

**PROCESSO Nº 015/2022.**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2022.**

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS, PARA ABASTECIMENTO DA CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO (COZINHA PILOTO) DA PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORÍNEA, PARA ATENDER AS ESCOLAS, PROJETOS E EVENTOS DA MUNICIPALIDADE.**

**TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM “REGISTRO DE PREÇOS”.**

**DATA DA REALIZAÇÃO: 23/03/2022 ÀS 09H00MIN.**

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORÍNEA**, pessoa de direito público, CNPJ nº 44.493.575/0001-69, com endereço a Rua Livino Cardoso de Oliveira, nº 699 – centro, através do Excelentíssimo Senhor Prefeito PAULO EDUARDO PINTO e da COMUL – Comissão Municipal de Licitações do Município, *designada pela Portaria n.º 137/2022* de 19 de Janeiro de 2022, no uso de suas atribuições legais, comunica a abertura o presente processo de licitação.

A respectiva Sessão do Pregão será realizada na data de **23 (vinte e três) de março de 2022, a partir das 09h00min**, na sede Administrativa da Prefeitura Municipal de Florínea, localizada na Rua Livino Cardoso de Oliveira, nº 699, Centro, Florínea/SP e serão conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

## **1 – DO OBJETO**

1.1.- A presente licitação tem por objeto para “REGISTRO DE PREÇOS” destinado a **AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS, PARA ABASTECIMENTO DA CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO (COZINHA PILOTO) DA PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORÍNEA, PARA ATENDER AS ESCOLAS, PROJETOS E EVENTOS DA MUNICIPALIDADE.**

## **2 – DA PARTICIPAÇÃO**

2.1.- Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.

2.2.- Esclarecendo ainda que as empresas interessadas poderão participar ou ofertar propostas, ao objeto desta licitação, onde será julgado pelo **MENOR PREÇO**, considerando-se o **valor unitário** de cada item, conforme descrição do Termo de Referência.

### **3 – DO CREDENCIAMENTO**

3.1.- Para o credenciamento do representante ou procurador da empresa, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) tratando-se de **representante legal**, o Estatuto Social, Contrato Social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, devidamente autenticado, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) tratando-se de **procurador**, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea “a”, que comprove os poderes do mandante para a outorga.

3.2.- O Representante Legal ou Procurador, deverá se identificar exibindo documento oficial de identificação que contenha foto (RG, CNH, etc...).

3.3.- Será admitido apenas **01 (um)** Representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um credenciado.

3.4.- A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

#### **3.5 - Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:**

**Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício dos direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº. 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido em anexo deste Edital e apresentada **FORA** dos **Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação)**

3.5.1- As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

3.5.2 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o

prazo de **cinco dias úteis**, a contar do momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014);

3.5.3 -A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 4.4.2, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

3.6 – Os documentos de credenciamento deverão ser entregues fora do envelope de documentação e de proposta.

#### **4.- DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

4.1.- A “Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação”, de acordo com modelo estabelecido em anexo deste Edital, deverá ser apresentada fora dos Envelopes nº 01 e 02.

4.2.- A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 (dois) envelopes não transparentes, fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, a identificação da licitante, e os seguintes dizeres:

**“DENOMINAÇÃO DA EMPRESA”**  
**ENVELOPE Nº 01 – “PROPOSTA DE PREÇOS”**  
PREGÃO Nº \_\_\_\_/2022  
PROCESSO Nº \_\_\_\_/2022  
PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORÍNEA - SP

**“DENOMINAÇÃO DA EMPRESA”**  
**ENVELOPE Nº 02 – “HABILITAÇÃO”**  
PREGÃO Nº \_\_\_\_/2022  
PROCESSO Nº \_\_\_\_/2022  
PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORÍNEA - SP

#### **5 – DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA**

5.1.- A proposta, nos termos do item 4.2 da cláusula 4., deverá ser apresentada datilografada ou digitada, respeitado o vernáculo, sem emendas nem rasuras, devendo ser identificada e assinada pelo Representante Legal da Licitante ou pelo procurador, neste caso, juntando-se a procuração.

- A Empresa interessada em participar do Certame deverá fazer o download do Arquivo (programa) e da Proposta em XML dos itens, no site da Prefeitura Municipal de Florínea. E também poderá solicitar via–email ou pessoalmente no Paço Municipal (trazendo um Pen Drive). Este Arquivo não exclui a obrigatoriedade de ser entregue a Proposta escrita, podendo ser a impressa do sistema que a empresa gerar o XML.
  - O Programa (gerador da proposta em XML) e a Proposta em XML estão disponíveis no site da [www.florinea.sp.gov.br](http://www.florinea.sp.gov.br) junto com o Edital.

5.2.- Deverá conter na Proposta:

- a) Nome, endereço, CNPJ e Inscrição estadual/municipal da licitante, se houver;
- b) Número do Processo e do Pregão;
- c) Descrição do objeto da presente licitação;
- d) **Valores unitários** a serem ofertados pelo proponente, nos termos descritos no Anexo I.
- e) Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias.
- f) Dados Bancários.

5.2.1. – O arquivo da proposta digital deverá ser entregue no ato da entrega dos envelopes no dia da Licitação, sendo em Pen Drive ou CD.

5.3.- Não serão consideradas propostas com ofertas de vantagens não previstas neste Edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas das demais licitantes, sendo consideradas nulas e sem nenhum efeito as inserções às propostas não exigidas pelo presente Edital.

5.4.- Depois de aberta, a proposta se acha vinculada ao Processo pelo seu prazo de validade, não sendo permitida sua retirada ou a desistência por parte do proponente.

5.5.- Apresentada a proposta, o proponente está automaticamente aceitando e se sujeitando às cláusulas e condições do Presente Edital.

5.6.- Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias, ou se estiver com validade inferior a estabelecida em edital, independentemente de qualquer outra manifestação.

## **6 – DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO”**

6.1.- O Envelope 02 “Documentos de Habilitação” deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

### **6.1.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- a) Registro Comercial, no caso de *empresa individual*;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou **contrato social** em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de *sociedades comerciais*;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de *sociedades por ações*, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de *sociedades civis*, acompanhado de *prova da diretoria em exercício*;
- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de *empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país*, quando a atividade assim o exigir;
  - Os documentos relacionados no item “6.1.1” **não** precisarão constar do **Envelope nº 2 – Habilitação**, se tiverem sido apresentados para credenciamento neste pregão;

### **6.1.2 – REGULARIDADE FISCAL e QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA**

“Para fins de comprovação de regularidade fiscal, serão aceitas certidões positivas com efeito negativo, nos termos da legislação vigente.”

- a) **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**;
- b) **CERTIDÃO CONJUNTA NEGATIVA** - prova de regularidade com a Fazenda Nacional e Receita Federal, com prazo de validade em vigor;
- c) **CERTIDÃO NEGATIVA DA FAZENDA ESTADUAL** - prova de regularidade com a Fazenda Estadual, com prazo de validade em vigor;
  - Para as licitantes sediadas no Estado de São Paulo, a regularidade de débito com a Fazenda Estadual será atestada pela apresentação das Certidões emitidas pela Secretaria da Fazenda (débitos não inscritos) e pela Procuradoria Geral do Estado (débitos inscritos em dívida ativa).

d) **CERTIDÃO NEGATIVA DA FAZENDA MUNICIPAL** - prova de regularidade com a Fazenda Municipal, referente a débitos mobiliários e imobiliários, com prazo de validade em vigor;

e) **CERTIFICADO DE REGULARIDADE FGTS** - prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço, com prazo de validade em vigor;

f) **CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS** - prova de regularidade, com prazo de validade em vigor.

g) **CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA, CONCORDATA** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, no prazo máximo, 90 (noventa) dias antes da data fixada para o recebimento das propostas, se outro prazo não estiver assinalado em lei ou no próprio documento, ou "apresentação do Plano de Recuperação homologado pelo judiciário em pleno vigor, nos termos da Súmula TCESP nº 50<sup>1</sup>.

#### 6.1.4 – OUTRAS COMPROVAÇÕES

6.1.4.1.- **Declaração** que não existe qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensão de contratar com a Administração (modelo em anexo);

6.1.4.2.- **Declaração** que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (modelo em anexo).

#### 6.2 – DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

6.2.1.- A documentação exigida poderá ser apresentada no original ou através de impresso informatizado obtido via *internet*, com data de expedição não anterior a 90 (noventa) dias da data do encerramento da licitação, se outro prazo de validade não constar dos documentos, exceto para o documento exigido pelo item 6.1.3 – "a" deste Edital;

6.2.1.1.- A documentação também poderá ser apresentada através de cópia, produzida por qualquer processo de reprodução, autenticada por cartório competente;

---

<sup>1</sup> **Súmula 50:** Em procedimento licitatório, não pode a Administração impedir a participação de empresas que estejam em recuperação judicial, das quais poderá ser exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.



6.2.1.2.- As autenticações também poderão ser efetuadas pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio, nos termos do artigo 32 da Lei nº 8.666/93, no ato da abertura do envelope respectivo, desde que referidas cópias se façam acompanhar dos documentos originais, sendo esses últimos devolvidos, após a autenticação requerida, ao Representante Legal presente.

