

## EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO SESC PARÁ Nº 0017/24-PG

O Departamento Regional no Pará do **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC**, entidade de direito privado, sem fins lucrativos, comunica a realização de licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO**, para **REGISTRO DE PREÇO**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, os quais foram examinados pela Assessoria Jurídica, conforme parecer contido nos autos do processo de referência.

A presente licitação será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SESC, consolidado pela Resolução SESC n.º 1.593/2024 de 02/05/2024 e pelas disposições deste Edital e seus Anexos.

### 1. DISPOSIÇÕES INICIAIS:

- 1.1. Tipo de licitação: Menor Preço
- 1.2. Critério de Julgamento: Menor Preço – **Por GRUPO**
- 1.3. Modo de Disputa: Aberto
- 1.4. Processo de referência: nº 5592
- 1.5. Abertura das Propostas e Início da Sessão Pública de Disputa de Preços: **às 09:30h do dia 10/12/2024.**
- 1.6. Local da Sessão: Portal do Compras.gov.br do Governo Federal – [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).
- 1.7. **Código UASG: 926654.**
- 1.8. Não se aplica à presente licitação as disposições contidas na Lei Complementar 123/2006.
- 1.9. Caso haja divergência entre o descritivo dos Itens deste Edital e seus Anexos e no Portal Compras.gov.br, prevalecerá o descritivo constante no Edital e seus Anexos.
- 1.10. O Pregão será realizado na forma eletrônica, em sessão pública à distância, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.
- 1.11. Serão observadas as datas e horários especificados para os procedimentos referentes à Licitação, ou, não havendo expediente no SESC/DR-PA nessas datas, no mesmo meio eletrônico e nas mesmas horas dos primeiros dias úteis subsequentes.

### 2. OBJETO:

2.1. A presente licitação tem por objeto o **Registro de preço para provável aquisição de gêneros tipo proteínas ( carnes bovina e suína) para atender a atividade de nutrição das Unidades Sesc Castanhal, Escola Sesc Castanhal e Sesc Ler**, conforme especificações constantes nos seguintes Anexos, partes integrantes deste Edital:

- a) ANEXO I – Termo de Referência;
- b) ANEXO II – Modelo de Proposta Comercial;
- c) ANEXO III – Modelo da Declaração de Adesão ao Cadastro de Reserva; e
- d) ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro de Preço.

2.2. O SESC/DR-PA não se obriga a adquirir o objeto e as quantidades definidas neste Edital.

2.3. A vigência do Registro de Preço será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, com o restabelecimento das condições e quantitativos iniciais, conforme previsto no Art. 45, § 3º, da Resolução nº 1.593/2024.

2.4. Para cada demanda será emitida uma Ordem de Compra (OC) ou documento equivalente, conforme as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como os adendos que são partes integrantes deste Instrumento.

### 3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

3.1. Poderá participar da presente licitação, qualquer empresa ou sociedade estabelecida no Brasil que esteja apta ao objeto aqui licitado e em condições de atender a todas as exigências deste Edital e Anexos.

3.2. Estarão impedidas de participar desta licitação pessoas jurídicas que:

- a) Estejam suspensas de licitar ou contratar com o SESC/DR-PA, enquanto perdurar a suspensão;
- b) Se encontrem em processo de falência decretada;
- c) Reunidas em consórcio;
- d) A gestão seja desenvolvida por menor, exceto se este for apenas sócio sem a atribuição de gestor, cujas cotas estejam integralizadas.

- 3.3. É vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante na presente licitação.
- 3.4. A licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.
- 3.5. A participação no certame implica aceitar todas as condições estabelecidas neste Edital e Anexos.

#### 4. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:

- 4.1. Qualquer pedido de esclarecimento, eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital e seus Anexos, ou sugestão visando à sua melhoria, deverão ser encaminhados por escrito à Comissão Permanente de Licitação do SESC/DR-PA, pelo e-mail: [cpl@pa.sesc.com.br](mailto:cpl@pa.sesc.com.br) até 03 (três) dias úteis antes da data da sessão pública, conforme Subitem 1.5. Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação de documentos e proposta, precluindo o direito dos licitantes a fazer reclamação posterior, nos termos do art. 25, § 2º da Resolução nº 1.593/2024 do SESC/DR-PA.
- 4.2. O Pregoeiro não se responsabilizará por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador do emissor.
- 4.3. Os esclarecimentos serão respondidos pelo Pregoeiro antes da data e horário de abertura da Sessão e divulgados no sistema eletrônico e/ou no site do SESC/DR-PA.
- 4.4. O prazo inicialmente estabelecido de abertura da Sessão será reaberto apenas se a decisão do esclarecimento afetar a formulação das propostas.
- 4.5. Decairá do direito de pedir esclarecimentos dos termos do Edital, a licitante que não se manifestar no prazo estipulado no Subitem 4.1.
- 4.6. Nenhum esclarecimento a respeito do Pregão será prestado por telefone.

#### 5. CREDENCIAMENTO:

- 5.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão Eletrônico.
- 5.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.
- 5.3. O Credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 5.4. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.
- 5.5. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente e ou por seu representante, não cabendo ao SESC/DR-PA a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha ainda que por terceiros.
- 5.6. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.
- 5.7. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, má correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 5.8. O SESC/DR-PA não é unidade cadastradora. Os licitantes interessados em participar da licitação deverão verificar no site do Comprasnet, as unidades cadastradoras do sistema para a entrega da documentação pertinente.

#### 6. ACEITABILIDADE DOS DOCUMENTOS:

- 6.1. Os licitantes encaminharão, **exclusivamente por meio do sistema**, a Proposta com descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento dessa documentação.
- 6.2. **A apresentação do SICAF NÃO EXCLUI a necessidade da apresentação de TODOS os documentos exigidos no Item 8 – HABILITAÇÃO, devendo ser enviados na forma estabelecida no Subitem 6.1 do Edital.**
- 6.3. Os documentos que compõem a Proposta de Preço e a Habilitação do licitante somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento o envio de lances.

- 6.4. Qualquer elemento que possa identificar a licitante (razão social, CNPJ etc.), antes do encerramento da disputa de lances importará na desclassificação da sua Proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 6.5. Os documentos que forem emitidos via ambiente virtual, estarão sujeitos a posterior conferência pelo Pregoeiro referente a sua autenticidade, na página eletrônica do órgão emissor.
- 6.6. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

## **7. DA PROPOSTA DE PREÇO:**

- 7.1. A Proposta de Preço deverá ser apresentada em papel timbrado com as informações: Razão Social, CNPJ, endereço, e-mail e telefone. Redigida de forma clara, especificando o objeto de cada **GRUPO** e **ITENS** conforme informado no Termo de Referência, não podendo conter rasuras, borrões, entrelinhas, ressalvas ou emendas, devendo estar assinada pelo representante legal da licitante na última folha e rubricada nas demais, sendo todas as folhas numeradas sequencialmente.
- 7.2. A Proposta de Preço deverá se limitar ao objeto desta Licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou condição não previstas neste Edital.
- 7.3. A licitante deverá apresentar apenas uma Proposta para cada **GRUPO** que escolher participar, devendo informar os valores de cada **ITEM** separadamente. **Nada impede que a licitante participe em mais de um GRUPO.**
- 7.4. A Proposta de Preço deverá apresentar os valores unitários e totais por **GRUPO**, em algarismo e por extenso, com duas casas decimais após a vírgula, em moeda corrente nacional, incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, desconto, emolumentos, impostos, fretes, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que sejam devidos em decorrência, direta e/ou indireta, da consecução do objeto desta licitação.
- 7.5. **A Proposta de Preço terá validade de no mínimo de 90 (noventa) dias corridos**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
- 7.5.1. Caso haja o vencimento da validade da Proposta de Preço sem que a licitação tenha sido homologada, adjudicada e o contrato assinado ou documentos equivalentes, este fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal da licitante registrada no sistema ou encaminhada para o e-mail [cpl@pa.sesc.com.br](mailto:cpl@pa.sesc.com.br), caracterizando seu declínio em continuar na licitação.
- 7.6. O Pregoeiro e Equipe de Apoio analisarão as Propostas de Preços encaminhadas, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido no presente Edital e Anexos, cabendo ao Pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.
- 7.7. O envio da Proposta de Preço pelos licitantes, bem como dos seus anexos pelo licitante provisoriamente vencedor, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 7.8. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.
- 7.9. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de julgamento das propostas.
- 7.10. O Pregoeiro e Equipe de Apoio poderão demandar parecer técnico às demais áreas do SESC/DR-PA ou terceiros para embasar suas decisões.
- 7.11. O Pregoeiro desclassificará as propostas que:
- a) Que não atenderem às exigências deste Edital e Anexos ou da legislação aplicável.
  - b) Omissas ou vagas, bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de impedir o julgamento.
  - c) Que impuserem condições, ressalvas, ofertas de vantagens em relação às condições estabelecidas neste Edital e Anexos ou propostas das demais licitantes.
- 7.12. A elaboração da Proposta de Preço é de inteira responsabilidade da licitante, não lhe cabendo a desistência, sob pena de aplicação das sanções previstas neste Edital e Anexos.
- 7.13. É facultado ao Pregoeiro do SESC/DR-PA realizar diligências para sanar falhas formais da proposta.
- 7.14. Não serão aceitas propostas com valor unitário ou global superior ao estimado ou com preços manifestamente inexequíveis.
- 7.14.1. Caso o Pregoeiro entenda que o preço é inexequível, com base na realidade do mercado, deverá estabelecer prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.

