEFUMADA	MORTADELA DEFUMADA, BARRA COM NO MÍNIMO 2 KG, CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA, AVE E SUINA; ESPECIARIAS NATURAIS (ALHO, CEBOLA, COENTRO, PIMENTA, PIMENTA SÍRIA, PIMENTA-BRANCA, NOZ MOSCADA E EXTRATO DE ORÉGANO) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	80		
6	PRESUNTO	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA, RESFRIADO. PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE COM O PERNIL DE SUÍNOS, DESOSSADO, ADICIONADO DE INGREDIENTES, E SUBMETIDO A UM PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER TEOR DE PROTEÍNA CÁRNEA MÍNIMA DE 16,5% E SER DESIGNADO DE PRESUNTO COZIDO. CONDICIONADO EM PEÇA INDIVIDUAL, EMBALADO A VÁCUO, PESANDO	KG	120		

		CERCA DE 4 KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.				
6	SALSICHA	SALSICHA CONGELADA(-12°C), COMPOSTA DE CARNE MISTA (BOVINA E SUÍNA), PREPARADOS COM CARNES DE 1ª QUALIDADE, SEM EXCESSOS DE GORDURA, COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA À VÁCUO COM NO MÁXIMO 5 KG, EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, VALIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, ONDE DEVERÃO CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF. MARCAS: (PERDIGÃO, SÁDIA, AURORA E SEARA).	KG	120		

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$.....

EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

FONE/FAX/E-MAIL:

OBSERVAÇÃO N.º 01 – Caso seja apresentado carta de credenciamento, no momento de formalizar a Ata de Registro de Preços com o Signatário/Autor do Menor Preço, deverá apresentar procuração particular com firma reconhecida em cartório; ou cópia autenticada; e ou assinatura eletrônica ou digital com validade jurídica; ou procuração pública. E, deverá ser apresentado documento de identificação do outorgado (válido em todo o território nacional), bem como o e-mail do responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços.

OBSERVAÇÕES GERAIS:

Declaramos que estamos de acordo com os seguintes itens:

No preço acima estão inclusos todos os impostos, seguros, taxas, visitas e quaisquer outras despesas relacionadas ao objeto.

Esta proposta tem validade de, no mínimo, **60 (sessenta) dias corridos**.

O abaixo assinado declara estar ciente de todas as cláusulas do Edital e Termo de Referência e de que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o Sesc/TO decida não o contratar.

DADOS DO RESPONSÁVEL PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Sesc - Serviço Social do Comércio | Departamento Regional Tocantins | Sede Administrativa
 Quadra ACSU NO 40, Av. Teotônio Segurado, Conj. 01, LT 19, Nº 19 - Palmas/TO - CEP 77001-226
 TEL (63) 3219-9101 | www.sescto.com.br

RAZÃO SOCIAL:			
CNPJ:			
ENDEREÇO:			CIDADE:
			UF:
RESPONSÁVEL:			CPF:
TELEFONE:		E-MAIL DA PESSOAL RESPONSÁVEL PARA ASSINAR A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:	

Declaramos que nesta proposta de preços estão incluídas todas as despesas vinculadas ao objeto desta licitação, bem como, impostos, taxas, frete e outros de qualquer natureza e demais condições do edital.

Dados para depósito em conta:

Nome Do Banco:	Nome Da Agência:	N.º Da Agência:	N.º Da Conta Corrente:
PIX:			

O pagamento deverá ocorrer exclusivamente por meio de crédito bancário. Não serão aceitos boletos ou outra forma de pagamento.

A Proposta apresentada contempla todas as exigências formais, especificações e condições constantes no Termo de Referência.

Cidade/Estado __ de __ de 2024.