## **7 – DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO**

7.1.- No local, data e horário constantes do preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração média de 30 (trinta) minutos.

7.2.- Após o credenciamento, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido neste Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

7.3.- A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixadas no Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.

7.3.1.- No tocante aos preços às propostas serão julgadas pelo critério de “*menor preço*”, nos termos do art. 45, § 1º, inciso I, da Lei Federal nº 8.666/93, considerando-se os valores unitários, nos termos do exposto no Termo de Referência.

7.3.2.- Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

7.4.- As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

- a) seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- b) não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três), sendo que no caso de empate de preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

7.5.- O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial (conforme classificação do sistema), a partir do autor da proposta de preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

7.5.1.- O licitante sorteado em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

7.6.- Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima indicada entre os lances de **R\$ 0,01 (um centavo)**.

7.7.- A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

7.8.- Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

7.9.- O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

7.10.- Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, comparando com a média cotada e se o vencedor de cada item fez cotação e irá comparar com o preço ofertado a prefeitura, decidindo motivadamente a respeito.

7.11.- Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

7.12.- Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

- a) substituição e apresentação de documentos; ou
- b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.



7.12.1.- A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

7.12.2.- A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação, bem como, ocorrendo essa indisponibilidade e, não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

7.13.- Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas no item 6.2.2 e subitens do item 6, o Pregoeiro se necessário for, diligenciará junto ao Órgão emissor do Certificado de Registro Cadastral apresentado.

7.14.- Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

7.15.- Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

## **8 – DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

8.1.- No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

8.2.- A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará em decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

8.3.- Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

8.4.- Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

8.5.- O recurso não terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.6.- Somente serão válidos os documentos originais, protocolados os memoriais originais junto à Prefeitura Municipal de Florínea – Setor de Compras e Licitações, na Rua Livino Cardoso de Oliveira, nº 699 – Centro – Florínea/SP, no horário de expediente, ou seja, das 7h30min às 11h00min e das 12h30min às 17h00min, observados os prazos legais.

8.7.- Não protocolando na forma definida, o Pregoeiro não apreciará o teor dos citados memoriais.

## **9 – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO**

9.1.- O prazo de entrega deverá ser de 03 (três) dias após a data da requisição, observando o que deverá ser entregue na segunda-feira, na quarta-feira e ou na sexta-feira, conforme definido no Termo de Referência.

9.1.1.- A Administração, na impossibilidade de fornecimento do primeiro colocado, poderá chamar o segundo, devendo requerer a este, os mesmos valores e condições, sob pena de chamar o próximo ou caso seja necessário a abertura de um novo certame.

9.2.- As entregas erradas serão corrigidas pela Proponente Vencedora, num prazo de 48 horas, sob pena de suspensão dos respectivos pagamentos, sendo que somente será devolvido o item considerado diverso ao pedido.

## **10 – DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO**

10.1.- Durante o prazo de validade da proposta, os preços serão irrevogáveis, devendo ser respeitado os valores registrados em Ata.

10.2.- O pagamento será efetuado avista (em até 15 dias do mês subsequente ao da entrega dos produtos), através de Nota Fiscal Fatura ou depósito bancário, que será precedido de ordem de serviço ou pedido, emitido pelo proponente vencedor à favor da Administração que procederá o seu empenho para pagamento após a entrega do material e da NF, que terá descrição idêntica aos materiais entregues e faturados.

10.3.- Será considerado a vista, o pagamento realizado em até 15 dias do mês subsequente ao da entrega dos produtos e emissão da Nota Fiscal, não sendo admitida outra forma de pagamento, salvo se conciliado previamente entre as partes.

10.4.- A Prefeitura não efetuará pagamento através de cobrança bancária, sendo efetuados mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada (depósito) ou Nota Fiscal Fatura.

10.5.- A elaboração de contrato não é obrigatória, na forma expressa no art. 15, § 4º, da Lei Federal nº 8.666/93.

## **12 – DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

12.1.- A licitante, que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 02 (dois) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais.

12.2.- A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se, sem prejuízo das demais sanções previstas nos incisos III e IV do artigo 87 da Lei nº 8.666/93, em multa pecuniária de 50% (cinquenta por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

12.3.- Pela inexecução total ou parcial do contrato a Prefeitura poderá, garantida a defesa prévia, aplicar à Contratada as seguintes sanções:

12.3.1.- advertência;

12.3.2.- multa indenizatória pecuniária de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;

12.3.3 – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

## **13 – DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL**

13.1.- Os eventuais pedidos de impugnação serão interpostos dentro dos prazos legais estabelecidos pela Lei Federal nº 8.666/93 e suas posteriores alterações.

13.1.1.- As petições deverão ser protocoladas junto a Prefeitura Municipal de Florínea, sito na Rua Livino Cardoso de Oliveira, nº 699, Centro, Florínea – SP, no horário das 7h30min às 11h00min e das 12h30min às 17h00min, dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 03 (três) dias úteis, nos termos da Lei nº 8.666/93.

## **14 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

14.1.- As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

14.2.- De todas as sessões públicas realizadas para esta licitação será lavrada ata circunstanciada dos trabalhos, onde serão registradas as impugnações fundamentadas porventura apresentadas pelos representantes legais presentes.

14.2.1.- As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria Ata.

14.3.- Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.

14.4.- O Comunicado de Abertura de Licitação, será divulgado através de publicação no Diário Oficial do Estado e no Diário Oficial do Municipal.

14.5.- Os demais atos pertinentes, como intimações, comunicados e outros relativos à licitação presente, quando necessários será formalizados através de publicação no Diário Oficial Municipal, e comunicar por e-mail as empresas interessadas.

14.6.- Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes serão devolvidos oportunamente, após a celebração do contrato ou instrumento equivalente.

14.7.- Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

14.8.- Integram o presente Edital:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo de Proposta;

Anexo III – Declaração de Fato Impeditivo;

Anexo IV – Declaração de que não emprega menor;

Anexo V – Declaração de ME e EPP;

Anexo VI – Declaração de que Atente os requisitos de Habilitação;

Anexo VII – Modelo de Procuração;

Anexo VIII – Minuta da Ata de Registro de Preços;

14.9.- Os Recursos financeiros para presente licitação serão de fonte 01 (recursos próprios) e, quando necessário, com Recursos de fonte 02 (recursos estaduais) e fonte 05 (recursos federais).

14.10.- As dotações orçamentárias serão na Categoria Econômica ora baixo discriminada, ante a previsão legal prevista na Lei Orçamentária Anual do Município:

- 3.3.90.30 – Material de Consumo

14.10.- A qualquer tempo esta licitação poderá ser anulada ou revogada, com amparo na legislação que rege o presente certame.

14.11.- Informações complementares que se fizerem necessárias deverá ser procurados pelo interessado na Prefeitura Municipal de Florínea, sito na Rua Livino Cardoso de Oliveira, nº 699, Centro, Florínea – SP, no horário das 7h30min às 11h00min e das 12h30min às 17h00min, telefone (18) 3377-0620, e-mail; [licitação@florinea.sp.gov.br](mailto:licitação@florinea.sp.gov.br).

Florínea/SP, 10 de março de 2022.

**PAULO EDUARDO PINTO**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1 – OBJETO:**

**1.1. AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS, PARA ABASTECIMENTO DA CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO (COZINHA PILOTO) DA PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORÍNEA, PARA ATENDER AS ESCOLAS, PROJETOS E EVENTOS DA MUNICIPALIDADE, sendo:**

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM
1	400	KG	<b>ALMONDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA:</b> CONGELADA INDIVIDUALMENTE, PESO UNITÁRIO 25 G, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, SAL, COLÁGENO DE BOVINO, ALHO, SALSA, AROMA NATURAL, REGULADOR DE ACIDEZ, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE. VALIDADE: 180 DIAS A CONTAR DA DATA DA FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADAS EM SACO DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO IDENTIFICADO POR ETIQUETA IMPRESSA CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DE PRODUÇÃO, VALIDADE, CÓDIGO DO PRODUTO, CÓDIGO DE BARRAS, COM PESO LÍQUIDO DE 4 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM: DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.
2	50	KG	<b>BACON:</b> CONGELADO, COM O MÍNIMO DE GORDURA REGISTRO NO IMA OU SIF EM EMBALAGEM COM FECHAMENTO À VÁCUO, COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE
3	4000	KG	<b>CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO ACÉM EM CUBOS:</b> PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM 1 ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. <u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 12 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ



			RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPESA OU PRÉ-PREPARO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b>
4	1000	KG	<b>CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO ACÉM EM TIRAS / ISCAS:</b> PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES.SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTEE RESISTENTE, COM 1 ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 12 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPESA OU PRÉ-PREPARO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b>
5	4800	KG	<b>CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO ACÉM MOÍDO:</b> PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTEE RESISTENTE, COM 1 ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 12 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPESA OU PRÉ-PREPARO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b>