7.14.2. A empresa poderá utilizar de qualquer tipo de prova fidedigna e suficiente para demonstrar a exequibilidade do preço ofertado, a exemplo de planilhas aberta de custos, tabela de preços oficiais, cópia de contratos de objetos similares ao licitado com outras entidades etc.

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

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

## **8. HABILITAÇÃO:**

8.1. Para fins de habilitação, o licitante arrematante, deverá apresentar todos os documentos indicados nos Subitens a seguir compreendendo a comprovação de habilitação jurídica, qualificação técnica e regularidade fiscal.

### **8.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social consolidado, devidamente registrado no órgão competente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;
- b) Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado, sem prejuízo da apresentação dos demais documentos exigidos no item acima, alínea a;
- c) Cédula de identidade do representante legal - RG ou CNH;
- d) Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas do representante legal – CPF;
- e) Caso o representante legal tenha sido nomeado por procuração, apresentar a cópia do RG e CPF de quem outorga a Procuração.

### **8.1.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

- a) Deverá ser demonstrada a comprovação de fornecimento de produtos semelhantes ou similares com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que atestem o desempenho da proponente quanto à qualidade dos produtos fornecidos.

### **8.1.3. REGULARIDADE FISCAL:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional das Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ/MF;
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei;
- c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

8.1.3.1. Caso as certidões expedidas pelas Fazendas Federal, Estadual, Municipal, sejam POSITIVAS, o SESC/DR-PA se reserva o direito de só aceitá-las se as mesmas contiverem expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional, passado pelo seu emitente.

### **8.1.4. REGULARIDADE TRABALHISTA:**

8.1.4.1. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Positiva com efeito de Negativa, nos termos do §2 do Art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho.

8.2. A **filial** fica desobrigada de apresentar os documentos dos Subitens 8.1.1, 8.1.2 e 8.1.3 “b” e “c” desde que tenham sido apresentados pela **matriz**. Os demais documentos serão apresentados, **pela matriz e pela filial**, separadamente, emitidos com os respectivos CNPJ's.

8.3. Quando não constar prazo de validade em documentos exigidos para habilitação do licitante, será considerado o prazo de 120 (cento e vinte) dias corridos contados da expedição dos mesmos.

8.4. É facultado ao Pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais na documentação de habilitação, em qualquer fase da licitação, com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

8.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, desde que atestem condição pré-existente à época da abertura do certame ou atualizem documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de no mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação (Acórdãos TCU Plenário n.º 1.211/2021, n.º 2.443/2021, n.º 966/2022 e n.º 988/2022).

8.6. Quando do julgamento da habilitação o Pregoeiro poderá suprir a eventual omissão ou falha de documentos mediante consulta via internet em sites oficiais que emitam certidões online, registrando em ata a sua ocorrência, reconhecendo-lhe os efeitos para fins de habilitação.

8.6.1. As diligências mencionadas no Subitem 8.6 ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja indisponível, por qualquer que seja a razão, ou as informações contidas nos referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da licitante, fato que ensejará a inabilitação da empresa e regular prosseguimento do procedimento licitatório.

8.7. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados pelo Pregoeiro, deverão ser encaminhados em 03 (três) dias úteis para a Comissão de Licitação do SESC/DR-PA, localizada na Avenida Assis de Vasconcelos n° 359, 5º andar, Campina, Belém/PA – CEP 66010-010, em envelope único, devendo conter as seguintes informações:

- Pregão Eletrônico n°
- Razão Social e CNPJ da Empresa:
- Telefone/fax:
- E-mail:

8.8. Serão inabilitadas do certame as licitantes que apresentarem documentação em desconformidade com o solicitado neste Edital e Anexos.

8.9. Caso a licitante Arrematante não atenda às exigências de habilitação, o Pregoeiro procederá com a sua inabilitação e examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

8.10. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **9. FASE DE DISPUTA DE LANCES:**

9.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas nas 'Disposições Iniciais' deste Edital, no site: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

9.2. Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema, Pregoeiro ou de sua desconexão.

9.3. Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.

9.3.1. No modo de disputa "aberto" a sessão pública terá duração de 10 minutos e será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos, os quais serão prorrogados de 2 (dois) em 2 (dois) minutos até que não haja mais lance, neste intervalo de tempo.

9.3.2. Quando a sessão pública encerrar sem que haja a prorrogação, ou seja, no caso de nenhum licitante ofertar lance nos 2 (dois) minutos finais, o Pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, almejando acesso à melhor proposta.

9.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será conforme o previsto no sistema do "Comprasgov", incidindo tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta.

9.5. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 3 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

9.6. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

9.7. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

9.8. Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

9.9. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

9.10. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento, tanto para o **ITEM** como para o valor total do **GRUPO**, serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer majoração. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível ou com erro na digitação.

9.11. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.12. No caso de desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá início somente após comunicação expressa aos participantes no site: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

## **10. NEGOCIAÇÃO:**

10.1. O Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

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

10.3. A contraproposta deve ser respondida no prazo máximo de 20 (vinte) minutos, podendo este prazo ser prorrogado uma única vez por igual período, a critério do Pregoeiro e mediante solicitação encaminhada ao e-mail [cpl@pa.sesc.com.br](mailto:cpl@pa.sesc.com.br), antes do término do prazo



oferecimento da contraproposta. Caso a contraproposta não seja respondida no prazo, o Pregoeiro registrará a recusa da contraproposta no sistema.

**10.4.** Não sendo compatível o preço e havendo recusa de contraproposta, o Pregoeiro recusará a proposta e direcionará a contraproposta à licitante imediatamente classificada, assim sucessivamente, até a obtenção de um preço compatível com o praticado no mercado.

**10.4.1.** A contraproposta será baseada no valor estimado para aquisição.

**10.5.** Poderá, a critério do SESC/DR-PA, ser aceita a proposta com preços superiores ao preço estimado, desde que, mediante diligência, verifique-se que as especificações do objeto proposto atendem às características mínimas do objeto licitado, não sendo excessivas e desnecessárias, bem como, seja o preço compatível com o mercado.

## **11. JULGAMENTO E ENVIO DA PROPOSTA AJUSTADA:**

**11.1.** A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a Proposta de Preço ajustada ao valor do último lance, podendo ser utilizado o Modelo de Proposta de Preços, constante no Anexo deste Edital, com catálogo dos produtos, bem como todos os documentos referentes à Habilitação não anexados no momento de cadastro da proposta e documentação complementar no Anexo, no prazo de 02 (duas) horas, contado da convocação efetuada pelo Pregoeiro por meio da opção "Enviar Anexo" no sistema Comprasnet.

**11.1.1.** O prazo estabelecido poderá ser prorrogado mediante solicitação encaminhada ao Pregoeiro, via chat ou para o e-mail [cpl@pa.sesc.com.br](mailto:cpl@pa.sesc.com.br), desde que solicitada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

**11.2.** Quando o faturamento for efetuado por filiais, tal fato deverá ser informado na Proposta de Preço Ajustada, o qual deverá também cumprir as exigências para habilitação, conforme especificado no Item 8.

**11.3.** Havendo discrepância entre os preços unitários e total da Proposta Ajustada do **GRUPO** ou **ITEM** prevalecerá o valor total arrematado e, havendo discordância entre o valor total da Proposta em algarismo e o total por extenso, prevalecerá o que equivaler ao valor arrematado.