(Assinatura do representante)
(Nome do representante/carimbo)

PREGÃO PRESENCIAL POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, DO TIPO MENOR PREÇO POR LOTE
DE Nº. 00006-24 - PG

ANEXO IV

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS, CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES
E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS**

Declaro para os devidos fins de comprovação junto à Comissão de Licitação, que a empresa
_____, CNPJ nº
_____, localizada na
_____, neste ato representada pelo Sr.
_____ identidade _____ que recebemos os documentos e que
tomamos conhecimento de todas as condições necessárias à participação na licitação e que não existem
fatos que impeçam a participação de nossa empresa no presente certame.

Declaro ainda.

Cidade/, de .. de 2024.

(Assinatura do responsável)

Este documento deverá ser impresso em papel timbrado da licitante

**PREGÃO PRESENCIAL POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, DO TIPO MENOR PREÇO POR LOTE
DE Nº. 00006-24 - PG
ANEXO V
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE:

Aos, dias do mês dede 2024, na sede do Serviço Social do Comércio – Sesc, Administração Regional no Estado do Tocantins, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 03.779.012/0001-54, situado na Quadra 301 Norte, Avenida Teotônio Segurado, Conjunto 01, Lote 19, CEP-77.001-226, Plano Diretor Norte, Palmas – TO, neste ato representado pelo Presidente,,, Cédula de Identidade RG n.º .. devidamente inscrito no CPF/MF sob o n.º, conjuntamente com a Diretora Regional,,,,, Cédula de Identidade RG n.º, devidamente inscrita no CPF/MF sob o n.º, e do outro lado nos termos da Resolução Sesc 1.593/2024. A Sra. Diretora Regional e o Presidente do Sesc/AR/TO RESOLVEM registrar o preço conforme julgamento do processo licitatório Sesc/AR/TO Nº. 00006-24-PG, conforme especificações e quantidades contidas neste Instrumento Convocatório, consoantes as cláusulas e condições seguintes:

SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO:

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

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

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1-O objeto da presente Ata de Registro de Preços, é a Contratação de Empresa Especializada para Fornecimento de Carnes (Caixaria) e frios, por empresa especializada, destinados atender as demandas das unidades do Sesc/TO, nas cidades de Palmas; Gurupi; e Araguaína

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS E PRORROGAÇÃO

2.1 - A Presente Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado até o limite de 36 (trinta e seis) meses, podendo ser restabelecidas as

condições iniciais, inclusive quantitativos, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço registro, se mantém vantajoso.

2.2 - Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preço o SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE não importa em direito subjetivo à contratação de quem ofertou o preço registrado, sendo facultada a realização de contratações de terceiros sempre que houver preços mais vantajosos.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REAJUSTE E ACRÉSCIMO

3.1 - Será admitida, por solicitação do SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO, o reajuste⁶ dos preços dos itens com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, desde que seja observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, da assinatura da Ata de Registro de Preço, vinculando-se ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE ou outro que venha substituí-lo.

3.2 - Se durante a vigência do Termo de Registro de Preço houver oscilação do preço praticado no mercado, comprovado através de pesquisa, deverá haver realinhamento, mediante manifestação das partes.

3.2.1 - Durante a análise do realinhamento, o contratado deverá realizar os atendimentos dos itens contratados até o deferimento da solicitação de reequilíbrio.

3.3 – A Ata de Registro de Preço poderá ser acrescida em até 50% (cinquenta por cento) do valor global atualizado, mediante justificativa e termo aditivo.

3.4 - Havendo contrato⁷ oriundo desta Ata de Registro de Preço terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

3.5 – Registros que não caracteriza alteração de contrato serão realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, como nas seguintes situações:

- a) Variação do valor em face do reajuste;
- b) Atualizações, compensações ou penalizações, financeira decorrentes das condições de pagamento prevista;
- c) Alteração na razão ou na denominação social do contratado;
- d) Alteração do preposto ou fiscal;
- e) Prorrogações da vigência prevista na Ata de Registro de Preço; e
- f) Adequação derivada de erro material.

CLÁUSULA QUARTA – VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

⁶ Resolução 1.593/2024

Art. 51 À ata de registro de preços poderá ser aplicado reajuste, repactuação ou reequilíbrio econômico-financeiro, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo de serviços ou bens registrados, aplicando-se as normas e os mesmos pressupostos previstos no artigo 42 do Regulamento.