6	4800	KG	<p><b>CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA, COXAO MOLE, EM BIFES,</b> CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA DE -18°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA; OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS; CADA BIFE PESANDO ENTRE 50 GRAMAS E 70 GRAMAS; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, PORTARIA CVS 05/13, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>
7	4800	KG	<p><b>CARNE DE FRANGO CONGELADA FILÉ TIPO SASSAMI:</b> PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM BANDEJAS DE ISOPOR E PLÁSTICO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>
8	2000	KG	<p><b>CARNE DE FRANGO CONGELADA PEITO SEM OSSO:</b> CARNE DO PEITO SEM PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: PRÓPRIO COR: PRÓPRIA ODOR: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO. VALIDADE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIADEVERÁ SER SACO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, DEVIDAMENTE LACRADO PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>

9	4800	KG	<p><b>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADO:</b> CARNE DA COXA E SOBRECOXA COM RESPECTIVAS PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: PRÓPRIO COR: PRÓPRIA ODOR: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO. VALIDADE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIADEVERÁ SER SACO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIACAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, DEVIDAMENTE LACRADO PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>
10	2400	KG	<p><b>CARNE DE FRANGO COXINHA DA ASA CONGELADO:</b> CARNE DA COXINHA DA ASA COM RESPECTIVAS PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: PRÓPRIO COR: PRÓPRIA ODOR: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO. VALIDADE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIADEVERÁ SER SACO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIACAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, DEVIDAMENTE LACRADO PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>
11	2400	KG	<p><b>CARNE SUÍNO CONGELADA FILEZINHO SEM OSSO EM CUBOS:</b> PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 20 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPESA OU PRÉ-PREPARO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>

12	150	KG	<p><b>HAMBÚRGUER BOVINO CONGELADO:</b> PESO UNITÁRIO 56 G, CONGELADO INDIVIDUALMENTE, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE BOVINA, GORDURA, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, CEBOLA, SAL, ALHO, PROTEÍNA ANIMAL DE COLÁGENO, AROMA NATURAL FERMENTADO, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE. VALIDADE: 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIETILENO COEXTRUSADO, ENVELOPADO INDIVIDUALMENTE, PRESOS DOIS A DOIS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO 90 HAMBÚRGUERES (56 G ) POR CAIXA. DIMENSÕES DA CAIXA: 315X215X145MM. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM: DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.</p>
13	150	KG	<p><b>KIBE DE CARNE BOVINA:</b> CONGELADO INDIVIDUALMENTE, PESO UNITÁRIO 50 G, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE BOVINA, ÁGUA, TRIGO PARA KIBE, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, COLÁGENO DE BOVINO, ALHO, HORTELÃ, AROMA NATURAL, REGULADOR DE ACIDEZ E ANTIOXIDANTE. VALIDADE: 180 DIAS A CONTAR DA DATA DA FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADAS EM SACO DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO IDENTIFICADO POR ETIQUETA IMPRESSA CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DE PRODUÇÃO, VALIDADE, CÓDIGO DO PRODUTO, CÓDIGO DE BARRAS, COM PESO LÍQUIDO DE 4 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM: DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.</p>
14	100	KG	<p><b>LINGUIÇA CALABRESA FATIADA À VÁCUO:</b> AS FATIAS DEVERÃO TER ESPESSURA APROXIMADAMENTE DE 2 MM EMBALADAS E CONGELADAS. CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, SUÍNO, TOUCINHO, AGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA CALABRESA, REGULADOR DE ACIDEZ, ESTABILIZANTE, REALÇADOR DE SABOR E ANTIOXIDANTE. EMBALAGEM COM ETIQUETA INTERNA QUE CONTENHA ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, SIF, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TERMO FORMÁVEL TRANSPARENTE E RESISTENTE, ATÓXICO, CONTENDO 2,5 KG. <u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO CONTENDO 10 KG. VALIDADE: 3 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.</p>



15	200	KG	<b>LINGUIÇA DE TOSCANA:</b> CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, ÁGUA, AÇÚCAR, SAL, AROMAS E ESPECIARIAS NATURAIS, SEM PIMENTA, APRESENTAR-SE EM GOMO GROSSO . ANTIOXIDANTE, REALÇADOR DE SABOR,ESTABILIZANTE, CONSERVANTE, CORANTES NATURAIS. VALIDADE: 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS.EMBALAGEM PRIMÁRIAACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NUMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /SIF/DIPOA E CARIMBO DA INSPEÇÃO DO SIF PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.
16	2800	KG	<b>PERNIL SUINO EM CUBOS EMBALAGEM CONTENDO NO MINIMO 5 KG. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b>
17	4000	KG	<b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: PATINHO EM CUBOS – IQF –</b> CARNE PROVENIENTE DE BOVINOS, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL E ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL. ACARNE DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS COM DIMENSOES EM 2X2X2CM. EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO, MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C A -18°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. LIPÍDEOS MÁX. 10%, ISENTA DE VESTIGIOS DE DESCONGELAMENTO, E APONEVROSES, ISENTA DE OSSO E CARTILAGEM, ISENTA DE COR ESVERDEADA E AROCHEADA, ACINZENTADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL. VALIDADE: 12 MESES À CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 2KGS. DEVE APRESENTAR SIM, SIP, SISBI OU SIF. A ROTULAGEMDEVE ATENDER À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05 DEVENDO APRESENTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b>
18	1000	PCT	<b>FILE DE FRANGO SEM OSSO: EM FATIAS DE APROXIMADANETE 120G CADA,</b> APRESENTAR-SE CONGELADO. IQF - CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIP OU SIF E OUTRAS INFORMAÇÕES SEGUINDO A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS)

			MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 02 KG. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b>
19	1000	PCT	<b>COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO: SEM OSSO E SEM PELE</b> , APRESENTAR-SE CONGELADAS. IQF - CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIP OU SIF E OUTRAS INFORMAÇÕES SEGUINDO A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 02 KG. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b>
20	1000	PCT	<b>COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO: SEM OSSO E COM PELE – TEMPERADO – EM CUBOS COM DIMENSOES EM 2X2X2CM</b> , APRESENTAR-SE CONGELADO. IQF - CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIP OU SIF E OUTRAS INFORMAÇÕES SEGUINDO A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 02 KG. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b>
21	1000	PCT	<b>FILE DE FRANGO SEM OSSO: EM CUBOS COM DIMENSOES EM 2X2X2CM</b> . APRESENTAR-SE CONGELADO, IQF - CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIP OU SIF E OUTRAS INFORMAÇÕES SEGUINDO A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 02 KG. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b>
22	1000	PCT	<b>FILE DE FRANGO SEM OSSO: EM TIRAS COM DIMENSOES EM 2X2X2CM</b> . APRESENTAR-SE CONGELADO, IQF - CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIP OU SIF E OUTRAS INFORMAÇÕES SEGUINDO A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 02 KG. <b>SOLICITA</b>



			<b>APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b>
23	400	KG	<b>SALSICHA:</b> CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, CARNE SUÍNA, ÁGUA, CARNE BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AMIDO, PIMENTA, ALHO, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS325), AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS (COM PIMENTA, COENTRO, NOZ MOSCADA E ANTIUMECTANTE: DIÓXIDO DE SÍLCIO (INS551I)) E AROMA DE FUMAÇA, ESTABILIZANTES: TRIOPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS451I) E PIROFOSFATO DE SÓDIO (INS450I), CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO (INS250), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO (INS316), CORANTES: ÁCIDO CARMÍNICO (INS120) E URUCUM (INS160B); UMA PORÇÃO DEVERÁ CONTER: 118 KCAL, 2,0 GR. DE CARBOIDRATOS, 6,0 GRAMAS DE PROTEÍNAS, 9,5 GRAMAS DE GORDURAS TOTAIS, 2,9 GR. DE GORDURAS SATURADAS, 714 MG. DE SÓDIO E ISENTA DE GORDURA TRANS; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATOXICO, RESISTENTE, EMBALADO À VÁCUO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 5 KG.
24	200	KG	<b>TIRINHAS DE TILÁPIA EMPANADAS:</b> CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE PEIXE (TILÁPIA) (51%), ÁGUA, FARINHA DE MILHO, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, EXTRATO DE SOJA, DEXTRINA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BACALHAU, AÇÚCAR, FIBRA DE COLÁGENO, ESPECIARIAS (CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ E PÁPRICA EM PÓ), FIBRA VEGETAL, AROMATIZANTE NATURAL ÓLEO ESSENCIAL DE CEBOLA, ESPESANTES, ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE, REALÇADOR DE SABOR, EMULSIFICANTE, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL URUCUM. VALIDADE: 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM PLÁSTICO DE POLIETILENO, COM ETIQUETA QUE TRAZ INFORMAÇÕES COMO: NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /SIF/DIPOA E CARIMBO DA INSPEÇÃO DO SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO 1,5 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CONTENDO 6 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.
25	1000	KG	<b>ALHO:</b> ALHO EM GRÃO, IN NATURA, LIMPO E DESCASCADO, REFRIGERADO; PRONTO PARA USO. ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG.
26	1200	PCT	<b>FERMENTO BIOLÓGICO:</b> SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-81, DECRETO 12486. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G.