**11.4.** Todos os documentos deverão ser incluídos no sistema Comprasnet. Não serão considerados os documentos enviados por e-mail.

**11.5.** A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta dentro do prazo, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

**11.6.** O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

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

**11.8.** A Comissão poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro do SESC/DR-PA ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

**11.9.** Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

**11.10.** A não apresentação da Proposta de Preços, bem como os documentos relativos à Habilitação, ou o envio em desconformidade com as exigências contidas neste Edital implicará na desclassificação e/ou inabilitação da licitante e convocação da próxima para envio de proposta no mesmo prazo. Se for necessário, esse procedimento se repetirá sucessivamente, até a apuração de uma oferta que atenda a este Edital e Anexos.

**11.11.** Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a licitante será declarada vencedora. O Pregoeiro consignará esta decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada, na qual será consignado, também, o detalhamento de todos os preços (de cada GRUPO e ITENS ou da proposta).

## **12. RECURSOS E CONTRARRAZÕES:**

**12.1.** Da decisão do Pregoeiro que declarar o licitante vencedor, será aberto prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

**12.1.1.** A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

**12.2.** O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

**12.3.** A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões de recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

**12.4.** Não serão aceitos, para análise, os recursos que chegarem fora do prazo previsto acima.

- 12.5. Caso a licitante tenha interesse em realizar vista aos autos do processo, deverá comparecer na sede do Departamento Regional no Pará do **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC**, situado na Avenida Assis de Vasconcelos n° 359, 5º andar, Campina, Belém/PA – CEP 66010-010, com prévio agendamento enviado para o e-mail: [cpl@pa.sesc.com.br](mailto:cpl@pa.sesc.com.br).
- 12.6. Os recursos serão julgados pela Autoridade Competente ou por quem esta delegar competência.
- 12.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12.8. Os recursos terão efeito suspensivo.

### **13. ADESÃO AO CADASTRO DE RESERVA:**

- 13.1. Será realizado o cadastro de reserva dos licitantes que concordarem em executar o objeto da licitação pelo preço do primeiro colocado.
- 13.1.1. O cadastro de reserva tem como objetivo a contratação no caso de impossibilidade do fornecimento pelo primeiro colocado da Ata.
- 13.2. Os licitantes poderão manifestar interesse em aderir ao Cadastro de Reserva através de envio de e-mail para o endereço eletrônico [cpl@pa.sesc.com.br](mailto:cpl@pa.sesc.com.br), até 1 (um) dia útil após a convocação ou homologação do certame.
- 13.3. Os licitantes interessados deverão encaminhar o Anexo – Modelo da Declaração de Adesão ao Cadastro de Reserva, devidamente preenchido e assinado, para o e-mail [cpl@pa.sesc.com.br](mailto:cpl@pa.sesc.com.br).
- 13.3.1. O pregoeiro poderá alterar, a seu critério, o prazo para finalização do cadastro de reserva.
- 13.3.2. Não serão atendidas solicitações verbais ou por telefone.
- 13.3.3. A Comissão de Licitação não se responsabilizará por e-mail que por qualquer motivo, não for recebido.
- 13.4. Se houver mais de um licitante que aceite executar o objeto nas mesmas condições do vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.
- 13.5. A convocação dos licitantes respeitará a ordem de classificação constante na Ata, e ocorrerá, sucessivamente, no caso de impossibilidade do fornecimento pelo primeiro colocado.
- 13.6. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetivada apenas em caso de necessidade de convocação do licitante remanescente.
- 13.7. O cadastro de reservas será publicado no site do SESC/DR-PA.

### **14. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:**

- 14.1. Após a decisão da Autoridade Competente, o processo será encaminhado para adjudicação do objeto e homologação da licitação e posterior emissão da Ordem de Compra – OC e/ou assinatura de Contrato ou Ata de Registro de Preços.

### **15. RESULTADO FINAL:**

- 15.1. Após a homologação da(s) empresa(s) vencedora(s) pela Autoridade Competente do SESC/DR-PA, o resultado final será divulgado no Comprasnet e/ou no site do SESC/DR-PA.

### **16. ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇO:**

- 16.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelos Departamentos Regionais do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o SESC/DR-PA, nos termos da Resolução 1.593/2024.
- 16.2. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no Instrumento Convocatório.
- 16.3. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir à Ata de Registro de Preço.
- 16.4. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens/serviços previstos no Instrumento Convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.
- 16.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.
- 16.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e as formalizações necessárias para a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.
- 16.7. O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

**16.8.** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nele estabelecidas, optar pela aceitação ou não da prestação de serviços, desde que esta prestação não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o Gerenciador e demais participantes e, ao órgão não participante que aderir à Ata de Registro de Preços.

**16.9.** Compete ao Gerenciador os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações.

## **17. DAS PENALIDADES:**

**17.1.** A inexecução total ou parcial injustificada, a execução deficiente, irregular ou inadequada, a subcontratação total, assim como o descumprimento dos prazos e das condições estipulados para cumprimento do objeto desta licitação implicarão, conforme o caso, a aplicação das seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) O licitante deixará de ter seu preço registrado, conforme Art. 49 da Resolução 1.593/2024
- c) Multa de mora de 2% (dois por cento) do valor total do Contrato, por dia, pelo atraso injustificado na execução do objeto do Contrato; limitado a 30 (trinta) dias corridos.
- d) Multa de 15% (quinze por cento) do valor total do Contrato, pela inexecução parcial, por período superior a 30 (trinta) dias corridos ou intercalados.
- e) Multa de 30% (trinta por cento) do valor total do Contrato, pela inexecução total do Contrato.
- f) Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com o CONTRATANTE prazo de até 3 (três) anos.

**17.2.** O descumprimento das obrigações relativas à regularidade fiscal prevista no subitem 8.1.3 é considerado inadimplemento.

**17.3.** O licitante perderá o direito de licitar com o SESC, por prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos nas seguintes hipóteses:

- I – Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- II – Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- III – Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- IV – Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

**17.4.** A recusa em assinar o contrato no prazo de 3 (três) dias úteis a partir da convocação, dará ao Sesc/PA o direito de suspender a CONTRATADA em até 3 (três) anos do direito de licitar e contratar com o Sesc/PA.

**17.5.** Para a aplicação das penalidades previstas neste contrato será observado o devido processo legal, que assegure à CONTRATADA o direito ao contraditório e à ampla defesa.

**17.6.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao Sesc, observado o princípio da proporcionalidade.

**17.7.** É facultado ao Sesc Pará exigir, ainda, da empresa vencedora, se não cumprir as obrigações assumidas, perdas e danos, nos termos do Artigo 389, da Lei nº 10.406 de 10.01.2002 (Código Civil), sem prejuízo de outras penalidades previstas em lei, especialmente as da Lei n.º 8.078, de 11.09.1990 (Código de Defesa do Consumidor).

**17.8.** Para fins de penalidade, o lance é considerado proposta.

**17.9.** O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas dará ao SESC/DR-PA o direito de rescindir unilateralmente a OC e de suspender o contratado do direito de licitar e contratar com o SESC/DR-PA por até 3 (três) anos.

## **18. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS:**

**18.1.** A Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), em vigor em todo território nacional, tem como principal objetivo garantir a transparência e regulamentação no tratamento dos dados pessoais.

**18.2.** Comunicamos que o SESC/DR-PA, bem como seus clientes, fornecedores e demais parceiros devem se adequar à LGPD, seguindo as devidas premissas para atingir o Compliance de forma segura e sustentável.



**18.3.** O SESC/DR-PA reforça seu compromisso com a transformação digital, nos termos da Legislação vigente, bem como seu apoio irrestrito e incondicional ao direito, privacidade e proteção dos dados pessoais dos titulares, aliados a transparência, segurança e regulamentação no tratamento dos dados pessoais.

**19. DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**19.1.** As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas pelo sistema eletrônico do Comprasnet. Caso não seja possível, a comunicação será feita por meio do endereço eletrônico [www.sesc-pa.com.br](http://www.sesc-pa.com.br) – Licitações.

**19.2.** O cadastramento das propostas no site do Comprasnet implica na aceitação tácita e irrestrita pelo licitante de todas as condições estabelecidas no presente Edital e em seus Anexos.

**19.3.** Poderão ser desclassificadas e/ou inabilitadas as empresas participantes desta licitação que, deixarem de prestar informações complementares, quando solicitadas, ou que não atenderem positivamente a diligência realizada.

**19.4.** Toda a documentação apresentada neste Ato Convocatório e seus Anexos são complementares entre si. Em caso de divergência entre a disposição presente no Edital e os demais documentos que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.