⁷ Art.45.

§4º O contrato ou instrumento equivalente decorrente da ata de registro de preço terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

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

4.2 - Após entrega dos itens na Nutrição do Sesc/TO, conforme as quantidades definidas no ato da emissão da Ordem de Compra/Pedido (O.C), o SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE pagará ao SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO o valor de acordo com a proposta comercial apresentada no processo licitatório Pregão Presencial Nº. 000006-24 - PG, que são partes integrantes deste instrumento.

4.3 – A cada fornecimento, o pagamento será realizado pelo SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE por meio de boleto/fatura ou depósito na conta corrente do SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO em até 15 (quinze) dias úteis após a entrega e aceite dos itens, mediante a apresentação da nota fiscal, sendo vedada a negociação de faturas ou títulos de crédito com instituições financeiras.

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

4.5 - Quaisquer despesas extras e demais custos serão por conta do SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO dos itens, ficando a SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE isenta de qualquer despesa extra.

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

CLÁUSULA QUINTA – REGISTRO DO MENOR PREÇO

PLANILHA EXEMPLIFICATIVA:

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO – DEFUMADOS, FRIOS E EMBUTIDOS – ARAGUAÍNA – LOTE 08	UN	QTD	V.UNT	V.TOTAL
1	BACON	BACON, DEFUMADO, EM MANTA, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, MANTA CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; DEVE APRESENTAR NO RÓTULO AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO: PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.	KG	150		

CLÁUSULA SEXTA – AUTORIZAÇÃO PARA FORNECIMENTO

6.1 - Para cada fornecimento, de acordo com as necessidades do SIGNATÁRIO/ ADQUIRENTE, será emitido, pelo SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE Ordem de Compra/Pedido (O.C) de acordo com as condições estabelecidas nesta Ata de Registro Preços, o qual autorizará o fornecimento.

6.2 - Prazo de entrega: em até 10 (dez) dias corridos ou conforme a necessidade do Sesc, informado na emissão da Ordem de Compra/Pedido (O.C).

6.3 – O SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO deverá entregar os quantitativos estabelecidos na Ordem de Compra/Pedido (O.C) em sua totalidade, não serão aceitas entregas fracionadas dele.

6.4 – Em caso excepcional, quando não for possível ser entregue no prazo citado no item 6.2 da Cláusula Sexta, o SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO deverá informar a área responsável solicitando novo prazo que será analisado.

6.5 – O objeto registrado só será aceito se estiver de acordo com as características especificadas no anexo I. Os itens que não atenderem as exigências, será solicitado sua substituição.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO LOCAL DE ENTREGA DOS ITENS

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

Locais das entregas:

I) Entrega na Unidade de Palmas - TO:

- a) **Centro de Atividades de Palmas: Setor de Nutrição do Sesc** na Quadra 502 Norte, Avenida LO 16 Lt 21 A 26 - Palmas Tocantins, Cep:77.006-562, Fone: (63) 3212-9933/(63) 3212-9904, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h; e

II) Entrega nas Unidades de Gurupi – TO:

- a) **Centro de Atividades de Gurupi: Setor de Nutrição do Sesc** na Rua 03, APM 01 A Loteamento Park Filó Moreira, Número 415, **Gurupi/TO**, CEP: 77421-062, Fone: (63) 3301-2100, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h;
- b) **Sesc Parque Primavera: Quadra A1, Alameda 03, Rua 09, Setor Parque Primavera, Gurupi/TO**, CEP: 77413 090, Fone: (63) 3301-2126, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h; e
- c) **Mesa Brasil: Rua 09, Quadra AI 03, Lote 01 no 130 - Setor Parque Primavera, Gurupi/TO**, CEP: 77413-090, Fone: (63) 3301-2128, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h.