27	2350	UN	<b>IOGURTE:</b> CONTENDO SORO DE LEITE, LEITE PARCIALMENTE DESNATADO E/OU LEITE PARCIALMENTE DESNATADO RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, POLPA DE MORANGO, ESTABILIZANTE, AMIDO MODIFICADO, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, ACIDULANTE, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E CORANTES ARTIFICIAIS PONCEAU (4R) E AZUL BRILHANTE), CULTURAS LÁCTEAS, ESTABILIZANTE GELATINA, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E CORANTE ARTIFICIAL VERMELHO PONCEAU (4R) E/OU CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA. UMA PORÇÃO DE 200 GR. DEVARÁ CONTER NO MÁXIMO: 148 KCAL, 28 GR. DE CARBOIDRATOS, 2,8 GR. DE PROTEÍNA, 2,8 GR. DE GORDURAS TOTAIS, 2,2 GR. DE GORDURAS SATURADAS, 82 MG. DE SÓDIO, 112 MG. DE CÁLCIO E INSENTO DE GORDURA TRANS; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; ACONDICIONADA EM PACOTE DE POLIETILENO, DEVENDO ESTAR INTACTA. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 850 GR.
28	600	KG	<b>NHOQUE DE BATATA:</b> INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVO EM PÓ, SAL E ÓLEO. MASSA PRÉ COZIDA. CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA. ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG.
29	3700	DZ	<b>OVO DE GALINHA:</b> BRANCO; EXTRA; PESANDO NO MÍNIMO 60 GRAMAS POR UNIDADE; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 12 UNIDADES; ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA; PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 15 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO.
30	500	KG	<b>PÃO DE QUEIJO:</b> CONTENDO POLVILHO, OVO, FÉCULA DE MANDIOCA, LEITE, QUEIJO, ÓLEO E SAL; CONGELADO A -12°C (OU MAIS FRIO); VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE, AO ARMAZENAMENTO E TRANSPARENTE; PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 50 G. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG.
31	10600	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE ABACAXI:</b> 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO;; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.
32	10600	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE ACEROLA:</b> 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.

33	10600	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE LARANJA:</b> 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.
34	10600	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE LIMÃO:</b> 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.
35	10600	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ:</b> 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.
36	10000	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE UVA:</b> 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.
37	5000	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE MORANGO PASTEURIZADO :</b> NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL DO PRODUTO, CONSERVADOS CONGELADOS Á TEMPERATURA DE NO MÍNIMO – 5° C. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 1.020 GR
38	5000	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE GOIABA PASTEURIZADA:</b> NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL DO PRODUTO, CONSERVADOS CONGELADOS Á TEMPERATURA DE NO MÍNIMO – 5° C. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 1.020 GR
39	5000	UN	<b>POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ PASTEURIZADO:</b> NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL DO PRODUTO, CONSERVADOS CONGELADOS Á TEMPERATURA DE NO MÍNIMO – 5° C. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 1.020 GR
40	50	LT	<b>LEITE DE SOJA SABORES 1L.</b>

41	7000	LT	<b>LEITE PASTEURIZADO; INTEGRAL;</b> COM TEOR DE GORDURA MINIMO DE 3,0%; RESFRIADO; TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA MAXIMA DE 7,0°C; APRESENTADO COMO LIQUIDO BRANCO OPALESCENTE HOMOGENEO E ODOR CARACTERISTICO; NAO DEVE APRESENTAR SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, COMO AGENTES INIBIDORES DE CRESCIMENTO; NEUTRALIZANTES DA ACIDEZ E RECONSTITUINTE DA DENSIDADE, E OUTRAS NAO PERMITIDAS; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, ATOXICO E APROPRIADO AO PRODUTO; COM VALIDADE MINIMA DE 04 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICoes DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 76/18, INSTRUCAO NORMATIVA 77/18, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; 1L.
42	9000	CX	<b>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA 1L.</b>
43	40	LT	<b>LEITE UHT/UAT; INTEGRAL, COM ZERO % LACTOSE;</b> TEOR DE MATERIA GORDA MINIMO DE 3%; EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; E SUAS CONDICoes DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 370/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE NA DATA DE FABRICACAO DE 120 DIAS E COM VALIDADE MINIMA DE 100 DIAS NA DATA DE ENTREGA 1L.
44	80	LT	<b>REQUEIJAO; CREMOSO,</b> SEM ADICAO DE AMIDO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 10°C; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, COM VALIDADE MINIMA DE 02 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICoes DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 359/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; 200G.
45	500	KG	<b>PRESUNTO:</b> FATIADO, MAGRO, COZIDO, OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DE SUÍNO SADIO, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, VALIDADE MÍNIMA DE 50 DIAS A CONTAR DA ENTREGA, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-8 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). (APRESENTAR AMOSTRA).
46	1500	KG	<b>QUEIJO MUSSARELA:</b> FATIADO, SUAS CONDICoes DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-364, DE 04/09/97, E NTA-11, DECRETO 12486, DE 20/10/78; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; VALIDADE MINIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLASTICO INVIOVEL, E EMBALADO À VÁCUO. (APRESENTAR AMOSTRA).
47	700	UN	<b>MANTEIGA:</b> MANTEIGA COM SAL FEITA ATRAVÉS DA BATEDURA DO CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA), COM REGISTRO NO SIF. INGREDIENTES CREME DE LEITE PASTEURIZADO E SAL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA CONTENDO NO MÍNIMO 500 GR PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.
48	500	KG	<b>ERVILHA NATURAL CONGELADA:</b> ERVILHA SELECIONADA, LAVADA, BRANQUEADA, CONGELADA, EMBALADA E ARMAZENADA NOS PADRÕES TÉCNICOS, GRÃOS UNIFORMES, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO RESISTENTES DE NO MÍNIMO 02 QUILOS E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.
49	500	KG	<b>MILHO NATURAL CONGELADO:</b> MILHO SELECIONADO, LAVADO,

			BRANQUEADO, CONGELADO, EMBALADO E ARMAZENADO NOS PADRÕES TÉCNICOS, GRÃOS UNIFORMES, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO RESISTENTES DE NO MÍNIMO 02 QUILOS E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.
50	1000	UN	<b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL:</b> SEM SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL EFERMENTO LÁCTEO. EMBALAGEM DE 170 GR.

## 1.2 - DAS AMOSTRAS

1.2.1 - Todos os produtos deverão ser de 1ª qualidade.

1.2.2 - A apresentação da amostra será exigida somente do licitante vencedor, que deverá fazê-lo como condição para formalização do instrumento contratual.

1.2.2.1 - O licitante vencedor do certame licitatório deverá apresentar 02 (duas) amostras de cada produto cotado, (uma para degustação e outra para comparação futura e contra-prova), em embalagem original (embalagem primária), para análise do setor de Merenda Escolar, acompanhadas da ficha técnica do produto, sob pena de desclassificação.

1.2.2.2 - As amostras deverão ser entregues na Cozinha Piloto, localizada na Rua José Alves de Lima, nº 752, Centro, CEP 19.870-000, devendo ser entregue juntamente com as amostra relação dos produtos cotados para protocolo, em até 03 (três) dias úteis, após declarado vencedor.

1.2.3 - As amostras deverão estar identificadas, com o número do processo licitatório, o número do item, e nome da empresa.

1.2.4 - As amostras serão analisadas, pela equipe da Divisão de Alimentação Escolar - Cozinha Piloto, onde serão verificadas as embalagens, rotulagens, especificação do produto e se trata de produto de 1º qualidade. Em caso de rejeição da amostra, a licitante será desclassificada do respectivo item.

1.2.5 - As amostras deverão ter a mesma qualidade do produto que será entregue.



1.2.6 - A não apresentação das amostras, poderá ser aplicada a pena de suspensão, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital, conforme disposto no Artigo 7º da Lei 10.520/02 e desclassificação imediata do licitante.

1.2.7 - Ficando ressaltado que, a critério da Comissão, a mesma baseada nas prerrogativas do artigo 75 da Lei n. 8.666/93, poderá requerer testes "laudos" junto a laboratório credenciado pelo INMETRO, sob expensas da(s) empresa(s) licitantes.

1.2.8 - As amostras dos licitantes ficara retidas para comparação futuras e contra-provas.

1.2.9 - As amostras serão analisadas por teste de degustação, comparação e aprovação do produto, análise a ser realizada pelo responsável técnico da Cozinha Piloto e equipe que trabalha no local, por meio de apreciação das características organolépticas (cor, sabor, odor, consistência, etc) do produto, sendo desabilitado aquele que não atender aos requisitos técnicos da especificação do item, nos termos da RESOLUÇÃO/FNDE/CD/N.º 38 de 23 de agosto de 2004, que estabelece os critérios para execução do PNAE.

a - Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações ofertadas e licitadas, as normas da NTA exigidas (quando for o caso) e as demais características dos produtos.

b - Em caso de rejeição da amostra a licitante será desclassificada ao item respectivo, sendo convocados os demais licitantes, conforme ordem de classificação, para apresentação de amostra no prazo de até 03 (três) dias úteis.