**19.5.** O Pregoeiro ou Equipe de Apoio poderá, no interesse do SESC/DR-PA em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentados pelos licitantes.

**19.6.** O SESC/DR-PA se reserva o direito de cancelar unilateralmente, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação ou anulá-la por ilegalidade, antes da formalização do CONTRATO ou documento equivalente (Ordem de Compra - OC), dando ciência aos participantes, não cabendo aos licitantes quaisquer direitos, vantagens ou reclamações a que título for, na forma da legislação vigente.

**19.7.** Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**19.8.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e no mesmo local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

**19.9.** Quaisquer questões decorrentes da execução do objeto desta licitação serão resolvidas de acordo com a legislação vigente aplicável à espécie.

**19.10.** Nenhuma indenização será devida às empresas participantes pela elaboração e ou apresentação de propostas e documentações relativas ao presente Edital e seus Anexos.

**19.11.** A empresa licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta e seus lances, bem como de fazer o acompanhamento de todas as fases do processo.

**19.12.** Na contagem dos prazos estabelecidos no presente Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-á dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento do SESC/DR-PA.

Belém/PA, 30 de setembro de 2024.

## SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO-SESC

---

### TERMO DE REFERÊNCIA

---

**REGISTRO DE PREÇO PARA PROVÁVEL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS TIPO PROTEÍNAS - CARNE BOVINA E SUÍNA PARA ABASTECIMENTO DA ATIVIDADE DE NUTRIÇÃO.**

**BELÉM**

**2024**

## 1. INTRODUÇÃO

Registro de preço para provável aquisição de gêneros alimentícios tipo PROTEÍNAS - CARNE BOVINA E SUÍNA para abastecer as Atividades de Nutrição nos municípios de BENEVIDES, CASTANHAL, SÃO FRANCISCO, INHANGAPI e SALINÓPOLIS no Estado do Pará, por um período de 12(doze) meses.

## 2. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES

### 2.1 GRUPO 1 - SESC CASTANHAL

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL
1	BUCHO BOVINO	CONGELADO (-12 A -18° C), COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE INDIQUE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO. COM PERDA NO DEGELO DE NO MÁXIMO 8% DO PESO BRUTO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	80
2	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA.	KG	500

		<p>EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>		
3	<p>CARNE BOVINA - CHÃO DE DENTRO (COXÃO MOLE)</p>	<p>PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	KG	300
4	<p>CARNE BOVINA - FILÉ MIGNON</p>	<p>PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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</p>	KG	300

		INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
5	CARNE BOVINA - PAULISTA	PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	300
6	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	900



7	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA ISCA	CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200
8	CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	1500

9	CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA ISCA.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	300
10	CARNE MOIDA - PATINHO	RESFRIADA (0 A 4 º C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O PROCESSAMENTO DAS MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.	KG	980
11	COSTELA SUÍNA SALGADA	REFRIGERADA (0 A 7ºC), EMBALADOS INDIVIDUALMENTE A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, DEVIDAMENTE LACRADOS. DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: ORIGEM, PESO, DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ORGÃO COMPETENTE - SIF OU SIE E ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150

12	LOMBO SUÍNO	CONGELADO (-12 A -18°C), EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. COM PERDA NO DEGELO DE NO MÁXIMO 8% DO PESO BRUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE, COM A DATA DE VALIDADE E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	KG	300
13	ORELHA DE PORCO SALGADA	RESFRIADO (0 A 7 °C), COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS (QUE CAUSEM ALTERAÇÃO DE COR) E/OU ADITIVOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADO A VÁCUO, 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 OU SIE, E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
14	PÉ DE PORCO SALGADO	RESFRIADO (0 A 7 °C), COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS (QUE CAUSEM ALTERAÇÃO DE COR) E/OU ADITIVOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADO A VÁCUO, 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 OU SIE, E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
15	PERNIL SEM OSSO	CONGELADO (-12 A - 18°C), COM PERDA NO DEGELO DE NO MÁXIMO 8% DO PESO BRUTO, PESO MÉDIO DE 6 KG. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA. 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 OU SIE, E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200

16	TOUCINHO BRANCO	REFRIGERADO (0 A 7°C), COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADOS A VÁCUO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: ORIGEM, PESO, DATA DE EMBALO, PRAZO DE VALIDADE, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ORGÃO COMPETENTE - SIF OU SIE E ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
----	-----------------	--	----	-----

## 2.2 GRUPO 2 – CENTRO EDUCACIONAL SESC INHANGAPI

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL
17	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	300
18	CARNE BOVINA - CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE)	PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E	KG	300

		ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
19	CARNE BOVINA - PAULISTA	PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	300
20	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO	KG	300



		PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA		
21	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA ISCA	CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	300
22	CARNE MOIDA - PATINHO	RESFRIADA (0 A 4 º C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O PROCESSAMENTO DAS MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.	KG	300

### 2.3 GRUPO 3 – CENTRO EDUCACIONAL SESC BENEVIDES

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL
------	---------	-----------	-----	-------

23	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	100
24	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	100

25	CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	100
26	CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA ISCA.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR	KG	100

27	CARNE MOIDA - PATINHO	RESFRIADA (0 A 4 ° C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O PROCESSAMENTO DAS MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.	KG	240
----	-----------------------	---	----	-----

#### 2.4 GRUPO 4 – CENTRO EDUCACIONAL SESC SÃO FRANCISCO

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL
28	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	300
29	CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE	KG	300

		ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA		
30	CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA ISCA.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR	KG	100
31	CARNE MOIDA - PATINHO	RESFRIADA (0 A 4 º C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O PROCESSAMENTO DAS MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.	KG	300



## 2.5 GRUPO 5 – CENTRO EDUCACIONAL SESC SALINÓPOLIS

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL
32	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	600
33	CARNE BOVINA - CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE)	PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	500

34	CARNE BOVINA - FILÉ MIGNON	PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	100
35	CARNE BOVINA - PAULISTA	PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	180

36	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	500
37	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA ISCA	CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	120

38	CARNE MOÍDA - PATINHO	RESFRIADA (0 A 4 ° C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O PROCESSAMENTO DAS MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.	KG	500
----	-----------------------	---	----	-----

### 3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

3.1 Para comprovação da qualificação técnica do licitante, será necessária a apresentação dos documentos específicos abaixo relacionados:

a) **Atestado de Capacidade Técnica**, em número mínimo de 1 (um), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante executa ou executou o objeto semelhante a este objeto e obteve desempenho satisfatório, seguindo os seguintes critérios de relevância – Quantidade fornecida; Período de fornecimento e Frequência de fornecimento.

b) **Alvará Sanitário** atualizado expedido pelos órgãos de Vigilância Sanitária Federal, Estadual e/ou Municipal, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

b.1) Caso os produtos não sejam armazenados nas instalações da **CONTRATADA**, o documento elencado na alínea “b” deverá corresponder a empresa de armazenagem dos produtos.

c) **Certificado de vistoria do veículo de transporte**, de acordo com as leis municipais vigentes.

### 4. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:

4.1 A presente contratação terá vigência pelo prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser renovado mediante manifestação expressa das partes.

4.2 Durante o prazo de vigência do Contrato, o Sesc Pará não está obrigado a adquirir a totalidade do objeto, visto se tratar de quantidades estimadas em lotes para cada endereço nos municípios listados nesse Termo de Referência.

### 5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

5.1 Efetuar o fornecimento do objeto da licitação, dentro das especificações e/ou condições constantes da proposta da **CONTRATADA**, bem como do Edital e seus anexos nas quantidades solicitadas e de acordo com a necessidade do Sesc Pará.

5.2 Cumprir fielmente as obrigações assumidas e as descrições/quantidades relativas aos itens descritos neste processo licitatório, Edital, Anexos, proposta de preço, bem como pelas determinações e orientações que, durante o prazo contratual, lhe forem repassadas pela Fiscalização do **CONTRATANTE**.

5.3 Em nenhuma hipótese a **CONTRATADA** poderá alegar desconhecimento as Cláusulas, condições e especificações deste processo licitatório.

5.4 Entregar os itens objeto da licitação, dentro dos prazos determinados na Ordem de Compras emitida pelo Sesc Pará, nas quantidades solicitadas e especificações previstas neste Termo de Referência, bem como no Edital e anexos.

5.5 Responsabilizar-se por todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre o fornecimento do produto, bem como eventual custo adicional de frete na entrega ou no transporte.

