



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 046/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 046/2024
PREGÃO Nº. 293/2023
PROCESSO Nº. 320/2023
VALIDADE: 12 (doze) meses



Aos vinte e dois dias do mês de fevereiro do ano de 2024, o **MUNICÍPIO DE RIBEIRÃO DAS NEVES**, por intermédio da Prefeitura Municipal, inscrito no CNPJ sob o nº. 18.314.609/0001-09, na sala de licitações, Rua Ari Teixeira da Costa, nº 1100 – Bairro Savassi – CEP: 33.880/630 – Ribeirão das Neves/MG, representado pelos Secretários (a) **MARIA GLÁUCIA COSTA BRANDÃO** - SECRETÁRIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E CIDADANIA, **DOLORES KÍCILA ALVES CARLOS** - SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, **RODRIGO AUGUSTO ROCHA VIEIRA** - SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, nos termos do art. 15 da Lei Federal 8.666/93, da Lei Federal nº 10.520/02, dos Decreto Municipal nº 018 de 16 de Março de 2018, do Decreto Municipal n.º 28/2018 de 28 de Março de 2018 e alterações, se houverem, e demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no **PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 293/2023** por deliberação do (a) Pregoeiro (a) Oficial e Equipe de Apoio, **RESOLVE** registrar os preços para a **AQUISIÇÃO DE CARNES**, constantes nos anexos desta ata, a serem utilizados no Município de Ribeirão das Neves, tendo sido os referidos preços oferecidos pelas empresas respectivas constantes dos anexos desta ata, cujas propostas foram classificadas em primeiro lugar, observadas as condições enunciadas nas cláusulas que se seguem.

01 - DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente Ata, assegurar o compromisso de possível contratação entre o Município de Ribeirão das Neves, através da secretaria Municipal de Administração e as empresas vencedoras do certame licitatório referente ao **Pregão Eletrônico nº. 293/2023** objetivando a **AQUISIÇÃO DE CARNES**, constantes do Anexo desta.

02 - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

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

2.2. Nos termos do artigo 15, § 4º, da Lei Federal nº 8.666/93, com alterações determinadas pela Lei Federal nº 8.883/94, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município de Ribeirão das Neves não será obrigado a adquirir os produtos referidos nesta ata.

2.3. Ocorrendo qualquer das hipóteses previstas no artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações determinadas pela Lei Federal nº 8.883/94, a presente Ata de Registro de Preços será, cancelada, garantidos, às suas detentoras, o direito ao contraditório e a ampla defesa.

2.4. Dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato, no prazo de 5(cinco) dias úteis contados de sua convocação, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado para consumo de saldo remanescente.

03 - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 Poderá utilizar a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia do Município de Ribeirão das Neves e anuência da empresa detentora, desde que devidamente comprovada a vantagem, e respeitadas no que couberem as regras contidas na Lei Federal nº 8.666/93 e no Decreto Municipal 018/2018.

04 - DO PREÇO



4.1. Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços, são os constantes do anexo deste instrumento, de acordo com a respectiva classificação, e neles já estão inclusos todas as despesas direta e indiretamente relacionadas ao seu correto fornecimento, inclusive impostos e tributos.

4.2. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas as disposições do Decreto Municipal nº 017/2020 e alterações, que regulamenta o Registro de Preços em âmbito municipal, assim como as cláusulas e condições constantes do Edital do **Pregão nº 293/2023** e seus anexos, vinculado a presente Ata.

4.3. A Administração monitorará os preços dos produtos, avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

4.4. A Administração convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.

- a) Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- b) Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes, etc.), que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado;
- c) Não havendo êxito nas negociações com o primeiro colocado, a Administração poderá convocar os demais fornecedores classificados, nas mesmas condições ou revogar a Ata de Registro de Preços ou parte dela.

05 - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA, VIGÊNCIA, RECEBIMENTO

5.1. Os bens serão entregues no **prazo de até 03(três) dias úteis** a contar da data do recebimento da Ordem de Fornecimento, sendo as entregas programadas ao longo de 12 (doze) meses, conforme necessidades da Administração.

5.2. O prazo para retirada da Ordem de Fornecimento será, de 05 (cinco) dias da data da convocação por parte do Município.

5.3. Os bens deverão ser entregues de acordo com as especificações contidas no Anexo I – Especificação do objeto/Termo de Referência, no Município de Ribeirão das Neves, no local e prazo indicados na Ordem de Fornecimento.

5.4 Local de entregas:

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania:

Abrigo Municipal Bem Querer – Rua João Batista Menezes, nº.95, Bairro São Pedro.

Abrigo Municipal Acreditar no Amanhã – Rua Maria Almeida 472, Santa Martinha

4.8- Critérios de aceitabilidade dos produtos: no ato da entrega os produtos deverão estar de acordo com os descritivos constantes neste Termo de Referência.

Secretaria Municipal de Educação:

Os produtos deverão ser entregues em cada Unidade Escolar dentro do horário de funcionamento das mesmas, conforme o mapa de distribuição que será fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, via fax, telefone, e-mail ou pessoalmente, contendo: locais, tipo de alimento e quantidades determinados pelo Setor de Alimentação Escolar.

Secretaria Municipal de Saúde:

As entregas deverão acontecer parceladas e semanais, contados da Ordem de Fornecimento; Conforme quantitativo e programação informados pelo setor de Serviço de Nutrição e Dietética



(SND) do Hospital, que será enviada por e-mail; As entregas deverão obrigatoriamente ocorrer no horário de 08:00 às 11:00 no período da manhã e de 13:30 às 16:30 no período da tarde; exceto sábados, domingos e feriados, no seguinte endereço: Rua Waldemar José Alves, nº65 – Status– CEP: 33.880-190 - Ribeirão das Neves/MG, no setor do Serviço de Nutrição e Dietética; Em caso de feriados, as entregas não poderão ser canceladas sem prévio acordo entre o fornecedor e o responsável do setor SND, de forma que o andamento do serviço não seja prejudicado, ou seja, obedecendo sempre a entrega dentro da semana;

As condições de entrega dos produtos devem estar de acordo com os descritivos constantes no pedido de abertura de processo regular.

5.5 VIGÊNCIA CONTRATUAL

12 MESES

5.6 PRAZO E CONDIÇÕES DE GARANTIA

Caso o produto apresente alguma imperfeição, embalagens danificadas, etc, o prazo máximo para troca do mesmo, será de 03 (três) dias corridos.

06 - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1. As detentoras da presente Ata de Registro de Preços são obrigadas a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior a do seu vencimento.

6.2. Os produtos serão entregues conforme a necessidade e conveniência do órgão requisitante, mediante emissão da respectiva Ordem de Fornecimento.