1.2.10 – A Prefeitura poderá solicitar a qualquer tempo, na vigência do Registro de Preços, Laudo Bromatológico dos Produtos.

## **2 – JUSTIFICATIVA:**



2.1. O presente Registro de Preço tem por objetivo a aquisição de carnes, frios e embutidos para atender a merenda escolar que contempla os alunos da Rede Municipal e Estadual de Ensino de Florínea, também para atender os projetos desenvolvidos pela Prefeitura Municipal de Florínea e os eventos que a administração municipal vier a realizar.

2.2. As especificações técnicas constantes nos itens e as exigências editalícias são necessárias e imprescindíveis para a obtenção de produto de boa qualidade e compatíveis com sua finalidade.

### **3. DOS BENEFÍCIOS**

3.1. Contribuir com uma alimentação de qualidade aos alunos da rede pública de ensino e projetos municipais, garantindo assim o bem estar e suporte necessário do desenvolvimento do aluno.

### **4. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

4.1. A aquisição deverá observar as normas e procedimentos contidos na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, no Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000 e no Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, que regulamentam a modalidade Pregão e subsidiariamente, as normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações e demais normas contidas no Edital.

### **5. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

5.1. Os produtos deverão ser de qualidade e atender aos padrões de mercado.

### **6. DA ENTREGA DO OBJETO**

6.1. Local de entrega:

Central de Alimentação (cozinha piloto) do município de Florínea - SP

Rua José Alves de Lima, nº 752 – Centro – CEP 19.870-000 – Florínea/SP.

6.2. As entregas deverão obedecer rigorosamente todos os dias e horários assim definidos:

<b>Dia</b>	<b>Horário</b>
Segunda feira	07h30min as 08h30min
Quarta feira	07h30min as 08h30min
Sexta feira	07h30min as 08h30min

6.3. O prazo de entrega deverá ser de 03 (três) dias após a data da requisição, observando o que deverá ser entregue na segunda-feira, na quarta-feira e ou na sexta-feira, conforme definido na requisição.

6.4. Das condições para a entrega:

- A carne deverá estar congelada, conforme Termo de Referência;
- Os produtos refrigerados deverão ser transportados em carro refrigerado, quando a distância da empresa for superior a 03 (três) quilômetros da Central de Alimentação;
- O veículo de transporte deverá estar em boas condições de higiene;
- Os produtos deverão estar acompanhados de suas respectivas Notas Fiscais.

6.5. Do responsável pelo recebimento dos produtos:

- A responsabilidade de recebimento e conferência será realizada pela Nutricionista, e quando necessário por funcionário designado pela Secretaria da Educação.

## **7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

7.1. Fornecer os produtos conforme previsto neste Termo de Referência, obedecendo rigorosamente às especificações e condições estipuladas no Edital de Licitação e na proposta comercial, em especial as datas de entrega.

7.2. Providenciar a substituição imediatamente dos produtos rejeitados no ato da conferência.

7.3. Efetuar a substituição de forma rápida, eficaz e eficiente, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

7.4. Não transferir a outrem no todo ou em parte, as responsabilidades assumidas.

## **8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

8.1. Será designado servidor da Central de Alimentação desta Prefeitura para promover o acompanhamento da entrega dos produtos, com fins de conferir no que for necessário às condições previstas neste Termo.

8.2. Rejeitar os produtos que não atendam aos requisitos constantes das especificações, datas e horários de entrega dos mesmos.

**MODELO DE PROPOSTA**

<b>DADOS DA LICITANTE</b>	
Razão Social:	
CNPJ:	I. E. / I. M.:
Endereço:	
Município:	Estado:
CEP:	Telefone:
E-mail:	
Dados Bancários:	
<b>DADOS REFERENTES AO RESPONSÁVEL QUE ASSINARÁ O CONTRATO:</b>	
Nome:	Data de Nascimento:
CPF:	RG:
e-mail institucional:	e-mail pessoal:
Telefone:	Cargo na empresa:
Endereço Residencial:	

- **Poderá ser apresentada "RELAÇÃO IMPRESSA DO SISTEMA" (Modelo do Sistema que será gerada em XML).**

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS, PARA ABASTECIMENTO DA CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO (COZINHA PILOTO) DA PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORÍNEA, PARA ATENDER AS ESCOLAS, PROJETOS E EVENTOS DA MUNICIPALIDADE.**

Item	Quant.	Unid.	DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM	Marca	Valor Unit.	Valor Total
1	400	KG	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA: CONGELADA INDIVIDUALMENTE,PESO UNITÁRIO 25 G, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, SAL, COLÁGENO DE BOVINO, ALHO, SALSAS, AROMA NATURAL, REGULADOR DE ACIDEZ, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE. VALIDADE: 180 DIAS A CONTAR DA DATA DA FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA:EMBALADAS EM SACO DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE			

			2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO IDENTIFICADO POR ETIQUETA IMPRESSA CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DE PRODUÇÃO, VALIDADE, CÓDIGO DO PRODUTO, CÓDIGO DE BARRAS, COM PESO LÍQUIDO DE 4 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM: DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.			
2	50	KG	<b>BACON:</b> CONGELADO, COM O MÍNIMO DE GORDURA REGISTRO NO IMA OU SIF EM EMBALAGEM COM FECHAMENTO À VÁCUO, COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE			
3	4000	KG	<b>CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO ACÉM EM CUBOS:</b> PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTEE RESISTENTE, COM 1 ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. <u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 12 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O			

			<p>PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPESA OU PRÉ-PREPARO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>			
4	1000	KG	<p><b>CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO ACÉM EM TIRAS / ISCAS:</b>          PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES.SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTEE RESISTENTE, COM 1 ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG.<u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 12 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPESA OU PRÉ-PREPARO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>			



5	4800	KG	<p><b>CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO ACÉM MOÍDO:</b> PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTEE RESISTENTE, COM 1 ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 12 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPESA OU PRÉ-PREPARO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>			
6	4800	KG	<p><b>CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA, COXAO MOLE, EM BIFES,</b> CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA DE -18°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA; OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS; CADA BIFE PESANDO ENTRE 50 GRAMAS E 70 GRAMAS;</p>			

			<p>EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, PORTARIA CVS 05/13, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>			
7	4800	KG	<p><b>CARNE DE FRANGO CONGELADA FILÉ TIPO SASSAMI:</b> PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES.SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM BANDEJAS DE ISOPOR E PLÁSTICO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPESA OU PRÉ-PREPARO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>			

8	2000	KG	<p><b>CARNE DE FRANGO CONGELADA PEITO SEM OSSO:</b> CARNE DO PEITO SEM PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: PRÓPRIO COR: PRÓPRIA ODOR: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO. VALIDADE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIADEVERÁ SER SACO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, DEVIDAMENTE LACRADO PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>			
9	4800	KG	<p><b>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADO:</b> CARNE DA COXA E SOBRECOXA COM RESPECTIVAS PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: PRÓPRIO COR: PRÓPRIA ODOR: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO. VALIDADE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIADEVERÁ SER SACO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIACAIXA DE PAPELÃO</p>			

			<p>ONDULADO, DEVIDAMENTE LACRADO PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>			
10	2400	KG	<p><b>CARNE DE FRANGO COXINHA DA ASA CONGELADO:</b> CARNE DA COXINHA DA ASA COM RESPECTIVAS PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: PRÓPRIO COR: PRÓPRIA ODOR: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO. VALIDADE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIADEVERÁ SER SACO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIACAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, DEVIDAMENTE LACRADO PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>			

11	2400	KG	<p><b>CARNE SUÍNO CONGELADA FILEZINHO SEM OSSO EM CUBOS:</b>  <b>PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES.</b>          SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 20 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPESA OU PRÉ-PREPARO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>			
12	150	KG	<p><b>HAMBÚRGUER BOVINO CONGELADO:</b> PESO UNITÁRIO 56 G, CONGELADO INDIVIDUALMENTE, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE BOVINA, GORDURA, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, CEBOLA, SAL, ALHO, PROTEÍNA ANIMAL DE COLÁGENO, AROMA NATURAL FERMENTADO, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE. VALIDADE: 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIETILENO COEXTRUSADO, ENVELOPADO INDIVIDUALMENTE, PRESOS DOIS A DOIS. EMBALAGEM</p>			

			<p>SECUNDÁRIA:CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO 90 HAMBÚRGUERES (56 G ) POR CAIXA. DIMENSÕES DA CAIXA: 315X215X145MM. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.ROTULAGEM: DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.</p>			
13	150	KG	<p><b>KIBE DE CARNE BOVINA:</b> CONGELADO INDIVIDUALMENTE,PESO UNITÁRIO 50 G, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE BOVINA, ÁGUA, TRIGO PARA KIBE, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, COLÁGENO DE BOVINO, ALHO, HORTELÃ, AROMA NATURAL, REGULADOR DE ACIDEZ E ANTIOXIDANTE. VALIDADE: 180 DIAS A CONTAR DA DATA DA FABRICAÇÃO.SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADAS EM SACO DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO IDENTIFICADO POR ETIQUETA IMPRESSA CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DE PRODUÇÃO, VALIDADE, CÓDIGO DO PRODUTO, CÓDIGO DE BARRAS,COM PESO LÍQUIDO DE 4 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.ROTULAGEM: DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.</p>			