5.6 Não transferir a outrem, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, nem subcontratar, quaisquer das prestações a que está obrigada por força do Edital e seus anexos.

5.7 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo **CONTRATANTE**, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade e quantidade da entrega.

5.8 Exercer rigoroso controle de qualidade sobre os produtos, sem prejuízo do controle feito pelo **CONTRATANTE** e observado o disposto nas cláusulas seguintes:

5.8.1 Caso o **CONTRATANTE** constate a existência de quaisquer irregularidades no que tange às especificações dos produtos, o mesmo poderá recusar sua aceitação quando da entrega dos respectivos produtos e efetuar sua devolução à **CONTRATADA**, para que estas os substituam sem quaisquer ônus ao **CONTRATANTE**.

5.8.2 Quando houver necessidade de troca dos produtos, seja por irregularidades perceptíveis na entrega ou por vícios ocultos ou apresentados posteriormente, esta deverá acontecer em até 02 (dois) dias corridos contados da solicitação do **CONTRATANTE**.

5.8.3 Substituir, sem custos adicionais, todos os itens que estiverem em desacordo com as especificações estabelecidas no Edital e anexos, bem como aqueles que apresentarem vícios ocultos ou posteriores à entrega.

5.8.4 Receber o responsável técnico ou outro funcionário designado pelo

**CONTRATANTE** em suas dependências, sempre que necessário, apresentando toda a documentação solicitada.

5.8.5 Manter, durante a vigência do Contrato, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação, sob pena de rescisão, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

5.8.6 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ou indiretamente ao **CONTRATANTE** ou à terceiros, em razão de ação ou omissão e decorrentes de culpa ou dolo, bem como de quem em seu nome agir ou omitir-se, quando da entrega do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, quando da fiscalização ou acompanhamento pelo **CONTRATANTE**.

5.8.7 O descumprimento dos prazos previstos implicará nas sanções previstas em cláusulas contratuais e legislação vigente.

## **6. PRAZOS**

6.1 A entrega dos materiais objeto deste memorial dar-se-á de forma **parcelada mensalmente** pelo período de 12 (doze) meses, conforme solicitações do Sesc Pará, encaminhadas mensalmente via e-mail, confirmando a entrega e a quantidade dos materiais em cada unidade participante desse Termo de Referência.

6.2 É importante observar que os pedidos serão feitos mensalmente com a quantidade de acordo com a demanda que varia de acordo com a necessidade de cada unidade, podendo ter pedido ou não dentro do mês, mediante necessidade de cada unidade.

6.3 Fica estabelecido que o prazo para entrega dos itens deverá ser de até 05 (cinco) dias úteis, após pedido enviado Sesc Pará.

6.4 Diante de qualquer inconformidade relacionada à qualidade dos materiais caberá a empresa **CONTRATADA** efetuar a troca dos materiais, no prazo máximo 02 (dois) dias corridos contados da solicitação do **CONTRATANTE**, sem ônus para Sesc Pará.

6.5 Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, produtos que não atendam ao padrão estabelecido, conforme especificações técnicas contidas neste Termo de Referência.

## **7. CONDIÇÕES DE ENTREGA**

7.1 As entregas deverão ser feitas mensalmente nas Unidades Sesc do nos municípios participantes desse certame, conforme cronograma mensal de pedidos de cada unidade que será encaminhado via e-mail a **CONTRATADA** nos endereços relacionados abaixo.

7.2 As entregas do grupo 01 são referentes aos locais entrega SESC CASTANHAL E ESCOLA SESC CASTANHAL, conforme cronograma mensal de pedidos de cada unidade que será encaminhado previamente pelo técnico responsável.



**SESC BENEVIDES**, localizado na Avenida Joaquim Pereira de Queiroz, 690, Médice, Benevides, Pará CEP 68.795-000, no horário das 08:30 às 11:00 e das 14:00 às 16:00 horas, devendo as mesmas ocorrerem, as segundas-feiras, estando sujeito a alterações.

**ESCOLA SESC CASTANHAL**, localizado na Al. Ryota Oyama, 190 - Cristo Redentor, Castanhal, Pará, horário das 07:00 às 11:00 e das 14:00 às 16:00 horas, devendo as mesmas ocorrerem, as segundas-feiras, estando sujeito a alterações.

**CENTRO DE ATIVIDADES SESC CASTANHAL**, localizado na Av. Barão do Rio Branco, 10 - Nova Olinda, Castanhal, Pará, horário das 08:30 às 11:00 e das 14:00 às 17:00 horas, devendo as mesmas ocorrerem, as segundas-feiras, estando sujeito a alterações.

**CENTRO EDUCACIONAL SESC LER SÃO FRANCISCO**, localizado Rodovia PA 320, Km 19 Lote 11, Bairro Almir Gabriel, São Francisco do Pará, Pará, horário das 08:30 às 11:00 e das 14:00 às 16:00 horas, devendo as mesmas ocorrerem, as segundas-feiras, estando sujeito a alterações.

**CENTRO EDUCACIONAL SESC LER INHANGAPI**, localizado na Tv Pio XII, sn, Vila Nova, Inhangapi. horário das 08:30 às 11:00 e das 14:00 às 16:00 horas, devendo as mesmas ocorrerem, as segundas-feiras, estando sujeito a alterações.

**CENTRO EDUCACIONAL SESC LER SALINÓPOLIS**, localizado Rodovia PA 124, Km 12 Salinópolis Pará - Vila da Coremas, horário das 08:30 às 11:00 e das 14:00 às 16:00 horas, devendo as mesmas ocorrerem, as segundas-feiras, estando sujeito a alterações.

7.3 Se, após o recebimento, constatar-se que os produtos foram entregues em desacordo com a proposta, se for o caso, com defeito, fora de especificação ou incompletos, a **CONTRATADA** será notificada por escrito.

7.4 O recebimento do objeto, se posterior for verificado a sua inconformidade com as especificações, no que não seja percebida no ato da entrega, fica determinado a troca ou devolução do produto, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento. Caso o **CONTRATANTE** não se manifeste nesse prazo, considera-se que houve o recebimento definitivo como aceite do objeto.

7.5 No ato de entrega do objeto, a **CONTRATADA** deverá apresentar documento fiscal válido correspondente ao objeto, juntamente com a indicação da correspondente Ordem de Compra (OC) de origem do pedido referente ao mês de competência, não sendo aceite documento fiscal de períodos anteriores.

7.6 Para recebimento dos produtos, todos os objetos entregues deverão apresentar exatamente as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência e demais documentos anexos à licitação.

7.7 Todos os custos e as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do transporte e entrega do objeto correrão por conta da **CONTRATADA**.

7.8 A entrega do(s) produto(s) será fiscalizada pelo **CONTRATANTE**, pelos funcionários de cada unidade e qualquer diligência será direcionado ao centro de distribuição do Sesc, localizado na Av. Senador Lemos, 2056, Sacramenta, Belém, Pará que poderão fornecer à **CONTRATADA** orientação quanto à execução e qualidade exigidas no fornecimento dos produtos e, ainda, solicitar apresentação de relatório contendo todas as solicitações ocorridas no mês.

7.9 A referida Fiscalização não exige a **CONTRATADA** da responsabilidade no controle e fiscalização no fornecimento do produto.

7.10 A Fiscalização do **CONTRATANTE** poderá suspender o fornecimento, total ou parcial, em qualquer tempo, sempre que, a seu critério, considerar esta medida necessária à regular execução deste, ou à salvaguarda dos interesses do Sesc Pará.

7.11 A Fiscalização do **CONTRATANTE** poderá recusar os métodos de trabalho, processos de execução do serviço de entrega, ou o recebimento dos produtos que, a seu critério, estejam em desacordo com as exigências e padrões técnicos e administrativos estipulados, controlando as condições da entrega e ajustando com a **CONTRATADA** as alterações na sequência da execução, de modo a exigir desta, na ocorrência de atraso nas entregas, a adoção de procedimento diferente.

## **8. PAGAMENTO**

8.1 O pagamento será realizado mediante a apresentação de Nota Fiscal, após conferência e recebimento, por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da **CONTRATADA**, no prazo de até 10 (dez) dias úteis após ateste da Nota Fiscal que deverá ser do mês de competência.

8.2 A Nota Fiscal deve apresentar os preços unitários e totais, em moeda corrente nacional, incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, (inclusive o ICMS do Estado do Pará, para aquelas empresas que sejam de outra praça), descontos, emolumentos, impostos, fretes, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que sejam devidas em decorrência, direta e indireta, do fornecimento do objeto da contratação.