6.3. O produto/material recebido será submetido ao setor requisitante para avaliar a sua conformidade com as especificações constantes da Ata de Registro de Preços e da proposta do licitante, a fim de que decida sobre sua aceitação ou rejeição.

6.4. Os recebimentos provisório e definitivo dos materiais ocorrerão na forma do previsto no artigo 73, da lei Federal nº 8.666/93, estando condicionados à conferência; exame qualitativo e aceitação final obrigando-se o CONTRATADO a reparar, corrigir, substituir eventuais vícios, defeitos ou incorreções porventura detectadas.

6.5 Os produtos deverão ser fornecidos acompanhados de catálogos, manuais, ficha de Especificação técnica, termo ou certificado de garantia, expedido pelo seu fabricante, impresso em português, especificando todas as características do produto declarado na proposta.

6.6 Os produtos deverão ser fornecidos verificando-se os aspectos de qualidade e identidade, devendo dispor na embalagem de todos os requisitos definidos neste termo de referência.

6.7. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

6.7.1. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando a substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

Na hipótese de substituições, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, em prazo a ser ajustado entre as partes, contados da notificação a ser expedida pela Contratante, ou imediatamente, sob pena de incidência nas sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços, mantido o preço inicialmente contratado.

6.7.2. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, em prazo a ser ajustado entre as partes, contados da notificação



a ser expedida pela Contratante, ou imediatamente, sob pena de incidência nas sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços, mantido o preço inicialmente contratado.

6.8. O recebimento definitivo somente se dará, ainda, após comprovação da entrega de todos os materiais licitados e verificação de sua conformidade com as especificações qualitativas e quantitativas e consequente aceitação.

6.9. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade do contratado, nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento do contrato, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

6.10. O CONTRATANTE reserva-se o direito de não receber o objeto em desacordo com o previsto neste Edital e seus anexos.

6.11. A entrega dos materiais fora das especificações indicadas implicará na recusa por parte da secretaria requisitante, que os colocará à disposição da adjudicatária para substituição em prazo a ser ajustado entre as partes, contados da notificação a ser expedida pela Contratante, ou imediatamente, sob pena de incidência nas sanções previstas neste Edital, mantido o preço inicialmente contratado

6.12. A detentora do preço registrado deverá comprovar a manutenção das condições demonstradas para habilitação, até que seja satisfeita a obrigação assumida.

6.13. Caso a detentora do preço registrado não apresente situação regular no ato de retirada do Empenho, ou recuse-se a retirá-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para retirá-lo.

6.14. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para retirada do Empenho, decorrente desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

6.15. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante ordem da unidade requisitante, a qual poderá ser feita por memorando, ofício, ou correio eletrônico, devendo dela constar a data, o valor unitário do produto, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o carimbo e assinatura do responsável.

6.16. Os produtos deverão ser entregues acompanhados da nota fiscal ou nota fiscal fatura, conforme o caso.

6.17. A empresa fornecedora quando do recebimento da ordem de Fornecimento enviada pela unidade requisitante, deverá colocar na cópia que necessariamente a acompanhar, a data e o horário em que a tiver recebido, além da identificação de quem procedeu ao recebimento.

6.18. A cópia da Ordem de Fornecimento referida no item anterior deverá ser devolvida para a unidade requisitante, a fim de ser anexada ao processo de administração da ata.

6.19. A quantidade refere-se ao consumo estimado, sendo que, a quantidade comprada depende da Política de Compras adotada pela Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos.

6.18. O detentor do registro de preços se responsabiliza pelo fornecimento, conforme objeto do presente Edital, que deverá ser entregue de forma parcelada, obedecendo ao cronograma determinado pela Secretaria Solicitante, no Município de Ribeirão das Neves, sem ônus para o Município, e fica na obrigação de aceitar a REQUISICÃO que porventura lhe seja enviada como resultado da presente licitação.



6.20. Os produtos deverão ser fornecidos, verificando-se os aspectos de qualidade e identidade, devendo dispor na embalagem, de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, marca, procedência, número de referência, código do produto e modelo.

6.21. Será de responsabilidade da empresa licitante vencedora a entrega de materiais e/ou produtos de boa qualidade, sob pena de suspensão do fornecimento e demais medidas legais. Para que esta determinação seja cumprida com rigor, a Secretaria Municipal requisitante, designará servidor competente para recebimento e conferência dos materiais.

07 - DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento do preço registrado será efetuado em parcelas mensais até o 28º (vigésimo oitavo) dia subsequente de cada mês para Secretaria de Saúde e em até 5º (quinto) dia útil de cada mês, para as demais Secretarias de acordo com as entregas efetuadas, devendo a(s) licitante(s) detentora(s) da Ata de Registro de Preços contratada emitir(em) as respectivas Notas Fiscais que, devidamente comprovadas e atestadas por servidor da Administração designado para tal fim, deverão ser encaminhadas acompanhadas dos comprovantes de regularidade fiscal.

7.1.1. As Notas Fiscais deverão discriminar a marca, o lote e quantidade dos materiais efetivamente entregues.

7.1.2. Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão licitante, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subsequente.

7.1.3.. O pagamento da Nota Fiscal fica condicionado à prévia conferência e aprovação pela Secretaria Municipal requisitante, por intermédio do servidor designado para recebimento dos serviços.

7.2. Caso venha a ocorrer exigência de providências a serem cumpridas pelo fornecedor, as fluências do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, a critério da Administração.

7.3. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente bancária, devendo a empresa vencedora apresentar o número da mesma, o banco e a agência junto ao corpo da Nota Fiscal ou em anexo ou, ainda na Tesouraria da Prefeitura Municipal, a critério da Administração, nos termos da legislação vigente.

7.4. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

7.5. O Contratante se exime do pagamento de quaisquer despesas, oriundas do fornecimento que a contratada faça sem prévia aprovação.

7.6. No caso de expirar o prazo de validade das certidões apresentadas pelo fornecedor, até a data do pagamento, deverá o mesmo providenciar a atualização destas.

7.7. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que, devidamente regularizados, ficando isento o Contratante de arcar com quaisquer ônus.