14	100	KG	<p><b>LINGUIÇA CALABRESA FATIADA À VÁCUO:</b>AS FATIAS DEVERÃO TER ESPESSURA APROXIMADAMENTE DE 2 MM EMBALADAS E CONGELADAS. CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, SUÍNO, TOUCINHO, AGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA CALABRESA, REGULADOR DE ACIDEZ, ESTABILIZANTE, REALÇADOR DE SABOR E ANTIOXIDANTE. EMBALAGEM COM ETIQUETA INTERNA QUE CONTENHA ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, SIF, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TERMO FORMÁVEL TRANSPARENTE E RESISTENTE, ATÓXICO, CONTENDO 2,5 KG.<u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO CONTENDO 10 KG.VALIDADE: 3 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.</p>			
15	200	KG	<p><b>LINGUIÇA DE TOSCANA:</b> CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, ÁGUA, AÇÚCAR, SAL, AROMAS E ESPECIARIAS NATURAIS, SEM PIMENTA, APRESENTAR-SE EM GOMO GROSSO . ANTIOXIDANTE, REALÇADOR DE SABOR,ESTABILIZANTE, CONSERVANTE, CORANTES NATURAIS. VALIDADE: 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS.EMBALAGEM PRIMÁRIAACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE.EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NUMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /SIF/DIPOA E CARIMBO DA INSPEÇÃO</p>			



			DO SIF PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.			
16	2800	KG	<b>PERNIL SUINO EM CUBOS EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 5 KG. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b>			
17	4000	KG	<b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: PATINHO EM CUBOS – IQF – CARNE PROVENIENTE DE BOVINOS, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL E ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL. A CARNE DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS COM DIMENSÕES EM 2X2X2CM. EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO, MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C A -18°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. LIPÍDEOS MÁX. 10%, ISENTA DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, E APONEVROSES, ISENTA DE OSSO E CARTILAGEM, ISENTA DE COR ESVERDEADA E AROCHEADA,</b>			

			<p>ACINZENTADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL. VALIDADE: 12 MESES À CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 2KGS. DEVE APRESENTAR SIM, SIP, SISBI OU SIF. A ROTULAGEM DEVE ATENDER À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05 DEVENDO APRESENTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>			
18	1000	PCT	<p><b>FILE DE FRANGO SEM OSSO: EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 120G CADA,</b> APRESENTAR-SE CONGELADO. IQF - CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIP OU SIF E OUTRAS INFORMAÇÕES SEGUINDO A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 02 KG. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>			
19	1000	PCT	<p><b>COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO: SEM OSSO E SEM PELE,</b> APRESENTAR-SE CONGELADAS. IQF - CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE</p>			

			IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIP OU SIF E OUTRAS INFORMAÇÕES SEGUINDO A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 02 KG. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b>			
20	1000		<b>COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO: SEM OSSO E COM PELE - TEMPERADO - EM CUBOS COM DIMENSOES EM 2X2X2CM,</b> APRESENTAR-SE CONGELADO. IQF - CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIP OU SIF E OUTRAS INFORMAÇÕES SEGUINDO A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 02 KG. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b>			
21	1000		<b>FILE DE FRANGO SEM OSSO: EM CUBOS COM DIMENSOES EM 2X2X2CM.</b> APRESENTAR-SE CONGELADO, IQF - CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE,			

			<p>QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIP OU SIF E OUTRAS INFORMAÇÕES SEGUINDO A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 02 KG. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>			
22	1000		<p><b>FILE DE FRANGO SEM OSSO: EM TIRAS COM DIMENSÕES EM 2X2X2CM.</b> APRESENTAR-SE CONGELADO, IQF - CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIP OU SIF E OUTRAS INFORMAÇÕES SEGUINDO A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 02 KG. <b>SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</b></p>			
23	400	KG	<p><b>SALSICHA:</b> CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, CARNE SUÍNA, ÁGUA, CARNE BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AMIDO, PIMENTA, ALHO, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS325), AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS (COM PIMENTA, COENTRO, NOZ MOSCADA E ANTIUMECTANTE: DIÓXIDO DE SÍLÍCIO (INS551I)) E AROMA DE FUMAÇA, ESTABILIZANTES: TRIOPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS451I) E PIROFOSFATO DE SÓDIO (INS450I), CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO (INS250), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO (INS316), CORANTES: ÁCIDO CARMÍNICO (INS120) E URUCUM (INS160B); UMA PORÇÃO DEVERÁ CONTER: 118</p>			

			<p>KCAL, 2,0 GR. DE CARBOIDRATOS, 6,0 GRAMAS DE PROTEÍNAS, 9,5 GRAMAS DE GORDURAS TOTAIS, 2,9 GR. DE GORDURAS SATURADAS, 714 MG. DE SÓDIO E ISENTA DE GORDURA TRANS; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATOXICO, RESISTENTE, EMBALADO À VÁCUO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 5 KG.</p>			
24	200	KG	<p><b>TIRINHAS DE TILÁPIA EMPANADAS:</b> CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE PEIXE (TILÁPIA) (51%), ÁGUA, FARINHA DE MILHO, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, EXTRATO DE SOJA, DEXTRINA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BACALHAU, AÇÚCAR, FIBRA DE COLÁGENO, ESPECIARIAS (CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ E PÁPRICA EM PÓ), FIBRA VEGETAL, AROMATIZANTE NATURAL ÓLEO ESSENCIAL DE CEBOLA, ESPESSANTES, ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE, REALÇADOR DE SABOR, EMULSIFICANTE, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL URUCUM. VALIDADE: 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM PLÁSTICO DE POLIETILENO, COM ETIQUETA QUE TRAZ INFORMAÇÕES COMO: NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /SIF/DIPOA E CARIMBO DA INSPEÇÃO DO SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO 1,5 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CONTENDO 6 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.</p>			

25	1000	KG	<b>ALHO:</b> ALHO EM GRÃO, IN NATURA, LIMPO E DESCASCADO, REFRIGERADO; PRONTO PARA USO. ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG.			
26	1200	PCT	<b>FERMENTO BIOLÓGICO:</b> SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-81, DECRETO 12486. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G.			
27	2350	UN	<b>IOGURTE:</b> CONTENDO SORO DE LEITE, LEITE PARCIALMENTE DESNATADO E/OU LEITE PARCIALMENTE DESNATADO RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, POLPA DE MORANGO, ESTABILIZANTE, AMIDO MODIFICADO, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, ACIDULANTE, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E CORANTES ARTIFICIAIS PONCEAU (4R) E AZUL BRILHANTE), CULTURAS LÁCTEAS, ESTABILIZANTE GELATINA, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E CORANTE ARTIFICIAL VERMELHO PONCEAU (4R) E/OU CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA. UMA PORÇÃO DE 200 GR. DEVARÁ CONTER NO MÁXIMO: 148 KCAL, 28 GR. DE CARBOIDRATOS, 2,8 GR. DE PROTEÍNA, 2,8 GR. DE GORDURAS TOTAIS, 2,2 GR. DE GORDURAS SATURADAS, 82 MG. DE SÓDIO, 112 MG. DE CÁLCIO E INSENTO DE GORDURA TRANS; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; ACONDICIONADA EM PACOTE DE POLIETILENO, DEVENDO ESTAR INTACTA. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 850 GR.			
28	600	KG	<b>NHOQUE DE BATATA:</b> INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVO EM PÓ, SAL E ÓLEO. MASSA PRÉ COZIDA. CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA. ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG.			



29	3700	DZ	<b>OVO DE GALINHA:</b> BRANCO; EXTRA; PESANDO NO MÍNIMO 60 GRAMAS POR UNIDADE; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 12 UNIDADES; ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA; PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 15 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO.			
30	500	KG	<b>PÃO DE QUEIJO:</b> CONTENDO POLVILHO, OVO, FÉCULA DE MANDIOCA, LEITE, QUEIJO, ÓLEO E SAL; CONGELADO A -12°C (OU MAIS FRIO); VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE, AO ARMAZENAMENTO E TRANSPARENTE; PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 50 G. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG.			
31	10600	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE ABACAXI:</b> 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO;; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.			
32	10600	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE ACEROLA:</b> 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.			