## **9. CRITÉRIOS PRÉ ESTABELECIDOS PELOS ORGÃOS**

### **FISCALIZADORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

9.1 A **CONTRATADA** deverá permitir que o **CONTRATANTE** realize visitas técnicas em suas instalações para verificar se as condições higiênico-sanitárias estão de acordo com os padrões aceitos pela Vigilância Sanitária, com agendamento prévio.

9.2 O produto a serem fornecidos deverão obedecer aos critérios de identidade e qualidade pré-estabelecidos pelos órgãos Reguladores e Fiscalizadores.

9.3 Poderá ser realizada análise sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia, esta avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas–ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS–NBR12806–02/93) e temperatura, as quais serão realizados pela equipe técnica do **CONTRATANTE** – Núcleo do Sesc Pará.

9.4 Os produtos deverão ser entregues em embalagens limpas e íntegras sem danos ou condições indesejáveis. Será observada a integridade, limpeza e presença ou vestígios de animais cinantrópicos nas embalagens.

9.5 O fornecedor que se negar a participar desta reunião poderá ter seu contrato rescindido, conforme o caso.

### **10. PENALIDADES E EXTINÇÃO DO CONTRATO**

10.1. Havendo inadimplemento total ou parcial na execução do objeto contratado, a **CONTRATADA** fica sujeita às seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) rescisão contratual;
- c) multa de até 10% do valor do contrato;
- d) impedimento de licitar e contratar com a **CONTRATANTE** por até 5 (cinco) anos.

10.2 - Além do previsto no subitem 10.1, a rescisão contratual poderá ocorrer pela decretação de falência, pedido de recuperação judicial ou extrajudicial (conforme Lei n.º 11.101/2005), liquidação e/ou estado de insolvência de quaisquer das partes.

10.3. O descumprimento das obrigações prevista na cláusula quinta é considerado inadimplemento.

10.4. A recusa em assinar o contrato no prazo de 3 (três) dias úteis a partir da convocação, dará ao Sesc/DR-PA o direito de suspender a **CONTRATADA** em até cinco anos do direito de licitar e contratar com a **CONTRATANTE**.

10.5. A critério da **CONTRATANTE**, as sanções poderão ser cumulativas.

10.6 Para aplicação das penalidades previstas neste contrato será observado o devido processo legal, que assegure à **CONTRATADA** o direito ao contraditório e à ampla defesa.



Fecomércio  
Senac

## 11. FISCAL DO CONTRATO

11.1 LUIS FELIPE LAGE

11.2 JUCILANE DO SOCORRO FEITOSA DA SILVA

*Jucilane*  
Jucilane Silva  
Nutricionista  
CRM: 7 N° 7406

## ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

(papel timbrado da licitante – com razão social; e-mail; e contato telefônico fixo e/ou celular, válidos)

### 1. Especificação dos serviços e quantitativos:

#### GRUPO 1 - SESC CASTANHAL

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL
1	BUCHO BOVINO	CONGELADO (-12 A -18° C), COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE INDIQUE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO. COM PERDA NO DEGELO DE NO MÁXIMO 8% DO PESO BRUTO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	80
2	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO	KG	500

		REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
3	CARNE BOVINA - CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE)	PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	300
4	CARNE BOVINA - FILÉ MIGNON	PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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	KG	300



		CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
5	CARNE BOVINA - PAULISTA	PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	300
6	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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	KG	900

		CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA		
7	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA ISCA	CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200
8	CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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	KG	1500

		CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA		
9	CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA ISCA.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	300
10	CARNE MOIDA - PATINHO	RESFRIADA (0 A 4 º C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O PROCESSAMENTO DAS MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.	KG	980

11	COSTELA SUÍNA SALGADA	REFRIGERADA (0 A 7°C), EMBALADOS INDIVIDUALMENTE A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, DEVIDAMENTE LACRADOS. DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: ORIGEM, PESO, DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ORGÃO COMPETENTE - SIF OU SIE E ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
12	LOMBO SUÍNO	CONGELADO (-12 A -18°C), EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. COM PERDA NO DEGELO DE NO MÁXIMO 8% DO PESO BRUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE, COM A DATA DE VALIDADE E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	KG	300
13	ORELHA DE PORCO SALGADA	RESFRIADO (0 A 7 °C), COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS (QUE CAUSEM ALTERAÇÃO DE COR) E/OU ADITIVOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADO A VÁCUO, 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 OU SIE, E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
14	PÉ DE PORCO SALGADO	RESFRIADO (0 A 7 °C), COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS (QUE CAUSEM ALTERAÇÃO DE COR) E/OU ADITIVOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADO A VÁCUO, 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 OU SIE, E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150

15	PERNIL SEM OSSO	CONGELADO (-12 A - 18°C), COM PERDA NO DEGELO DE NO MÁXIMO 8% DO PESO BRUTO, PESO MÉDIO DE 6 KG. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA. 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 OU SIE, E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200
16	TOUCINHO BRANCO	REFRIGERADO (0 A 7°C), COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADOS A VÁCUO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: ORIGEM, PESO, DATA DE EMBALO, PRAZO DE VALIDADE, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ORGÃO COMPETENTE - SIF OU SIE E ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150

GRUPO 2 – CENTRO EDUCACIONAL SESC INHANGAPI

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL
17	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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	KG	300

		AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
18	CARNE BOVINA - CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE)	PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	300
19	CARNE BOVINA - PAULISTA	PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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	KG	300



		OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA		
20	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	300
21	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA ISCA	CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO,	KG	300

		NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
22	CARNE MOIDA - PATINHO	RESFRIADA (0 A 4 ° C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O PROCESSAMENTO DAS MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.	KG	300

GRUPO 3 – CENTRO EDUCACIONAL SESC BENEVIDES

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL
23	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	100

24	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	100
25	CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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	KG	100

		OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA		
26	CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA ISCA.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR	KG	100
27	CARNE MOIDA - PATINHO	RESFRIADA (0 A 4 º C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O PROCESSAMENTO DAS MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.	KG	240

GRUPO 4 – CENTRO EDUCACIONAL SESC SÃO FRANCISCO

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL
------	---------	-----------	-----	-------

28	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	300
29	CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA	KG	300

		DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA		
30	CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA ISCA.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR	KG	100
31	CARNE MOIDA - PATINHO	RESFRIADA (0 A 4 º C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O PROCESSAMENTO DAS MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.	KG	300

GRUPO 5 – CENTRO EDUCACIONAL SESC SALINÓPOLIS

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL
------	---------	-----------	-----	-------



32	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	600
33	CARNE BOVINA - CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE)	PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	500

34	CARNE BOVINA - FILÉ MIGNON	<p>PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	KG	100
35	CARNE BOVINA - PAULISTA	<p>PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p>	KG	180

36	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	500
37	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA ISCA	CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA	KG	120

		DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
38	CARNE MOÍDA - PATINHO	RESFRIADA (0 A 4 ° C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O PROCESSAMENTO DAS MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.	KG	500

2. Nos valores acima propostos foram mencionadas todas as informações constantes do Edital do Processo Licitatório Pregão nº. 0017/24-PG e seus Anexos.

3. Os valores constantes na proposta estão de acordo com os preços praticados no mercado e foram consideradas todas as despesas com salários, encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições fiscais e para fiscais, uniformes, administração, mão-de-obra, transporte e demais despesas incidentes direta e indiretamente no fornecimento do objeto desta licitação, inclusive lucro.

4. O prazo de validade da proposta é de \_\_\_ (\_\_\_) dias.

5. Dados Bancários: Banco \_\_\_\_\_ – Agência nº \_\_\_\_\_ – Conta Corrente nº \_\_\_\_\_.

6. Razão Social, CNPJ e endereço da licitante.

7. Condições de pagamento: Em até 10 (dez) dias úteis, após a entrega, mediante apresentação de nota fiscal e recibo devidamente atestado.