7.8. As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta de verba própria codificada nas rubricas indicadas sob os nºs:

EDUCAÇÃO



- 08 003 - Sup. De Ensino - 12.361.106.2092 - Manut. Educação Básica - Ensino Fundamental - Ficha 402 - 3.3.90.30 - Material de Consumo - Fonte 1.550.000.0000 - Transferência do Salário Educação - Fonte 1.552.000.0000 - Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 08.003 - Sup. De Ensino - 12.365.106.2790 - Manut. Educação Básica - Creche - Ficha: 411 - 3.3.90.30 - Material de Consumo - Fonte 1.550.000.0000 - Transferência do Salário Educação - Fonte 1.552.000.0000 - Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 08 003 - Sup. De Ensino - 12.361.106.2791 - Manut. Educação Básica - Pré Escola - Ficha 424 - 3.3.90.30 - Material de Consumo - Fonte 1.550.000.0000 - Transferência do Salário Educação - Fonte 1.552.000.0000 - Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 08.003 - Sup. De Ensino - 12.365.106.2792 - Manut. Educação Básica - EJA - Ficha: 433 - 3.3.90.30 - Material de Consumo - Fonte 1.550.000.0000 - Transferência do Salário Educação - Fonte 1.552.000.0000 - Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

DESENVOLVIMENTO SOCIAL E CIDADANIA

- 08.422.101.2662.339030-ficha 226 fonte 1.500.000.0000
- 08.243.104.2234.339030-ficha 269 fonte 1.660.000.0000 e 1.661.000.0000.

SAÚDE

- 10.010.10.302.105.2626 - MANUT. HOSPITAL MUNICIPAL 3.3.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO - Ficha: 837

7.9. O atraso na apresentação por parte da empresa, da fatura ou dos documentos exigidos como condição para pagamento importará em prorrogação automática do prazo concedido à CONTRATANTE para efetuar o respectivo pagamento, por um período correspondente a quantidade de dias de atraso na apresentação da respectiva fatura e/ou documentos.

08 - DOS REAJUSTE/ REVISÃO E REPACTUAÇÃO DE PREÇOS

8.1 - DO REAJUSTE

8.1.1 O preço contratado poderá ser reajustado, mediante iniciativa da CONTRATADA, após o transcurso de 1 (um) ano contado da data de apresentação da proposta ou do último reajuste concedido.

Parágrafo Primeiro: Para fins de concessão do reajuste, será considerado o índice específico ou setorial aplicável, se existente, e, na sua ausência, o IPCA/IBGE.

Parágrafo Segundo: Os efeitos financeiros do reajuste serão devidos a partir da solicitação da CONTRATADA, que deverá fazê-lo até a data de prorrogação contratual ou do encerramento do contrato, quando ocorrerá a preclusão do seu direito.

Parágrafo Terceiro: Enquanto não realizada a análise do pedido pela Administração Pública, a CONTRATADA não poderá se recusar a realizar o fornecimento ou prestar serviços contratados, sendo feito o respectivo pagamento complementar da diferença, se for o caso, tendo como marco inicial a data da solicitação.

Parágrafo Quarto: Todos os fornecimentos ou solicitação de serviços realizados antes da formalização do pedido deverão ser atendidos, a tempo e modo, não sofrendo qualquer interferência quanto a análise que será feita, inclusive no tocante ao aspecto financeiro da contraprestação pecuniária.



Parágrafo Quinto: Na hipótese de existência de mapa de risco, as cláusulas contidas naquele documento contidas naquele documento preponderam sobre qualquer outra cláusula contratual.

8.2 - DA RE Pactuação

8.2.1 É admitida a repactuação dos preços do Contrato, desde que seja observando o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados da data do acordo, ou convenção coletiva de trabalho ou sentença normativa vigente à época da apresentação da proposta e adotados para elaboração desta, mediante a efetiva demonstração de variação dos custos apresentados.

Parágrafo primeiro: A repactuação observará os seguintes critérios:

- a) Os valores referentes à remuneração prevista neste contrato e demais custos obrigatórios fixados na CCT serão repactuados quando ocorrer alteração do salário da categoria, em decorrência de acordo(s), convenção(ões), dissídio(s) coletivo(s) de trabalho, desde que devidamente registrado(s) e homologado(s) pela delegacia regional do trabalho – DRT-MG ou ato do poder público.
- b) O valor do vale-transporte será reajustado quando ocorrer alteração do valor da passagem do transporte coletivo do município onde o serviço está sendo prestado, desde que o reajuste seja homologado pelos órgãos competentes.
- c) O valor dos insumos e outros custos não discriminados nas alíneas anteriores e que não estiverem assegurados em instrumento coletivo, poderão ser reajustados, observando o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação da proposta, tendo por base o índice específico ou setorial aplicável, se existente, e, na sua ausência, o IPCA/IBGE.

Parágrafo Segundo: Os efeitos financeiros do pedido de repactuação ou reajuste serão devidos a partir da solicitação da CONTRATADA, que deverá fazê-lo até a data de prorrogação contratual ou do encerramento do contrato, quando ocorrerá a preclusão do seu direito.

Parágrafo Terceiro: O BDI (Benefícios e Despesas e Despesas Indiretas) poderá ser reajustado após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, mediante iniciativa da CONTRATADA, pela aplicação de índice geral ou setorial a ser acordado pelas partes em época própria.

Parágrafo Quarto: Enquanto não realizada a análise do pedido pela Administração Pública, a CONTRATADA não poderá se recusar a prestar os serviços contratados, sendo feito o respectivo pagamento complementar da diferença, se for o caso, tendo como marco inicial a data da solicitação.

Parágrafo Quinto: Todos os fornecimentos ou solicitação de serviços realizados antes da formalização do pedido deverão ser atendidos, a tempo e modo, não sofrendo qualquer interferência quanto a análise que será feita, inclusive no tocante ao aspecto financeiro da contraprestação pecuniária.

Parágrafo Sexto: Na hipótese de existência de mapa de risco, as cláusulas contidas naquele documento preponderam sobre qualquer outra cláusula contratual.

8.3 – DA REVISÃO

8.3.1 A qualquer tempo, desde que comprovado o fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, a CONTRATADA poderá pedir a revisão do contrato.

Parágrafo primeiro: Sob pena de indeferimento, o pedido de revisão deve ser objetivo e indicar os motivos que o legitimam, com a indicação do percentual desejado, devendo ser instruído os seguintes documentos:

- a) Proposta do novo preço a ser praticado de forma planilhada;



- b) Documentos comprobatórios do fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis alegado;
- c) Notas fiscais de aquisição dos produtos ou insumos empregados na prestação de serviços na época da apresentação da proposta na licitação e na data do pedido;
- d) Notas fiscais de venda ou da prestação do serviço para terceiros na época da apresentação da proposta na licitação e na data do pedido.

Parágrafo Segundo: Os efeitos financeiros do pedido de revisão devidos a partir da solicitação da CONTRATADA, que deverá fazê-lo até a data de prorrogação contratual ou do encerramento do contrato, quando ocorrerá a preclusão do seu direito.

Parágrafo Terceiro: Enquanto não realizada a análise do pedido pela Administração Pública, a CONTRATADA não poderá se recusar a fornecer ou prestar os serviços contratados, sendo feito o respectivo pagamento complementar da diferença, se for o caso, tendo como marco inicial a data da solicitação.