33	10600	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE LARANJA:</b> 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.			
34	10600	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE LIMÃO:</b> 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.			
35	10600	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ:</b> 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.			
36	10000	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE UVA:</b> 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.			
37	5000	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE MORANGO PASTEURIZADO</b> : NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COM			

			TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL DO PRODUTO, CONSERVADOS CONGELADOS Á TEMPERATURA DE NO MÍNIMO – 5° C. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 1.020 GR			
38	5000	UN	<b>POLPA DE FRUTA DE GOIABA PASTEURIZADA:</b> NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL DO PRODUTO, CONSERVADOS CONGELADOS Á TEMPERATURA DE NO MÍNIMO – 5° C. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 1.020 GR			
39	5000	UN	<b>POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ PASTEURIZADO:</b> NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL DO PRODUTO, CONSERVADOS CONGELADOS Á TEMPERATURA DE NO MÍNIMO – 5° C. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 1.020 GR			
40	50	LT	<b>LEITE DE SOJA SABORES 1L.</b>			
41	7000	LT	<b>LEITE PASTEURIZADO; INTEGRAL;</b> COM TEOR DE GORDURA MINIMO DE 3,0%; RESFRIADO; TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA MAXIMA DE 7,0°C; APRESENTADO COMO LIQUIDO BRANCO OPALESCENTE HOMOGENEO E ODOR CARACTERISTICO; NAO DEVE APRESENTAR SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, COMO AGENTES INIBIDORES DE CRESCIMENTO; NEUTRALIZANTES DA ACIDEZ E RECONSTITUINTE DA DENSIDADE, E OUTRAS NAO PERMITIDAS; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, ATOXICO E APROPRIADO AO PRODUTO; COM VALIDADE MINIMA DE 04 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 76/18, INSTRUCAO NORMATIVA 77/18, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E			

			ANVISA; IL.			
42	9000	CX	<b>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA IL.</b>			
43	40	LT	<b>LEITE UHT/UAT; INTEGRAL, COM ZERO % LACTOSE; TEOR DE MATERIA GORDA MINIMO DE 3%; EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 370/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE NA DATA DE FABRICAÇÃO DE 120 DIAS E COM VALIDADE MINIMA DE 100 DIAS NA DATA DE ENTREGA IL.</b>			
44	80	LT	<b>REQUEIJÃO; CREMOSO, SEM ADIÇÃO DE AMIDO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, COM VALIDADE MINIMA DE 02 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 359/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; 200G.</b>			
45	500	KG	<b>PRESUNTO: FATIADO, MAGRO, COZIDO, OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DE SUÍNO SADIO, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, VALIDADE MÍNIMA DE 50 DIAS A CONTAR DA ENTREGA, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-8 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). (APRESENTAR AMOSTRA).</b>			
46	1500	KG	<b>QUEIJO MUSSARELA: FATIADO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-364, DE 04/09/97, E NTA-11, DECRETO 12486, DE 20/10/78; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; VALIDADE MINIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DA</b>			

			ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLASTICO INVIOLAVEL, E EMBALADO À VÁCUO. (APRESENTAR AMOSTRA).			
47	700	UN	<b>MANTEIGA:</b> MANTEIGA COM SAL FEITA ATRAVÉS DA BATEDURA DO CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA), COM REGISTRO NO SIF. INGREDIENTES CREME DE LEITE PASTEURIZADO E SAL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA CONTENDO NO MÍNIMO 500 GR PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.			
48	500	KG	<b>ERVILHA NATURAL CONGELADA:</b> ERVILHA SELECIONADA, LAVADA, BRANQUEADA, CONGELADA, EMBALADA E ARMAZENADA NOS PADRÕES TÉCNICOS, GRÃOS UNIFORMES, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO RESISTENTES DE NO MÍNIMO 02 QUILOS E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.			
49	500	KG	<b>MILHO NATURAL CONGELADO:</b> MILHO SELECIONADO, LAVADO, BRANQUEADO, CONGELADO, EMBALADO E ARMAZENADO NOS PADRÕES TÉCNICOS, GRÃOS UNIFORMES, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO RESISTENTES DE NO MÍNIMO 02 QUILOS E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.			
50	1000	UN	<b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL:</b> SEM SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL EFERMENTO LÁCTEO. EMBALAGEM DE 170 GR.			

Validade da Proposta: 60 (sessenta dias).

Valor Total da Proposta: \_\_, \_\_ (\_\_\_\_\_).

Forma de Pagamentos: Em até 15 dias do mês subsequente ao da entrega dos produtos.

Declarações:

Estão inclusa todas as despesas que influenciem nos custos, tais como: despesas com tributos, obrigações sociais, trabalhistas, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos;

O produto ofertado é de qualidade e atende aos padrões de mercado, de acordo com as normas pertinentes;

O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável;

O prazo de entrega será conforme disposto no Termo de Referência do edital, sujeito a alterações a depender da necessidade da Administração.

Nota: As empresas que se sagrarem vencedoras dos Itens/Produtos 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 16, 17, 18, 19, 20, 21 e 22, deverão apresentar suas amostras conforme Termo de Referência, em até 3 dias úteis após declarados vencedores, sob pena de desclassificação.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

---

Razão Social da Empresa  
Nome do Responsável/Procurador  
CPF do Responsável



**D E C L A R A Ç Ã O (envelope II Documentação)**

(Razão Social da Empresa), estabelecida a Rua \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_ - (bairro), no município de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu (sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

**DECLARAR**, para fins de participação no Processo Licitatório nº \_\_\_\_/2022 – Pregão Presencial nº \_\_\_\_/2022, sob as penas da Lei, que esta ciente com todos os Termos do Edital e que inexistem fatos impeditivos à habilitação e participação no referido certame, que não foi declarada suspensa nem inidônea para contratar com o poder público de qualquer esfera e que se compromete a comunicar a ocorrência de qualquer fato superveniente, uma vez que se fazem, até o presente momento, satisfeitas as exigências contidas no art. 27, da Lei nº 8666/93 e suas posteriores alterações.

Era o que tinha a declarar, a fim de produzir os efeitos jurídicos e legais de direito.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

---

Razão Social da Empresa  
Nome do Responsável/Procurador  
CPF do Responsável

**D E C L A R A Ç Ã O (envelope II Documentação)**

(Razão Social da Empresa), estabelecida a Rua \_\_\_\_\_ n.º \_\_\_\_ - (bairro), no município de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, inscrita no C.N.P.J. sob n.º \_\_\_\_\_, Inscrição Estadual n.º \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu (sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, no Processo Licitatório n.º \_\_\_\_/2022 – Pregão Presencial n.º. \_\_\_\_/2022, para fins do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei n.º 8.666/93, acrescido pela Lei n.º 9.854/99, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos em observância ao disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7º, da Constituição Federal.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( )

(Obs.: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Era o que tinha a declarar, a fim de produzir os efeitos jurídicos e legais de direito.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Razão Social da Empresa

Nome do Responsável/Procurador

CPF do Responsável

**D E C L A R A Ç Ã O (fora dos envelopes/Credenciamento)**

(Razão Social da Empresa), estabelecida a Rua \_\_\_\_\_ n.º \_\_\_\_ - (bairro), no município de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, inscrita no C.N.P.J. sob n.º \_\_\_\_\_, Inscrição Estadual n.º \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu (sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR que é **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, alterada pela **Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **estando apta**, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e comprovar a regularidade fiscal nos termos previstos nos artigos 42 a 45 da referida lei complementar, no procedimento licitatório do **Pregão Presencial n.º \_\_\_\_/2022**, realizado pela Prefeitura Municipal de Florínea.

Era o que tinha a declarar, a fim de produzir os efeitos jurídicos e legais de direito.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

---

Razão Social da Empresa  
Nome do Responsável/Procurador  
CPF do Responsável

**DECLARAÇÃO (fora dos envelopes/Credenciamento)**

(Razão Social da Empresa), estabelecida a Rua \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_ - (bairro), no município de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu (sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

**DECLARAR**, para fins de participação no Processo Licitatório nº \_\_\_\_/2022 – Pregão Presencial nº \_\_\_\_/2022, sob as penas da Lei, que atende plenamente aos requisitos de habilitação, e que somente entregará envelopes contendo a “PROPOSTA COMERCIAL” e “HABILITAÇÃO”.

Era o que tinha a declarar, a fim de produzir os efeitos jurídicos e legais de direito.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Razão Social da Empresa

Nome do Responsável/Procurador

CPF do Responsável

### MODELO DE PROCURAÇÃO

Eu,.....(sócio/proprietário), residente na rua ..... , na cidade de ..... , portador da RG ..... e CPF....., venho por meio desta, nomear o Senhor(a)....., portador do RG....., residente a rua....., nº....., cidade ..... , como meu bastante procurador, para o fim especial de representar a empresa ..... , situada a rua (Avenida)....., nº....., na cidade de ..... , Estado de ..... , CNPJ..... e Inscrição Estadual....., junto a Prefeitura Municipal de Florínea/SP, no edital de Licitação do Processo \_\_\_\_/2022, Modalidade Pregão Presencial nº \_\_\_\_/2022, para efetuação de lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da minha empresa acima citada, inclusive para assinatura da Ata de Registro de Preços.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente declaração.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Razão Social da Empresa

Nome do Responsável/Procurador

CPF do Responsável

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

**PREGÃO PRESENCIAL: Nº \_\_\_\_\_/2022**

**PROCESSO: Nº \_\_\_\_\_/2022**

Aos \_\_\_\_\_, na sede da Prefeitura Municipal de Florínea, por este instrumento de Ata de Registro de Preço, de um lado a Prefeitura Municipal de Florínea, pessoa jurídica de direito público, com sede a Rua Livino Cardoso de Oliveira, 699 – Centro, no município de Florínea, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ sob nº 44.493.575/0001-69, neste ato representada por seu Prefeito Municipal o Senhor PAULO EDUARDO PINTO, brasileiro, casado, agrônomo, portadora do RG n.º 26.703.427-1 SSP/SP e CPF n.º 189.258.108-67, e de outro lado as empresas a seguir descritas e qualificadas nos termos da Lei nº 8.666/93, 10.520/02, e as demais normas legais aplicáveis, todos representados conforme documento de credenciamento ou procuração inserta nos autos, conforme a classificação das propostas apresentadas no Pregão para Registro de Preço nº \_\_\_\_\_/2022, do processo acima referenciado, Resolve registrar os preços para aquisição eventual de \_\_\_\_\_, para esta municipalidade, conforme condições constantes do Termo de Referência, que passa a fazer parte desta, Tendo sido os referidos preços oferecidos pelas empresas cujas propostas foram classificadas em 1º lugares no certame acima numerado, como segue:

**EMPRESA :** \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ: \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, representada neste ato, por seu representante legal, o Senhor \_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade (RG) nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, **VENCEDORA DOS ITENS** \_\_\_\_\_.