III) Entregas nas Unidades de Araguaína - TO:

- a) **Centro de Atividades de Araguaína: Setor de Nutrição do Sesc** na Rua Joaquim Gava, Chácara 95 BII (Entre a Avenida Filadélfia e a Marginal Neblina), **Setor Jardim América, Araguaína/TO**, CEP: 77805-206, Fone: (63) 3416-0100, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h;
- b) **Sesc Morada do Sol: Rua Buenos Aires, Quadra 21, Setor Morada do Sol, Araguaína/TO**, CEP: 77828-300, Fone: (63) 3416-0150, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h;
- c) **Sesc Comunidade: Avenida Tietê, Número 560, Quadra 30 A, Lote 01, Setor Vila Goiás, Araguaína/TO**, CEP: 77826-120, Fone: (63) 3416-0160, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h; e

- d) **Mesa Brasil:** Rua Buenos Aires, Quadra 21, Setor Morada do Sol, **Araguaína/TO**, CEP: 77828-300, Fone: (63) 3416-0155, em dias úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h.

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

CLÁUSULA OITAVA– DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

8.1 - Compete ao SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE:

- a) Fornecer e colocar à disposição do SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO todos os elementos e informações que se fizerem necessários à entrega das **carnes, frios ou embutidos**;
- b) Notificar formal e tempestivamente o SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO, sobre as irregularidades observadas no cumprimento da Ata de Registro de Preço;
- c) Notificar o SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- d) Efetuar o pagamento ao SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO, na forma convencionada neste termo;
- e) Prestar informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pelo SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO;
- f) Comunicar o SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO a ocorrência de divergência entre a Ordem de Compra/Pedido (O.C) e a fatura, promovendo a devolução da fatura para correção;
- g) Comunicar ao SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada na execução do objeto;
- h) Acompanhar, a execução do objeto, sem prejuízo da responsabilidade do SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO, e ainda avaliar a qualidade deles, podendo rejeitá-los em parte ou em todo, com exposição de motivos;
- i) Os itens a ser fornecido ao SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE, será vistoriado pelo colaborador competente, responsável, onde havendo qualquer irregularidade com o produto, ele será devolvido sem ônus ao SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE; e
- j) Cumprir as demais cláusulas desta Ata de Registro de Preço.

8.2 - COMPETE AO FORNECEDOR REGISTRADO

8.2.1 - Compete ao fornecedor registrado as seguintes obrigações:

- a) Fornecer ao SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE, **as carnes, frios ou embutidos** conforme as características especificadas/mencionadas no Anexo I do instrumento convocatório e segundo as quantidades contidas na Ordem de Compra/Pedido (O.C);
- b) Fornecer as **carnes, frios ou embutidos** até o prazo estabelecido na cláusula 6.2 desta Ata de Registro de Preço;
- c) Comparecer, sempre que solicitada, à sede do SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE para receber instruções e acertar providências;
- d) Substituir os itens que apresentarem qualquer anormalidade até 03 (três) dias úteis, sendo que os itens deverão, necessariamente, garantir a qualidade exigida pelo SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE;