8. Prazo de entrega: A entrega dos produtos ocorrerá em até 5 (cinco) dias úteis.

9. Local de entrega dos serviços, conforme Termo de Referência.

Cidade, UF, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal  
Nome legível e por extenso

Observações:

1. Este modelo de proposta se destina a facilitar ao licitante a elaboração de sua Proposta Comercial, sendo que o conteúdo aqui previsto são informações mínimas que deverão estar contidos na proposta face as exigências previstas no Edital, não devendo ser entendido como um modelo obrigatório de apresentação da mesma;
2. A licitante poderá inserir em sua proposta informações adicionais que achar necessária, desde que não contrariem nenhum dispositivo previsto no Edital;
3. Caso a licitante encontre divergência entre o modelo de proposta fornecido pelo Sesc e algum dispositivo contido no Edital ou anexos deverá comunicar imediatamente a Comissão Permanente de Licitação.
4. O SESC/DR-PA é uma empresa ISENTA/IMUNE, NÃO contribuinte do ICMS. Recolhimento da diferença de alíquotas é de responsabilidade do remetente, conforme art. 155, letra "b" do inciso VIII da CF - Consulta disponível no site do Sintegra: [www.sintegra.gov.br](http://www.sintegra.gov.br)".

### ANEXO III - MODELO DA DECLARAÇÃO DE ADESÃO AO CADASTRO DE RESERVA

Ref.: Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº \_\_/\_\_\_\_-PG

A Empresa (inserir razão social), inscrita no CNPJ sob o n.º (inserir número), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) (inserir nome), portador(a) da Carteira de Identidade n.º (inserir número e órgão emissor) e do CPF n.º (inserir número), DECLARA seu interesse na adesão ao Cadastro de Reserva do processo em epígrafe, de acordo com o disposto no **item 13 do Edital**.

Inserir local e data

---

(Nome do representante legal da empresa)



## MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/0017-PG

Aos \_\_\_\_ dias do mês \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, na sede do **Serviço Social do Comércio, Administração Regional no Estado do Pará**, situada na Avenida Assis de Vasconcelos, nº 359, Edifício Orlando Lobato 6º andar, na cidade de Belém/PA, CEP 66010-010, nos termos da Resolução Sesc/CN nº 1.593/2024 de 02/05/2024, conforme julgamento do **Processo Licitatório Pregão Eletrônico Sesc/PA nº 24/0017-PG**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, o(a) Sr(a). XXXX do Sesc/DR/PA, XXXXX, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXX, CPF nº XXXXXX, residente e domiciliada(o) nesta cidade de XXXX, doravante denominado, resolve firmar o presente instrumento, objetivando registrar os preços dos produtos discriminados neste instrumento, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1 Constitui objeto da presente Ata de Registro de Preços para eventual **aquisição de gêneros alimentícios tipo proteínas – carne bovina e suína para abastecer da atividade de nutrição nos Municípios de Benevides, Castanhal, São Francisco, Inhangapi e Salinópolis no Estado do Pará**, conforme especificações, valores e quantidades constantes na planilha contida na Cláusula Terceira deste instrumento e de acordo com o especificado no Anexo I e na Proposta de Preços do **Pregão Eletrônico Sesc/PA nº 24/0017-PG**.

1.2 O quantitativo total o qual consta na Cláusula Terceira deste instrumento, poderá ou não ser adquirido pelo Sesc/PA, o qual será feito de acordo com as necessidades verificadas ao longo da vigência da presente Ata, sendo definidos nos respectivos Pedidos ao Fornecedor.

1.2.1 Esta Ata vincula-se ao Edital do Pregão Eletrônico, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – DA CLÁUSULA INTEGRANTE E DE PREVALÊNCIA**

2.1 Constituem partes integrantes desta Ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no Pregão Eletrônico nº 24/0017-PG e seus anexos e/ou adendos, inclusive a Proposta Comercial, Termo de Referência e os Documentos de Habilitação apresentados pela licitante vencedora do certame.

2.2 Havendo contradição entre os referidos documentos prevalecerá conforme a ordem de precedência destes, de cima para baixo:

- 2.2.1 Ata de Registro de Preços.
- 2.2.2 Edital e Anexos e/ou Adendos.
- 2.2.3 Proposta Comercial.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS REGISTRADOS**

3.1 Fornecedor autor do menor preço registrado:

**Razão Social: XXXXX**

**CNPJ: XXXXX**

**Endereço: XXXXX**

**CEP XXXXX**

Telefone: XXXX  
E-mail: XXXX  
Representante legal: XXXX  
Carteira de Identidade: XXXX  
CPF: XXXXXX

**Especificações Técnicas e quantitativos dos Itens Registrados:**

**GRUPO 1 – SESC CASTANHAL**

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	BUCHO BOVINO	<p>CONGELADO (-12 A -18° C), COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE INDIQUE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO. COM PERDA NO DEGELO DE NO MÁXIMO 8% DO PESO BRUTO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE</p>	80 KG		

		MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
2	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0° A 7°C), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR</p>	500 KG		

		VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
3	CARNE BOVINA - CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE)	<p>PEÇA RESFRIADA (0° A 7°C), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO,</p>	300 KG		

		NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
4	CARNE BOVINA - FILÉ MIGNON	PEÇA RESFRIADA (0° A 7°C), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ	300 KG		

		<p>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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>			
5	CARNE BOVINA - PAULISTA	<p>PEÇA RESFRIADA (0° A 7°C), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E</p>	300 KG		



		<p>ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p>			
6	<p>CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA BIFE</p>	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0° A 7°C), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA</p>	900 KG		

		<p>AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p>			
7	<p>CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA ISCA</p>	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE</p>	200 KG		

		<p>POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>			
8	<p align="center">CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA BIFE</p>	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO</p>	1.500 KG		

		<p>DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p>		
--	--	--	--	--

9	CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA ISCA.	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0° A 7°C), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO</p>	300 KG		
---	--	---	--------	--	--

		<p>MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>			
10	CARNE MOIDA - PATINHO	<p>RESFRIADA (0 A 4 ° C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O PROCESSAMENTO DAS MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.</p>	980 KG		
11	COSTELA SUÍNA SALGADA	<p>REFRIGERADA (0 A 7°C), EMBALADOS INDIVIDUALMENTE A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, DEVIDAMENTE LACRADOS. DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO</p>	150 KG		



		<p>PRODUTO: ORIGEM, PESO, DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ORGÃO COMPETENTE - SIF OU SIE E ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.</p>			
12	Lombo Suíno	<p>CONGELADO (-12 A -18°C), EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. COM PERDA NO DEGELO DE NO MÁXIMO 8% DO PESO BRUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE, COM A DATA DE VALIDADE E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA</p>	300 KG		
13	ORELHA DE PORCO SALGADA	<p>RESFRIADO (0 A 7 °C), COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS (QUE CAUSEM ALTERAÇÃO DE COR) E/OU ADITIVOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA</p>	150 KG		

		<p>QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADO A VÁCUO, 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 OU SIE, E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>			
14	PÉ DE PORCO SALGADO	<p>RESFRIADO (0 A 7 °C), COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS (QUE CAUSEM ALTERAÇÃO DE COR) E/OU ADITIVOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADO A VÁCUO, 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 OU SIE, E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE</p>	150 KG		

		MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
15	PERNIL SEM OSSO	<p>CONGELADO (-12 A - 18°C), COM PERDA NO DEGELO DE NO MÁXIMO 8% DO PESO BRUTO, PESO MÉDIO DE 6 KG. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA. 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 OU SIE, E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	200 KG		
16	TOUCINHO BRANCO	<p>REFRIGERADO (0 A 7°C), COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADOS A VÁCUO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: ORIGEM, PESO, DATA DE EMBALO, PRAZO DE VALIDADE, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ORGÃO COMPETENTE - SIF OU SIE E ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30</p>	150 KG		

	DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.			
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO 1</b>				<b>R\$</b>

**GRUPO 2 – CENTRO EDUCACIONAL SESC INHANGAPI**

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
17	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0° A 7°C), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE	300 KG		

		<p>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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>			
<p align="center">18</p>	<p align="center">CARNE BOVINA - CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE)</p>	<p>PEÇA RESFRIADA (0° A 7°C), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO,</p>	<p align="center">300 KG</p>		

		<p>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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>			
<p align="center">19</p>	<p align="center">CARNE BOVINA - PAULISTA</p>	<p>PEÇA RESFRIADA (0° A 7°C), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO,</p>	<p align="center">300 KG</p>		



		<p>LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p>			
20	<p align="center">CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA BIFE</p>	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0° A 7°C), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC</p>	300 KG		

		<p>Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p>			
21	<p>CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA ISCA</p>	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO</p>	300 KG		

		<p>COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>			
22	CARNE MOIDA - PATINHO	<p>RESFRIADA (0 A 4 ° C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O PROCESSAMENTO DAS MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE,</p>	300 KG		

		<p>TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.</p>			
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO 2</b>					<b>R\$</b>

**GRUPO 3 – CENTRO EDUCACIONAL SESC BENEVIDES**

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
23	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0° A 7°C), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E</p>	100 KG		