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Marca	Valor unitário	Valor Total
01						
02						

**I – DO OBJETO:**

**1.1. AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS, PARA ABASTECIMENTO DA CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO (COZINHA PILOTO) DA PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORÍNEA, PARA ATENDER AS ESCOLAS, PROJETOS E EVENTOS DA MUNICIPALIDADE**, nas quantidades e de acordo com as especificações previstas nos anexos I e II do Edital do Pregão \_\_\_\_\_/2022, que passa a fazer parte, para todos os efeitos, desta ATA.



## **II – DA VALIDADE E DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS**

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 meses a partir da sua assinatura.

2.2. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações previstas na alínea “d”, do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

2.3. Mesmo comprovado a ocorrência de situação prevista na alínea “d”, do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo Licitatório.

2.4. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço Máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Administração Municipal, para a devida alteração do valor registrado em Ata.

2.5. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Administração não será obrigada a firmar as contratações que dela poderá advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

## **III - DAS PENALIDADES**

3.1. Nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de 5 anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais penalidades legais, a licitante que:

- a) não retirar a Nota de Empenho, no prazo de Edital
- b) apresentar documentação falsa;
- c) deixar de entregar os documentos exigidos para o certame;
- d) retardar, falhar ou fraudar a execução da obrigação assumida;

e) não mantiver a proposta;

f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

g) Deixar de assinar a Ata de Registro de Preços, injustificadamente, dentro de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação;

3.2. Com fundamento nos artigos 86 e 87 da lei 8.666/93 e do Decreto nº 863/2009, a adjudicatária ficará sujeita, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a previa e ampla defesa as seguintes penalidades:

3.2.1. Pelo atraso injustificado na execução do objeto desta Licitação:

a) multa de 10%, sobre o valor total da proposta, e juros de 1% ao mês, pela permanência do atraso ou fração equivalente, incididos sobre o valor da multa;

3.2.2. Pela Inexecução parcial ou total do contrato:

a) advertência;

b) multa de até 10% sobre o valor homologado;

c) suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02(dois) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

3.3. A formalização da aplicação das penalidades descritas nas alíneas “c” e “d” do subitem 3.2.2 desta cláusula determina a necessária publicação no Diário Oficial do Estado;

3.4. O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, poderá ser descontado de pagamentos eventualmente devidos por esta Municipalidade à adjudicatária ou através de cobrança judicial;

3.5. A aplicação das multas ora previstas não impede que a autoridade competente cancele o Registro de Preços do licitante e/ou aplique outras penalidades previstas nos artigos 86 a 88 da Lei 8.666/93.

3.6. Contra a aplicação das penas definidas nas letras “a”, “d” e “c” do subitem 3.2.2. desta cláusula, caberá recurso a ser interposto no prazo de 05 dias úteis, contados da data da intimação do ato e dirigido ao Presidente da Comissão Municipal de Licitação. O recurso deverá ser entregue à Comissão Municipal de Licitação, da contratante, que terá 05 (cinco) dias úteis para instruí-lo com relatório das próprias razões. Antes e nesse mesmo prazo, a Comissão poderá reconsiderar e prover o pedido.

#### **IV – DOS PREÇOS**

4.1. O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o especificado em Anexo, de acordo com a respectiva classificação no Pregão para Registro de Preços nº \_\_\_\_/2022.

4.2. Em cada fornecimento de material decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão para Registro de Preços nº \_\_\_\_/2022 que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

#### **V – DA FORMA, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

5.1. Da forma: Os produtos serão entregues **parceladamente**, sendo nas quantias e nos termos realizados pela Municipalidade, em atendimento, sendo que as entregas deverão obedecer ao respectivo cronograma abaixo:

<b>Dias</b>	<b>Horários</b>
Segunda feira	07h30min as 08h30min
Quarta feira	07h30min as 08h30min
Sexta feira	07h30min as 08h30min

5.2 - O fornecimento do(s) produto(s), cujos preços encontram-se registrados na presente Ata de Registro de Preços, serão formalizados de acordo com a necessidade da Prefeitura, através de Nota de Empenho ou Termos de Contrato que para todos os fins vinculam-se ao edital e a presente Ata, cujos produtos deverão ser entregues conforme cronograma, dias e horários previstos, ou nos respectivos instrumentos (Nota de Empenho ou Termo de Contrato).

5.3. Local de entrega: As entregas deverão ocorrer, na Central de Alimentação (cozinha piloto) do município de Florínea – SP, Rua José Alves de Lima, nº 752 – Centro – CEP 19.870-000, Florínea/SP.

5.4. O prazo de entrega deverá ser de 03 (três) dias após a data da requisição, observando o que deverá ser entregue na segunda-feira, na quarta-feira e ou na sexta-feira, conforme definido na requisição.

## **VI – DO PAGAMENTO**

6.1. O pagamento será efetuado avista (em até 15 dias do mês subsequente ao da entrega dos produtos), através de Nota Fiscal Fatura ou depósito bancário, que será precedido de ordem de serviço ou pedido, emitido pelo proponente vencedor à favor da Administração que procederá o seu empenho para pagamento após a entrega do material e da NF, que terá descrição idêntica aos materiais entregues e faturados.

6.2.- Será considerado a vista, o pagamento realizado em até 15 dias do mês subsequente ao da entrega dos produtos e emissão da Nota Fiscal, não sendo admitida outra forma de pagamento, salvo se conciliado previamente entre as partes.

6.3. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

## **VII – DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA**

7.1. A Detentora da Ata fica obrigada a:

- a) - Respeitar as posturas, regulamentos e condições impostas em leis Municipal, Estadual e Federal, que incidirem sobre o objeto do presente certame.
- b) - Manter, durante toda vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação exigidas para o certame;
- c) - Não sub-contratar, transferir ou ceder as obrigações decorrentes do presente certame, salvo motivo justificado e autorização expressa do órgão gerenciador.
- d) - Cumprir os prazos e horários de entrega, bem como substituir no todo ou em partes, às suas expensas, produtos que estiver com defeito, validade vencida ou deteriorada.
- e) - Entregar produtos com as especificações de qualidade postas no presente edital.

7.2. Entregar os objetos contratados no local indicado nesta Ata, item 5.3.

7.3. O prazo de entrega dos produtos deverá ser de, no máximo, 03 (três) dias após a data da requisição.

7.4. Os materiais entregues deverão obedecer rigorosamente as normas a ele pertinente e as exigidas no edital.

7.5. Todos os bens deverão estar acondicionados em embalagens nas quais deverão constar os dados referentes a identificação, à marca do respectivo fabricante, a data de fabricação e ao prazo de validade.

## **VIII – DAS DIPOSIÇÕES FINAIS**

8.1. Integram esta Ata, o edital do Pregão para registro de Preços nº \_\_\_\_\_, e seus anexos, as propostas das empresas \_\_\_\_\_, classificadas no certame supra numerado.

8.2 – A detentora da presente Ata obriga-se a manter durante toda a execução do presente instrumento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que o originou.

8.3. Fica eleito o Foro de Assis, SP, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

8.4. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as Leis 8.666/93, 10.520/02, e demais normas aplicáveis.

Florínea/SP, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORÍNEA**

**NOME DA EMPRESA**

### **TESTEMUNHAS:**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

## TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

**CONTRATANTE:**

**CONTRATADA:**

**CONTRATO N° (DE ORIGEM):**

**OBJETO:**

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

### **1. Estamos CIENTES de que:**

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução n° 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar n° 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

### **2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e conseqüente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Florínea/SP, dia \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

### **GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:



Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone:

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Responsáveis que assinaram o ajuste:**

Pelo **CONTRATANTE:**

Nome:

Cargo:

CPF:               RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone:

Assinatura: \_\_\_\_\_

Pela **CONTRATADA:**

Nome:

Cargo:

CPF:               RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone:

Assinatura: \_\_\_\_\_