- e) Fornecer os itens licitados de acordo especificações contidas no ANEXO I, de acordo com os padrões de qualidade e normas regulamentadoras;
- f) Entregar os quantitativos estabelecidos na Ordem de Compra/Pedido (O.C) em sua totalidade;
- g) Arcar com todos os encargos sociais e trabalhistas, previstos na legislação vigente e de quaisquer outros em decorrência da sua condição de empregadora, no que diz respeito aos seus funcionários, ainda que temporários;
- h) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE, ou em qualquer outro local onde estejam na entrega dos itens, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor;
- i) Cabe ao SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO a CARGA/DESCARGA dos itens em local adequado, indicado pelo Sesc/TO.**
- j) Cumprir as demais tarefas a seu cargo, conforme especificações constantes da Cláusula Primeira – do objeto;
- k) Indicar um preposto a quem a fiscalização se reportará de forma ágil, bem como coordenar a execução do objeto sob responsabilidade do SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO;**
- l) Solucionar todos os eventuais problemas pertinentes ou relacionados com o fornecimento do objeto, mesmo que para isso outra solução não prevista neste tenha que ser apresentada, para aprovação e implementação, sem ônus adicionais para o SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE;
- m) Responsabilizar-se pelos danos causados ao SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo no cumprimento do objeto licitado;
- n) Responsabilizar-se por eventuais prejuízos decorrentes da não execução total ou parcial dos serviços especificado nesta Ata de Registro de Preço, bem como qualquer dano causado por seus empregados ou contratados;
- o) Responsabilizar-se por todas as despesas, impostos, seguros, taxas, tributos, incidências fiscais e contribuições de qualquer natureza ou espécie, trabalhistas, previdenciárias, salários, custos diretos e indiretos, encargos sociais e quaisquer outros encargos necessários à perfeita execução do objeto;
- p) Cumprir, fielmente as obrigações assumidas, de modo a que o cumprimento do objeto aconteça com esmero, executando-o sob sua inteira responsabilidade;
- q) Atender às determinações da fiscalização do SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE;
- r) Realizar, com seus próprios recursos, todas as entregas relacionadas com o objeto desta Ata de Registro de Preço, de acordo com as especificações estipuladas pelo SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE;
- s) Cumprir todas as leis e posturas, federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa;
- t) Cumprir a legislação trabalhista com relação a seus funcionários, e quando for o caso, com relação a funcionários de terceiros contratados;
- u) Apresentar, quando solicitado pelo SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE, a comprovação de estarem sendo satisfeitos todos os seus encargos e obrigações trabalhistas, previdenciários e fiscais;
- v) Responder perante o SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condição das obrigações de sua responsabilidade, ou por erro seu na execução do objeto desta Ata de Registro de Preço; e
- w) E outras obrigações constantes no referido instrumento convocatório.

CLÁUSULA NONA - DA ADESÃO AO TERMO DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 – A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelos Departamentos Regionais do Sesc e por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Departamento Regional no Tocantins - Sesc/TO, nos termos da Resolução 1.593 de 02/05/2024.

9.2 - As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no Instrumento Convocatório.

9.3 - O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir ao Termo de Registro de Preço.

9.4 - O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens/serviços previstos no Instrumento Convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

9.5 - As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

9.6 - O pedido de adesão ao Gerenciador e as formalizações necessárias para a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

9.7 - O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

9.8 - Ao órgão não participante que aderir ao Termo de Registro de Preços compete 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 as suas próprias contratações.

9.9 - Caberá ao fornecedor beneficiário do Termo de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não da prestação de serviços, desde que esta prestação não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o gerenciador e demais participantes.

CLÁUSULA DÉCIMA – CLÁUSULA INTEGRANTE

10.1 - Constitui partes integrantes desta Ata de Registro de Preços, independente de transcrição, as condições estabelecidas no processo licitatório **Sesc/AR Nº. 00006-24- PG** e seus anexos, inclusive a proposta de menor preço e os documentos de habilitação apresentados pelo licitante autor do menor preço registrado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO TRABALHISTA

11.1 - O SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO reconhece que não se estabelecerá qualquer vínculo empregatício entre o SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE e terceiros eventualmente envolvidos na execução das entregas dos hortifrutigranjeiros diversos, objeto da presente ata.

11.2 - O SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO assume a obrigação de suportar espontânea e integralmente todos os custos e despesas relativas a reclamações trabalhistas, que sejam eventualmente instaurados ou ajuizados contra o SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO DO SESC/TO

12.1 O Serviço Social do Comércio – Sesc/AR/TO credencia como fiscais desta Ata de Registro de Preço, os empregados, **a sra. xxxxx (titular) e a sra. xxxxxx (suplente)**, para as entregas a serem realizadas no Sesc Mesa Brasil em Palmas/TO (ACNE 11, Rua NE-9, conjunto 03, Lote 18 Palmas - Tocantins, 77006-028).