Parágrafo Quarto: Todos os fornecedores ou solicitação de serviços realizados antes da formalização do pedido deverão ser atendidos, a tempo e modo, não sofrendo qualquer interferência quanto a análise que será feita, inclusive no tocante ao aspecto financeiro da contraprestação pecuniária.

Parágrafo Quinto: Na hipótese de existência de mapa de risco, as cláusulas contidas naquele documento preponderam sobre qualquer outra cláusula contratual.

09 - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. O objeto desta Ata de Registro de preços será recebido pela unidade requisitante consoante o disposto no artigo 73, II "a" e "b", da Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas pertinentes.

9.2. A cada fornecimento serão emitidos recibos, nos termos do artigo 73, II, "a" e "b", da Lei Federal nº 8.666/93.

10 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito:

I - Pela Administração, quando:

- a) a detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- b) a detentora não retirar qualquer Ordem de Fornecimento, no prazo estabelecido, e a Administração não aceitar sua justificativa;
- c) a detentora der causa a rescisão administrativa da Ata de Registro de Preços decorrente de registro de preços, a critério da Administração;
- d) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços decorrente de registro de preços, se assim for decidido pela Administração;
- e) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
- f) por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;

II - Pelas detentoras, quando, mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, ou, a juízo da Administração, quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no artigo 78, incisos XIII a XVI, da Lei Federal nº 8.666/93, com alteração determinada pela Lei Federal nº 8.883/94.



10.2. A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste item, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de administração da presente Ata de Registro de Preços;

10.2.1. Na hipótese de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no órgão encarregado das publicações oficiais do Município, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da publicação.

10.3. A solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com a antecedência de 30 (trinta) dias, facultada a Administração a aplicação das penalidades previstas em Lei.

11 - DA AUTORIZAÇÃO PARA FORNECIMENTO

11.1. As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pela Secretaria requisitante.

12 - RESPONSABILIDADES DAS PARTES, MULTAS, SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO

12.1. Em caso de inexecução do fornecimento, erro de execução, execução imperfeita, mora na execução e no fornecimento ou inadimplemento Contratual, a CONTRATADA estará sujeita, sem prejuízo de sua responsabilidade civil e/ou criminal, no que couber, e as penalidades previstas no artigo 86 e seguintes da Lei Federal nº 8.666/1993.

12.2. As responsabilidades das partes na execução deste Ata de Registro de Preços, são as comuns, nele implícitas ou expressas, com base na Lei Federal nº. 8.666/1993 e com as alterações posteriores.

12.3. Se o licitante, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar a Ata de Registro de Preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da Ata de Registro de Preços, comporta-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Ribeirão das Neves e será descredenciado no Cafrin pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e nas demais cominações legais

12.4. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior de referência a qualquer das hipóteses referidas na condição anterior, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.

12.5. Em qualquer caso de descumprimento às normas previstas no edital e/ou fornecimento, o infrator também estará sujeito as seguintes sanções, independentemente da aplicação das já previstas nos itens anteriores:

12.5.1. advertência: utilizada como comunicação formal ao fornecedor sobre o descumprimento da Ordem de Fornecimento, ou instrumento equivalente e outras obrigações assumidas e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção.

12.5.2. Multa nos seguintes percentuais:

a) 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso na entrega dos materiais, incidente sobre o valor da quantidade que deveria ser entregue, assim considerado e calculado até o 10º (décimo) dia, após o prazo estipulado na Ordem de Fornecimento, o que ensejará a consideração de inexecução parcial do ajuste.

b) 10% (dez por cento), incidente sobre o valor dos materiais que deveriam ser entregues, a partir do 11º (décimo primeiro) dia, o que ensejará a consideração de inexecução total do ajuste.

c) 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou contrato, em caso de recusa em reparar as irregularidades detectadas na execução contratual.



d) 20% (vinte por cento) sobre o valor da contratação na recusa do (s) licitante (s) em assinar a Ata de Registro de Preços ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 05 (cinco) dias contados da data da convocação pela Administração Pública, através de correio eletrônico ou outro meio legalmente permitido.

e) 20% % (vinte por cento) sobre o fornecimento não realizado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou sua execução com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que se destina, ou diminuam-lhe o valor ou ainda, fora das especificações contratadas;

f) 10% (dez por cento) sobre o valor do(s) material(ais) entregue(s) com problemas técnicos, mais multa de 0,33% (três décimos por cento) se o material com problemas técnicos não for substituído em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que a Administração tiver comunicado à empresa a irregularidade.

12.5.3. suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município de Ribeirão das Neves, por prazo de até 5 (cinco) anos.

12.5.4. declaração de inidoneidade para participar ou contratar com a Administração Pública Federal, Estadual, Municipal e Distrital enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade, desde que cumprido o prazo estipulado na alínea anterior.

12.6. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais:

12.6.1. não atendimento às especificações do produto/material previstos em contrato ou instrumento equivalente;

12.6.2. retardamento imotivado do fornecimento ou suas parcelas;

12.6.4. paralisação do fornecimento sem justa causa e prévia comunicação à administração pública municipal;

12.6.5. fornecimento de baixa qualidade.

12.7. Os atrasos por problemas técnicos que perdurarem por prazo maior que o estabelecido na alínea "f" do subitem anterior serão considerados inexecução parcial para os efeitos das aplicações das penalidades.

12.8. As penalidades serão aplicadas a critério da Administração e são independentes sendo que a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis.

12.9. As sanções previstas poderão ser aplicadas juntamente com a multa, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, exceto quanto à declaração de inidoneidade, cuja competência é exclusiva do Secretário Municipal competente, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação, neste caso, ser requerida após 5 (cinco) anos de sua aplicação.

12.10. Na hipótese de multas, a contratada inadimplente será notificada para recolher aos cofres públicos, no prazo de 10 (dez) dias, a importância das penalidades impostas, sob pena de inscrição na Dívida Ativa do Município e respectiva execução fiscal, ou, em sendo possível, caso seja mantido a Ata de Registro de Preços, será facultado ao contratante o recolhimento das multas por ocasião do pagamento, através de compensação no preço.

12.11. As eventuais multas decorrentes do descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas no presente edital, poderão ser:

a) descontadas do pagamento a ser efetuado;

b) cobradas amigavelmente na esfera administrativa;

c) cobradas pelas vias judiciais.



12.12. Será propiciada defesa a (o) contratada (o), antes da imposição das penalidades elencadas nos precedentes.

12.13. A critério da Administração poderão ser suspensas as penalidades, no todo ou em parte, quanto o atraso na entrega do material for devidamente justificado pela empresa fornecedora e aceito pela Contratante, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.