12.2 Os fiscais são investidos de plenos poderes para, diretamente ou através de auxiliares, exercer a fiscalização geral e total do objeto deste instrumento, tendo como atribuições principais:

12.2.1 Exigir do Fornecedor a estrita observância às estipulações desta Ata de Registro de Preço, às normas do Serviço Social do Comércio – Sesc/TO e à melhor técnica consagrada pelo uso para a execução do objeto do presente Instrumento;

12.2.2 Recusar os métodos de trabalho ou processos de execução que, ao seu critério, estejam em desacordo com as exigências e padrões técnicos e administrativos estipulados pela presente Ata de Registro de Preço;

12.2.3 Dar permanente assistência, na interpretação e na solução dos problemas indicados pelo Serviço Social do Comércio – Sesc/TO; e

12.2.4 Determinar os prazos para cumprimento das exigências.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA COMUNICAÇÃO

13.1. Para os fins de comunicação no âmbito desta Ata de Registro de Preço, todas as notificações, avisos ou comunicações serão realizados por escrito, enviadas por via postal ou por correio eletrônico, com aviso de leitura e ou entrega, carta registrada ou por intermédio de Cartório do Registro de Títulos e Documentos, devendo sempre observar o disposto abaixo:

FISCAL (is) DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:

Nome:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

Nome:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO:

Nome:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

13.2. As comunicações/notificações realizadas conforme disposto nesta Cláusula, serão consideradas entregues:

- I. No momento da entrega, se entregues em mãos, mediante protocolo;
- II. No momento do recebimento, se enviadas por correio ou courier; e
- III. No momento indicado no próprio e-mail se enviadas por meio eletrônico.

13.3. Ficam obrigados o SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE e o SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO a notificar um ao outro em caso de alteração nos endereços acima.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - PENALIDADES

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

- a) **Advertência;**
- b) **Multa;**
- c) **Suspensão** do direito de licitar ou contratar com o SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE, por prazo não superior a 03 (três) anos;
- d) **Impedimento do direito de licitar, com abrangência nacional** por prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos.

14.2 - A penalidade de advertência poderá ser aplicada nos seguintes casos, independentemente da aplicação de multa:

- a) Descumprimento das obrigações assumidas nesta Ata de Registro de Preços, desde que não acarretem prejuízos para o SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE;
- b) Execução insatisfatória ou inexecução dos serviços de entregas, desde que a sua gravidade não recomende o enquadramento nos casos de suspensão temporária;
- c) Pequenas ocorrências que possam acarretar transtornos no desenvolvimento dos serviços de entregas do SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE.

14.3 – Por atraso injustificado:

- a) multa de 1% (um por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia, incidente sobre o valor das Ordens de Compras/Pedidos (O.C);
- b) multa de 1,5% (um vírgula cinco por cento) ao dia, a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, incidente sobre o valor desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da rescisão deste a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

14.4 - Por inexecução parcial ou total:

- a) pelo descumprimento das obrigações preceituas nesta Ata, a ser aplicada de acordo com a conduta e o nível de gravidade;
- b) de 20% (cinco por cento) sobre o valor das Ordens de Compras/Pedidos – O.C;
- c) quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor do serviço que deixou de ser prestado.

14.5 - As multas a que se referem o subitem 14.3 não impedem que o SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE rescinda unilateralmente esta Ata de Registro de Preços e aplique as outras sanções previstas no item 14.1, em suas letras “a”, “b” e “c”, facultada a defesa prévia da SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO, no respectivo processo.

14.6 - As multas aplicadas serão descontadas dos pagamentos devidos pelo SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE.

- a) Inexistindo pagamento devido pelo Sesc, ou sendo estes insuficientes, caberá o SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO efetuar o pagamento do que for devido, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da comunicação de confirmação da multa.
- b) Não se realizando o pagamento nos termos definidos nesta cláusula, far-se-á sua cobrança judicialmente.

14.7 - A penalidade de Suspensão do direito de licitar ou contratar com o SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE por prazo não superior a 03 (três) anos no que corresponde a letra “c” do Item 14.1, poderá ser aplicada quando houver inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas, sem prejuízo de outras penalidades previstas no edital ou nesta Ata de Registro de Preços.