13. DAS OBRIGAÇÕES

13.1. DA CONTRATADA:

13.1.1 - Os produtos deverão ser entregues conforme descrição detalhada nas características do objeto ofertado, informando obrigatoriamente o produto e a quantidade solicitada e outros elementos que de forma inequívoca identifiquem e constatem o objeto cotado;

13.1.2 - Indicação do nome ou razão social da proponente, seu endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico se houver, bem como o nome, CPF, RG e cargo de seu representante legal;

13.1.3 - Todos os produtos cárneos e frios deverão ser transportados em veículo fechado com sistema de refrigeração ou com baú isotérmico específico para esse fim com termômetro em perfeitas condições de funcionamento e em perfeitas condições de leitura; anexando cópia do certificado de vistoria do veículo que comprove estar de acordo com as normas higiênicas sanitárias estipuladas pela Vigilância Sanitária, conforme lei 13.317/99;

13.1.4 - Das condições dos Produtos:

- Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência;
- Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- Não conter substância terrosa, sujidade ou corpos estranhos;
- Apresentar embalagem primária em sacos de polietileno transparente, resistente e termosselado; e embalagem secundária que seja embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto;
- Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar em forma clara e indelével as seguintes informações: declarar marca, nome e endereço do abatedouro constando obrigatoriamente registro do SIF/DIPOA/SIM/IMA quando couber; identificação completa do produto, prazo de validade, data de fabricação e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenagem e conservação; peso líquido e condições de armazenamento;

13.1.5 - Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa e uniformizados sempre que forem solicitados;

13.1.6 - Responsabilizar-se por todos os ônus relativos ao fornecimento do produto, inclusive fretes e seguros desde a sua origem até a entrega no local de destino;

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

13.1.8 - Providenciar as imediatas correções das deficiências eventualmente apontadas pela Administração Pública;

13.1.9 - Arcar com eventuais prejuízos causados à Administração Pública e/ou terceiros, provocados por insuficiência ou irregularidade cometida por seus empregados, convenientes ou prepostos envolvidos na execução do contrato;



- 13.1.10 - Emitir Notas Fiscais referentes aos produtos entregues, com o mesmo CNPJ informado na proposta, número do Empenho e da Ordem de Fornecimento;
- 13.1.11 - Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade na prestação dos serviços, inclusive considerado os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- 10.12 - Comunicar imediatamente à Administração Pública qualquer alteração ocorrida no endereço e conta bancária do fornecedor;
- 13.1.13 - Comunicar imediatamente à Administração Pública, por escrito, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a entrega dos produtos para adoção de medidas cabíveis, bem como detalhar todo o tipo de acidente que eventualmente venha ocorrer;
- 13.1.14 - As empresas deverão enviar as Certidões Negativas de Débitos juntamente com as notas fiscais;
- 13.1.15 - Efetuar o fornecimento conforme condições estabelecidas no edital licitatório;
- 13.1.16 - Garantir a boa qualidade dos alimentos fornecidos;
- 13.1.17 - Responsabilizar-se por todas as despesas envolvidas no fornecimento dos alimentos;
- 13.1.18 - Realizar entregas no prazo fixado pelo CONTRATANTE, em exato cumprimento às especificações previstas no edital;
- 13.1.19 - Manter, durante fornecimento dos alimentos, atualizadas as condições de habilitação, ou seja, prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviços (FGTS) e de regularidade com o Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS);
- 13.1.20 - Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

13.2. DA CONTRATANTE:

Além das obrigações resultantes da aplicação da Lei 8666/93 e demais normas pertinentes, são obrigações da Contratante:

- 13.2.1 - Comunicar imediatamente a empresa Contratada as irregularidades manifestadas na execução do contrato;
- 13.2.2 - Fiscalizar a execução do contrato, designando um representante para dirimir dúvidas que surgirem no curso do fornecimento;
- 13.2.3 - Efetuar o pagamento correspondente às quantidades efetivamente contratadas, obedecendo os prazos estabelecidos nesta Ata;
- 13.2.4 - Rejeitar no todo ou em parte, a prestação dos serviços considerados em desacordo ou insuficientes, de acordo com os termos discriminados na proposta da Contratada, bem como os estabelecidos neste instrumento;
- 13.2.5 - Notificar o fornecedor, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos produtos fornecidos, para que sejam substituídos.
- 13.2.6 - Atestar as Notas Fiscais/ Faturas.
- 13.2.7 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.



14 - DAS EVENTUAIS ALTERAÇÕES E/OU DA RESCISÃO CONTRATUAL E DIREITO DA ADMINISTRAÇÃO

14.1. Para formalização de eventuais alterações ou rescisão Contratual, serão obedecidas as normas da Lei Federal nº. 8.666/1993, e suas alterações.

14.2. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE/PREFEITURA, no caso de rescisão contratual administrativa, conforme dispõe o inciso IX artigo 55 da Lei n.º Federal nº. 8.666/1993.

15- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Integram esta Ata, o Edital do **Pregão nº. 293/2023** e as propostas das empresas classificadas no **Processo de Licitação nº. 320/2023**.

15.2. Fica eleito o foro desta Comarca de Ribeirão das Neves para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

15.3. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com o Decreto regulamentador do Registro de Preços, as Leis Federais nºs 8.666/93 e 10.520/02 e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, os Princípios Gerais de Direito.

E, por assim estarem, concordes com as cláusulas da presente ATA, assinam seus representantes o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que se produzam os seus efeitos legais, extraindo-se as cópias necessárias para documento e controle, fazendo-se publicar na forma da Lei.

Ribeirão das Neves, em 22 de fevereiro de 2024.


MARIA GLÁUCIA COSTA BRANDÃO

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E CIDADANIA


DOLORES KÍCILA ALVES CARLOS
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO


RODRIGO AUGUSTO ROCHA VIEIRA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

FELIPE FONSECA

MAIA:12427380610

Assinado de forma digital por
FELIPE FONSECA

MAIA:12427380610

Dados: 2024.02.22 16:25:40 -03'00'

**PRIME INDUSTRIA E COMERCIO DE CARNES LTDA
FORNECEDORES:**



Item	Quant.	Unid.	Descrição	Marca	Valor Unitário	Valor Total
01	96.650	KG	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (Corte acém). Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do acém, de 1ª qualidade, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Limpo, sem osso, contendo no máximo 10% de gordura. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza e deverá ser mantida a temperatura de -12º C a - 18º C a menor. O produto deve estar de acordo com a resolução vigente. Deverá ter aspecto próprio de cada espécie, não amolecido, não pegajoso; cor própria (vermelho vivo); sem machas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio, sem sinal de fermentação, sem sinais de descongelamento. Deverá conter número e registro no SIF/DIPOA, IMA ou SIM. Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Todas as informações que constarem na embalagem de papelão deverão ser condizentes com</p>	BEEFALLO	R\$17,77	R\$1.717.470,50



aquelas constantes na embalagem à vácuo (primária). Embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto, portanto não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento.

Peso: pacotes com peso de 1 Kg.

Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF/DIPOA; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.

Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico, com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o transporte.

Validade: O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.

02 19.580 KG

CARNE BOVINA EM TIRAS CONGELADA (Corte acém)

BEEFALLO R\$21,48 R\$420.578,40

Carne bovina em tiras obtida exclusivamente do acém, de 1ª qualidade, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Limpo, sem osso, contendo no máximo 10% de gordura. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, etc. O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza



e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor. O produto deve estar de acordo com a resolução vigente. Deverá ter aspecto próprio de cada espécie, não amolecido, não pegajoso; cor própria (vermelho vivo); sem machas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio, sem sinal de fermentação, sem sinais de descongelamento. Deverá conter número e registro no SIF/DIPOA, IMA ou SIM.

Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Todas as informações que constarem da embalagem de papelão deverão ser condizentes com aquelas constantes na embalagem à vácuo (primária). Embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto, portanto não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento.

Peso: pacotes com peso de 1 Kg.

Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF/DIPOA; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.

Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico, com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o transporte.

Validade: O produto a ser



03 19.850 KG CARNE BOVINA EM CUBOS BEEFALLO R\$23,98 R\$476.003,00

entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.

CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA: (tipo Patinho)

Carne bovina em cubos obtida exclusivamente do patinho, de 1ª qualidade, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devem ser

cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado.

Limpo, sem osso, contendo no máximo 10% de gordura. A

matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos

inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial,

aponeuroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos,

etc. O produto não deverá conter substâncias/matérias

estranhas de qualquer natureza e deverá ser mantida a

temperatura de -12º C a - 18º C a menor. O produto deve

estar de acordo com a resolução vigente. Deverá ter

aspecto próprio de cada espécie, não amolecido, não

pegajoso; cor própria (vermelho vivo); sem machas

esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio, sem sinal de

fermentação, sem sinais de descongelamento. Deverá

conter número e registro no SIF/DIPOA, IMA ou SIM

Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em

embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e

transparente. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Todas

as informações que constarem na embalagem de papelão

deverão ser condizentes com aquelas constantes na

embalagem à vácuo (primária). Embalagem deverá permanecer

íntegra por todo o período de



validade do produto, portanto não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento.

Peso: pacotes com peso de 1 Kg.

Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF/DIPOA; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.

Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico, com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o transporte.

Validade: O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.

04 61.680 KG

PEITO DE FRANGO
DESOSSADO E SEM PELE
CONGELADO

BEEFALLO R\$24,96 R\$1.508.692,80

Peito de frango, desossado e sem cartilagem, sem pele; congelado, não temperado, de 1ª qualidade, isento de aditivos.

A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, etc. O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor. O produto deve estar de acordo com a resolução vigente. Deverá ter



aspecto próprio de cada espécie, não amolecido, não pegajoso; cor própria; sem machas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio, sem sinal de fermentação, sem sinais de descongelamento. Pacotes sem cristais de gelo ou sinais de degelo/recongelamento. Não deverá ultrapassar o limite máximo de 8% de água no produto, conforme Portaria Nº1655 de 31 de agosto de 2016. Deverá conter número e registro no SIF/DIPOA, IMA ou SIM.

Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Todas as informações que constarem na embalagem de papelão deverão ser condizentes com aquelas constantes na embalagem à vácuo (primária). Embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto, portanto não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento.

Peso: pacotes com peso de 1 Kg.

Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF/DIPOA; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.

Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico, com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o



transporte.

Validade: O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.

05 16.000 KG SOBRECOXA DE FRANGO BEEFALLO R\$16,09 R\$257.440,00

DESOSSADO CONGELADO:

Sobrecoxa de frango, desossado e sem cartilagem, sem pele; congelado, não temperado, de 1ª qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).

A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, etc. O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza e deverá ser mantida a temperatura de -12º C a - 18º C a menor. O produto deve estar de acordo com a resolução vigente. Deverá ter aspecto próprio de cada espécie, não amolecido, não pegajoso; cor própria; sem machas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio, sem sinal de fermentação, sem sinais de descongelamento. Pacotes sem cristais de gelo ou sinais de degelo/recongelamento. Não deverá ultrapassar o limite máximo de 8% de água no produto, conforme Portaria Nº1655 de 31 de agosto de 2016. Deverá conter número e registro no SIF/DIPOA, IMA ou SIM.

Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e



transparente. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Todas as informações que constarem na embalagem de papelão deverão ser condizentes com aquelas constantes na embalagem à vácuo (primária). Embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto, portanto não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento.

Peso: pacotes com peso máximo 1 Kg.

Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF/DIPOA; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.

Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico, com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o transporte.

Validade: O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.

06 8.450 KG

LINGUIÇA TOSCANA:

BEEFALLO R\$12,99 R\$109.765,50

Preparadas com carne suína pura e limpa de 1ª qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. Não será permitido o emprego



de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Não deverá conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Deverá conter número e registro no SIF/DIPOA, IMA ou SIM.

Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Todas as informações que constarem na embalagem de papelão deverão ser condizentes com aquelas constantes na embalagem à vácuo (primária). Embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto, portanto não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento.

Peso: pacotes com peso máximo 1 Kg.

Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF/DIPOA; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.

Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico, com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o transporte.

Validade: O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.

07	8.600	KG	FÍGADO BOVINO	BEEFALLO	R\$14,98	R\$128.828,00
			Fígado bovino em iscas, de 1ª			



qualidade, congelado, não temperado, sem película com aspecto próprio, firme e não pegajoso, isento de manchas esverdeadas com cheiro e sabor próprio, sem sinal de fermentação, sem sinais de descongelamento. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Pacotes sem cristais de gelo ou sinais de degelo/recongelamento. Deverá conter número e registro no SIF/DIPOA, IMA ou SIM.

Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Todas as informações que constarem na embalagem de papelão deverão ser condizentes com aquelas constantes na embalagem à vácuo (primária). Embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto, portanto não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento.

Peso: pacotes com peso máximo 1 Kg.

Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF/DIPOA; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.

Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico, com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha



congelado durante todo o transporte.

Validade: O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.