14.8 – A penalidade de Impedimento do direito de licitar, com abrangência nacional por prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos no que corresponde a letra “d” do Item 14.1, sem prejuízo de outras penalidades previstas no edital ou nesta Ata, poderá ser aplicada quando SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO:

- a) apresentar ao SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE qualquer documento falso ou falsidade, no todo ou em parte;
- b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços;
- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESCISÃO

15.1 - Constituem motivos para rescisão unilateral da ata de registro de preço, por parte do SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE, os seguintes:

- a) O não cumprimento de cláusulas desta ata, especificações e prazos;
- b) O cumprimento irregular de cláusulas desta ata, especificações e prazos;
- c) A lentidão do seu cumprimento, levando o SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE a comprovar a impossibilidade do fornecimento, nos prazos estipulados;
- d) O atraso injustificado no fornecimento;

- e) A suspensão do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação ao SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE;
- f) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a cessão ou transferência, total ou parcial sem prévia anuência do SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE;
- g) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução das entregas, assim como a de seus superiores.

15.2 - A rescisão desta Ata de Registro de Preço poderá ser amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência para o SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE.

- a) A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de parecer do responsável pela contratação e de autorização escrita e fundamentada do Gerente Administrativo do SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE.
- b) A rescisão desta Ata de Registro de Preço poderá dar-se, ainda, judicialmente, nos termos da legislação em vigor.

15.3 - Os casos de rescisão da Ata de Registro de Preço serão formalmente motivados nos autos do processo de contratação, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DE CONFIDENCIALIDADE, SIGILO E PROPRIEDADE INTELECTUAL

16.1 – O SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO compromete-se a tratar como estritamente confidencial todas e quaisquer INFORMAÇÕES CONFIDENCIAIS que tiverem sido transmitidas ou disponibilizadas pelo CONTRATANTE, seja na forma de documentos, seja em qualquer outra forma, e deverá evitar qualquer revelação dessas a terceiros, salvo conforme necessário para a proteção ou utilização dos DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL gerados por ou transferidos ao CONTRATANTE.

16.1.2 Qualquer divulgação não autorizada geradora de responsabilidade importará na assunção de responsabilidade por aquele que divulgou.

16.1.3 É terminantemente proibido e, passível de rescisão contratual, a divulgação de qualquer informação objeto do presente Instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

17.1 - Aplica-se a presente Ata de Registro de Preços a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) Lei 13.709 de 14 de agosto de 2018, sem prejuízo das demais vigentes.

Parágrafo Primeiro: Para fins da Lei Geral de Proteção de Dados (Lei nº 13.709/18), em razão da presente Ata, a realização do tratamento de dados pessoais pelo SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO, deverá adotar as medidas de segurança técnicas, jurídicas e administrativas aptas a proteger tais dados pessoais de acessos não autorizados ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito

observando-se os padrões mínimos definidos pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados e em conformidade com o disposto na legislação de proteção de dados e privacidade em vigor.

Parágrafo Segundo: As partes somente poderão compartilhar, conceder acesso ou realizar o tratamento de dados pessoais, com empregados ou prestadores de serviços que tenham necessidade de realizar o tratamento de tais dados para as finalidades estritamente necessárias à execução desta Ata, bem como tratará somente os Dados Pessoais necessários para a prestação dos serviços, nos termos desta Ata de Registro de Preços.

Parágrafo Terceiro: As partes DECLARAM ter ciência dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), Lei de nº 13.709/2018 e obrigam-se a adotar todas as medidas necessárias para garantir, por si, bem como por seu pessoal, colaboradores e subcontratados a utilização e tratamento dos dados pessoais coletados durante o Processo Licitatório de n.º 000006-24-PG e desta Ata.