08 92.500 KG CARNE SUÍNA DO PERNIL BEEFALLO R\$14,38 R\$1.330.150,00

TRASEIRO EM CUBOS CONGELADO:

Cubo suíno de pernil traseiro, congelado, sem osso, sem pele, isenta de parasitas, sem nervos e sebo, contendo no máximo 10% de gordura. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, etc. O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor. O produto deve estar de acordo com a resolução vigente. Deverá ter aspecto próprio de cada espécie, não amolecido, não pegajoso; cor própria (vermelho vivo); sem machas esverdeadas, cheiro próprio, sabor próprio, sem sinal de fermentação, sem sinais de descongelamento. Deverá conter número e registro no SIF/DIPOA, IMA ou SIM

Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Todas as informações que constarem na embalagem de papelão deverão ser condizentes com aquelas constantes na embalagem à vácuo (primária). Embalagem deverá permanecer



íntegra por todo o período de validade do produto, portanto não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento.

Peso: pacotes com peso de 1 Kg.

Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF/DIPOA; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.

Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico, com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o transporte.

Validade: O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.

10	4.800	KG	CARNE BOVINA MOÍDA - in natura (patinho)- carne bovina tipo patinho, moída, in natura, congelada. Sem tempero, molho, corantes e/ou conservantes. Manipulada em condições higiênicos sanitários adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devera' estar limpa, sem haver a necessidade de retirada de aparas. Matéria-prima a ser utilizada devera estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos. O percentual máximo de gordura aceita e' de 5%. O produto devera' ser produzido dentro dos padrões	BEEFALLO	R\$23,10	R\$110.880,00
----	-------	----	--	----------	----------	---------------



11	100	KG	<p>estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Sem sinais de descongelamento. Embalagem primaria de 1 a 2 kg em material plástico de polietileno, atoxico e resistente, marca comercial, nome, descrição do produto e demais dizeres obrigatórios de rotulagem conforme a legislação em vigor. Numero do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, IMA ou SIM. O produto devera' apresentar validade de 80% a partir da data de entrega.</p>	BEEFALLO	R\$29,89	R\$2.989,00
12	140	KG	<p>CARNE SUINA DO PERNIL TRASEIRO FATIADA EM BIFES de 120g em media cada, resfriada, isenta de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionada em embalagens plásticas transparentes. A embalagem devera' conter externamente os dados de identificação, procedência, numero de lote, data de validade, quantidade do produto, numero do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto devera' apresentar validade de 80% a partir da data de entrega . Embalagem de 01 a 02quilos.</p>	BEEFALLO	R\$36,79	R\$5.150,60
			<p>BACON SUÍNO DEFUMADO - resfriado, isento de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura e acondicionado em embalagem em material plástico de polietileno, transparente, atoxico e</p>			



			resistente	contendo			
			externamente os dados de	os dados de			
			identificação, procedência,	procedência,			
			numero de lote, data de	numero de lote, data de			
			validade, quantidade do	validade, quantidade do			
			produto, numero do registro no	produto, numero do registro no			
			Ministério da Agricultura/	Ministério da Agricultura/			
			SIF/DIPOA e carimbo de	SIF/DIPOA e carimbo de			
			inspeção do SIF, IMA ou SIM. O	inspeção do SIF, IMA ou SIM. O			
			produto devera' apresentar	produto devera' apresentar			
			validade de 80% a partir da	validade de 80% a partir da			
			data de entrega. Embalagem	data de entrega. Embalagem			
			de 01 quilo.	de 01 quilo.			
13	5.080	KG	PEITO DE FRANGO, congelados,	FRANCAP	R\$17,79	R\$90.373,20	
			limpo, sem tempero, isentos de				
			aditivos ou substancias				
			estranhas ao produto, que				
			sejam improprias ao consumo e				
			que alterem suas				
			características naturais (físicas,				
			químicas e				
			organolépticas), acondicionado				
			embalagens transparentes. A				
			embalagem devera' conter				
			externamente os dados de				
			identificação, procedência,				
			numero de lote, data de				
			validade, quantidade do				
			produto, numero do registro no				
			Ministério da				
			Agricultura/SIF/DIPOA e				
			carimbo de inspeção do SIF. O				
			produto de vera' apresentar				
			validade mínima de 30 dias.				
14	180	KG	COSTELINHA DE PORCO,	BEEFALLO	R\$32,49	R\$5.848,20	
			resfriada, isenta de aditivos ou				
			substancias estranhas ao				
			produto, que sejam improprias				
			ao consumo e que alterem suas				
			características naturais (físicas,				
			químicas e organolépticas),				
			inspeccionadas pelo Ministério				
			da Agricultura e acondicionada				
			em embalagens plásticas				
			transparentes. A embalagem				
			devera' conter externamente os				
			dados de identificação,				
			procedência, numero de lote,				
			data de validade, quantidade				
			do produto, numero do registro				
			no Ministério da				
			Agricultura/SIF/DIPOA e				
			carimbo de inspeção do SIF. O				
			produto devera' apresentar				
			validade de 80% a partir da				



15	120	KG	<p>data de entrega .</p> <p>PERNIL TRASEIRO SEM OSSO peças sem osso com peso médio de 05 quilos a 10 quilos cada peça, resfriado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionada em embalagem plástica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade de 80% a partir da data de entrega.. Embalagem de 05 a 10 Kg.</p>	BEEFALLO	R\$27,60	R\$3.312,00
16	720	KG	<p>FIGADO BOVINO "IN NATURA"- congelado em tecnologia IQF (individually quick frozen), livre de aparas, com aspecto firme, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. O produto deverá ser produzido dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Sem sinais de descongelamento. Embalagem primária de 1 a 2 kg em material plástico de polietileno, atóxico e resistente, marca comercial, nome, descrição do produto e demais dizeres obrigatórios de rotulagem conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem em</p>	BEEFALLO	R\$24,07	R\$17.330,40



17	180	KG	<p>congelamento. Numero do registro no Ministério da Agricultura/ sif/dipoa e carimbo de inspeção do SIF, IMA ou SIM. O produto devera' apresentar validade de 80% a partir da data de entrega.</p> <p>LINGUIÇA DE FRANGO CONGELADA</p> <p>Linguixa manipulada em condições higiênicas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne de frango utilizada para o preparo da linguixa deve apresentar-se livre de parasitas ou qualquer substancia contaminante que possa altera'-la ou encobrir alguma alteração. A linguixa de frango devera' conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos. Características organolépticas:</p> <ul style="list-style-type: none">- Aspecto próprio de cada especie, não amolecido e nem pegajoso;- Cor própria de cada especie, sem manchas esverdeadas;- Cheiro próprio;- Sabor próprio, sem adição de pimenta;- Sem sinais de descongelamento. <p>Embalagem: O produto devera' estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, atoxica resistente em pecas de 2 Kg. Rotulagem: O produto devera' ser rotulado de acordo com a Legislação vigente. No rotulo das embalagens, deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">- identificação do fabricante e marca CNPJ;- nome e endereço do fabricante;- data de validade ou prazo máximo para consumo;- data de fabricação do produto;- componentes do produto inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados;- peso liquido;- condições de armazenamento e empilhamento máximo;- carimbo/numero do SIF;	BEEFALLO	R\$28,46	R\$5.122,80
----	-----	----	---	----------	----------	-------------