Parágrafo Quarto: Eventuais dúvidas ou identificação de irregularidades com o tratamento de dados pessoais devem ser reportadas pelo e-mail: gestaodecontratos@sescto.com.br.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 - Para todos os fins e efeitos, o SIGNATÁRIO/AUTOR DO MENOR PREÇO é tida como parte independente, sem qualquer vínculo com o SIGNATÁRIO/CONTRATANTE a não ser o estritamente contratado, e todas as pessoas empenhadas nas obrigações contratuais não são consideradas representantes ou empregadas do SIGNATÁRIO/ADQUIRENTE.

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

18.3. Se durante a vigência do Termo de Registro de Preço houver oscilação do preço praticado no mercado, comprovado através de pesquisa, deverá haver realinhamento, mediante manifestação das partes.

18.3.1 Durante a análise do realinhamento, o contratado deverá realizar os atendimentos dos itens contratados até o deferimento da solicitação de reequilíbrio.

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

18.5 - Quaisquer alterações desta Ata de Registro de Preços deverão ser procedidas através de termo aditivo ou apostilamento conforme previsão neste instrumento, com a devida anuência das partes contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

19.1 - Fica eleito o Foro da Comarca de Palmas/TO, renunciando-se as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir todas e quaisquer dúvidas que porventura surjam durante a vigência desta ata.



19.2 - E por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam este instrumento, em 02 (vias) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas, para que produzam todos os efeitos legais.

Palmas/TO,de de 2024.

Presidente CR/Sesc/TO

Diretor Geral do Sesc – TO

FORNECEDOR REGISTRADO

Testemunhas:

1 - _____
Nome: _____
CPF/MF: _____

2 _____
Nome: _____
CPF/MF: _____

EDITAL - 00006-2024 - PG - AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS.pdf

Documento número #078f66a3-c78e-4e96-acee-2a319f72ca71

Hash do documento original (SHA256): 05e0581ffa5dbaf6ed43d29f3e5740e1a35aeff4f31694197c3efebf45109e4c

Assinaturas

 **Higor Pinto da Silva**

CPF: 012.806.711-06

Assinou em 18 jun 2024 às 17:29:36

Log

- 18 jun 2024, 17:13:14 Operador com email gestaodecontratos@sescto.com.br na Conta 519242cb-83a7-4202-a85c-e51b6135f16a criou este documento número 078f66a3-c78e-4e96-acee-2a319f72ca71. Data limite para assinatura do documento: 18 de julho de 2024 (17:12). Finalização automática após a última assinatura: habilitada. Idioma: Português brasileiro.
- 18 jun 2024, 17:13:15 Operador com email gestaodecontratos@sescto.com.br na Conta 519242cb-83a7-4202-a85c-e51b6135f16a adicionou à Lista de Assinatura: higor@sescto.com.br para assinar, via E-mail, com os pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; CPF; endereço de IP. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo Higor Pinto da Silva.
- 18 jun 2024, 17:29:36 Higor Pinto da Silva assinou. Pontos de autenticação: Token via E-mail higor@sescto.com.br. CPF informado: 012.806.711-06. IP: 177.126.90.42. Localização compartilhada pelo dispositivo eletrônico: latitude -10.1667006 e longitude -48.3306029. URL para abrir a localização no mapa: <https://app.clicksign.com/location>. Componente de assinatura versão 1.890.0 disponibilizado em <https://app.clicksign.com>.
- 18 jun 2024, 17:29:36 Processo de assinatura finalizado automaticamente. Motivo: finalização automática após a última assinatura habilitada. Processo de assinatura concluído para o documento número 078f66a3-c78e-4e96-acee-2a319f72ca71.



Documento assinado com validade jurídica.

Para conferir a validade, acesse <https://www.clicksign.com/validador> e utilize a senha gerada pelos signatários ou envie este arquivo em PDF.

As assinaturas digitais e eletrônicas têm validade jurídica prevista na Medida Provisória nº. 2200-2 / 2001

Este Log é exclusivo e deve ser considerado parte do documento nº 078f66a3-c78e-4e96-acee-2a319f72ca71, com os efeitos prescritos nos Termos de Uso da Clicksign, disponível em www.clicksign.com.