18	280	KG	ALMONDEGAS BOVINAS CONGELADAS	PLENA	R\$28,97	R\$8.111,60
			Produto preparado de carne moída bovina (Carne de 2º categoria acém ou músculo). Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento da carne moída, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A porção de 80 g devera' conter no máximo: 12 g de gorduras totais e 500 mg de Sódio; ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses. Características organolépticas: - Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria, sem manchas esverdeadas; - Cheiro próprio; - Sabor próprio; Sem sinais de descongelamento. Embalagem: As almondegas deverão ter peso unitário de 20 a 30g, estarem congeladas, serem embaladas a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 1 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de fissuras na superfície, sem sinais de descongelamento, sem furos e			



sem acúmulos. Rotulagem: O produto devera' ser rotulado de acordo com a Legislação vigente. No rotulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 1- nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no S.I. F; 2- identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: PRODUTO PREPARADO á BASE DE CARNE BOVINA SEGUNDA CATEGORIA (acém ou músculo); 3- data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; 4- temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5- peso liquido; 6- condições de armazenamento.

Características Gerais: O produto não devera' apresentar superfície úmida, pegajosa exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, ou indícios de fermentação pútrida. Validade: O produto a ser entregue nao poderá' ter validade inferior a 4 meses a contar a partir da data de entrega.

19	120	KG	CARNE BOVINA ALCATRA EM BIFES Congelados em bifes de 120g em media, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas BATIDOS, isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). A embalagem devera' conter externamente os dados de identificação, procedência, numero de lote, data de validade, quantidade do produto, numero do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto devera' apresentar	BEEFALLO	R\$41,29	R\$4.954,80
----	-----	----	--	----------	----------	-------------



20	3.120	KG	<p>validade mínima de 30 dias. Embalagem de 05 a 10 Kg.</p> <p>CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS CONGELADA - carne bovina tipo acém ou músculo em cubos de aproximadamente 30 gramas. Manipulada em condições higiênico sanitárias adequadas proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Após descongelamento, a carne deverá manter aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprios ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Os cubos deverão estar limpos e conter no máximo 10% de gordura, ser isentos de cartilagens e ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. O produto deverá ser produzido dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Sem sinais de descongelamento. Embalagem primária de 1 a 2 kg em material plástico de polietileno, transparente, atóxico e resistente, marca comercial, nome, descrição do produto e demais dizeres obrigatórios de rotulagem conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem em congelamento. Número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de</p>	BEEFALLO	R\$24,00	R\$74.880,00
----	-------	----	---	----------	----------	--------------



			inspeção do SIF, IMA ou SIM. O produto deverá apresentar validade de 80% a partir da data de entrega.			
21	800	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, congelados, limpas, com ossos, isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionada em embalagens plásticas. A embalagem devera' conter externamente os dados de identificação, procedência, numero de lote, data de validade, quantidade do produto, numero do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto devera' apresentar validade mínima de 30 dias. Embalagem de 05 a 10 Kg.	BEEFALLO	R\$17,98	R\$14.384,00
22	1.050	KG	CARNE BOVINA PATINHO PEÇA, congelada, isenta de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxica. A embalagem devera' conter externamente os dados de identificação, procedência, numero de lote, data de validade, quantidade do produto, numero do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, IMA ou SIM. O produto devera' apresentar validade de 80% a partir da data de entrega. Embalagem com peso médio de 5 quilos.	BEEFALLO	R\$42,60	R\$44.730,00
23	80	KG	FILE DE MERLUZA, congelado, limpo, fresco, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés de 120 gramas em média, isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas	ARMAZEM DO MAR	R\$49,90	R\$3.992,00



			<p>características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, IMA ou SIM. O produto deverá apresentar validade de 80% a partir da data de entrega. Embalagem de 01 quilo.</p>			
24	120	KG	<p>LOMBO DE PORCO congelado, limpo, embalado individualmente em plástico de polietileno, transparente, atóxico e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, IMA ou SIM. O produto deverá apresentar validade de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 2 a 5 quilos.</p>	BEEFALLO	R\$28,49	R\$3.418,80
25	4.500	KG	<p>CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS CONGELADA- em iscas de aproximadamente 20 gramas, Sem tempero, molho, corantes e/ou conservantes. Manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponevroses. Deverá estar limpa, sem haver a necessidade de retirada de aparas e gorduras. Após descongelamento, a carne deverá manter aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor</p>	BEEFALLO	R\$39,95	R\$179.775,00



próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprios ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deverá ser produzido dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Sem sinais de descongelamento. Embalagem primária de 1 kg em material plástico de polietileno, atóxico e resistente, marca comercial, nome, descrição do produto e demais dizeres obrigatórios de rotulagem conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem em congelamento. Número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, IMA ou SIM. O produto deverá apresentar validade de 80% a partir da data de entrega.

26	4.500	KG	OXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA 1 A 2KG COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA- limpas, com osso, sem adição de temperos. Com aspecto, cor, odor, sabor característico e sem sinais de descongelamento, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Após o descongelamento, a carne não deverá apresentar-se pegajosa e amolecida, manter cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio e com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Manipulada em condições	FRANCAP	R\$16,49	R\$74.205,00
----	-------	----	---	---------	----------	--------------



higiênicas adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deverá estar limpo, sem haver a necessidade de retirada de aparas. O produto deverá ser produzido dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Embalagem primária em material plástico de polietileno, transparente, atóxico e resistente. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem em congelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, IMA ou SIM. O produto deverá apresentar validade de 80% a partir da data de entrega. Embalagem de 1 a 2 quilos.

27	3.200	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBO CONGELADO COM SISTEMA DE CONGELAMENTO IQF. Filé de peito de frango em cubos congelados com tecnologia IQF. Os cubos devem ser congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). sem osso, sem pele e sem adição de temperos. Com aspecto, cor, odor, sabor característico e sem sinais de descongelamento. Após descongelamento, a carne deverá manter aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprios ao consumo e que alterem suas	BEEFALLO	R\$29,99	R\$95.968,00
----	-------	----	---	----------	----------	--------------



características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deverá estar limpo, sem haver a necessidade de retirada de aparas. O produto deverá ser produzido dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Embalagem primária em material plástico de polietileno, transparente, atóxico e resistente. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem em congelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, IMA ou SIM. O produto deverá apresentar validade de 80% a partir da data de entrega. Embalagem de 1 a 2 quilos.

Valor total: R\$6.694.353,60