		<p>ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>			
24	<p>CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA BIFE</p>	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O</p>	100 KG		

		<p>DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p>			
25	<p align="center">CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA BIFE</p>	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE</p>	100 KG		

		<p>POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p>			
26	<p align="center">CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA ISCA.</p>	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS</p>	100 KG		



		<p>E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR</p>			
27	CARNE MOIDA - PATINHO	RESFRIADA (0 A 4 ° C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O	240 KG		

		<p>PROCESSAMENTO DAS MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.</p>			
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO 3</b>					<b>R\$</b>

**GRUPO 4 – CENTRO EDUCACIONAL SESC SÃO FRANCISCO**

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
28	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA</p>	300 KG		

		<p>CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>			
29	<p align="center">CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA BIFE</p>	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE</p>	300 KG		

		<p>PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p>			
30	<p align="center">CARNE BOVINA PATINHO - PORCIONADA PARA ISCA.</p>	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0° A 7°C), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ</p>	100 KG		

		<p>APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR</p>			
31	CARNE MOIDA - PATINHO	RESFRIADA (0 A 4 ° C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O PROCESSAMENTO DAS	300 KG		

		<p>MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.</p>			
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO 4</b>					<b>R\$</b>

**GRUPO 5 – CENTRO EDUCACIONAL SESC SALINOPÓLIS**

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
32	CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS.	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM CUBOS, RESFRIADA (0° A 7°C), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR -SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE</p>	600 KG		

		<p>POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>			
33	<p align="center">CARNE BOVINA - CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE)</p>	<p>PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU</p>	500 KG		



		<p>ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>			
34	CARNE BOVINA - FILÉ MIGNON	<p>PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE</p>	100 KG		

		<p>POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>			
35	CARNE BOVINA - PAULISTA	<p>PEÇA RESFRIADA (0º A 7ºC), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE</p>	180 KG		

		<p>PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p>			
36	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA BIFE	CARNE BOVINA FRACIONADA EM BIFES, RESFRIADA (0º A 7ºC), PORÇÃO MÉDIA DOS BIFES DE 120 GRAMAS, COM	500 KG		

		<p>ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. 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</p>		
--	--	---	--	--

		SIF OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA			
37	CARNE BOVINA ALCATRA - PORCIONADA PARA ISCA	<p>CARNE BOVINA FRACIONADA EM ISCA, RESFRIADA (0° A 7°C), COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS, INDICATIVO DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL O DECRETO Nº 30.691 DE 29/03/1952 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA; PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA, RDC Nº12 DE 02/01/2001, ANVISA/MS E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE</p>	120 KG		

		<p>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 OU SIE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>			
38	CARNE MOÍDA - PATINHO	<p>RESFRIADA (0 A 4 ° C), COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE A SELEÇÃO DAS CARNES E O PROCESSAMENTO DAS MESMAS DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE EXCESSOS DE GORDURAS, CARTILAGENS E APONEVROSES). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE EM ACORDO COM A PORTARIA Nº 371 DE 04/09/97. DADOS ORIUNDOS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.</p>	500 KG		
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO 5</b>					<b>R\$</b>

## **CLÁUSULA QUARTA – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

4.1 As entregas dos produtos objeto desta Ata de Registro de Preços, deverão ser entregues de forma parcelada nas quantidades informadas, conforme as solicitações do Sesc/AR/PA, encaminhadas através de Ordem de Compra, via e-mail, confirmando a quantidade solicitada para atender o pedido.

4.2 O prazo de entrega deverá ser de até 5 (cinco) dias úteis, após o envio da Ordem de Compra (OC) pelo Sesc/AR/PA.

4.3 Para recebimento dos produtos, estes deverão apresentar exatamente as especificações técnicas constantes no Termo de Referência e demais documentos anexos ao Processo.

4.4 Diante de qualquer inconformidade relacionada a qualidade dos produtos, caberá ao Fornecedor efetuar a troca dos produtos, no prazo máximo de 2 (dois) dias corridos contados a partir do não aceite do produto pelo fiscal da Ata, sem ônus para o Sesc/AR/PA.

4.5 Os produtos a serem fornecidos deverão obedecer aos critérios de identidade e qualidade pré-estabelecidos pelos órgãos Reguladores e Fiscalizadores.

4.6 Poderá ser realizada análise sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia, esta avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas–ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS–NBR12806–02/93) e temperatura, as quais serão realizados pela equipe técnica do Núcleo do Sesc Pará.

4.7 Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, produtos que não atendam ao padrão estabelecido, conforme especificações técnicas contidas no Termo de Referência e seus anexos.

4.7.1 Após recebidos os produtos for verificado sua inconformidade de acordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, que não tenha sido percebida na entrega fica determinado a troca ou devolução do produto, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento.

4.7.2 Caso o Sesc/PA não se manifeste no prazo mencionado acima, considerar-se-á que os produtos atenderam as demandas solicitadas.

4.8 As entregas deverão ser feitas nas Unidades do Sesc/AR/PA, sendo, conforme cronograma mensal de pedidos de cada Unidade que será encaminhado via e-mail ao Fornecedor, em seus respectivos Municípios, nos endereços listados abaixo:

### **4.8.1 GRUPO 1:**

**ESCOLA SESC CASTANHAL**, localizado na Al. Ryota Oyama, nº 190 – Cristo Redentor, Castanhal/PA, no horário das 07h às 11h e das 14h às 16h, as segundas-feiras, estado sujeito a alterações;

**CENTRO DE ATIVIDADES SESC CASTANHAL/PA**, localizado na Av. Barão do Rio Branco, Nº 10 – Nova Olinda – Castanhal/PA – CEP: 68.745-000, horário das 08h30 às 11h e das 14h às 17h, as segundas-feiras, estado sujeito a alterações;

### **4.8.2 GRUPO 2:**

**CENTRO EDUCACIONAL SESC LER INHANGAPI**, localizado na Tv Pio XII, sn, Vila Nova, Inhangapi. horário das 08:30 às 11:00 e das 14:00 às 16:00 horas, devendo as mesmas ocorrerem, as segundas-feiras, estando sujeito a alterações.

### **4.8.3 GRUPO 3:**



**SESC BENEVIDES**, localizado na Avenida Joaquim Pereira de Queiroz, 690, Médice, Benevides, Pará CEP 68.795-000, no horário das 08:30 às 11:00 e das 14:00 às 16:00 horas, devendo as mesmas ocorrerem, as segundas-feiras, estando sujeito a alterações.

#### 4.8.4 GRUPO 4:

**CENTRO EDUCACIONAL SESC LER SÃO FRANCISCO**, localizado Rodovia PA 320, Km 19 Lote 11, Bairro Almir Gabriel, São Francisco do Pará, Pará, horário das 08:30 às 11:00 e das 14:00 às 16:00 horas, devendo as mesmas ocorrerem, as segundas-feiras, estando sujeito a alterações.

#### 4.8.5 GRUPO 5:

**CENTRO EDUCACIONAL SESC LER SALINÓPOLIS**, localizado Rodovia PA 124, Km 12 Salinópolis Pará - Vila da Coremas, horário das 08:30 às 11:00 e das 14:00 às 16:00 horas, devendo as mesmas ocorrerem, as segundas-feiras, estando sujeito a alterações.

4.9 O Fornecedor deverá no ato de entrega apresentar documento fiscal válido correspondente ao objeto, juntamente com a indicação da Ordem de Compra (OC) de origem do pedido referente ao mês de competência, não sendo aceito documento fiscal de períodos anteriores.

4.10 Todos os custos e as despesas diretas e indiretas, decorrentes do transporte e entrega do objeto correrão por conta do Fornecedor.

4.11 A entrega do(s) produto(s) será fiscalizada pelo Sesc/PA, pelos funcionários de cada unidade e qualquer diligência será direcionado ao Centro de Distribuição do Sesc/PA, localizado na Av. Senador Lemos, 2056, Sacramenta, Belém/PA que poderão fornecer ao Fornecedor orientação quanto à execução e qualidade exigidas no fornecimento dos produtos e, ainda, solicitar apresentação de relatório contendo todas as solicitações ocorridas no mês.

### **CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO E DO FATURAMENTO**

5.1 O valor total da presente Ata será de R\$ ..... (.....) pago mediante efetiva entrega dos produtos.

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3 A nota fiscal será emitida com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação, em conformidade com as exigências legais, e contendo as seguintes informações: **número da Ata; objeto da Ata; conta bancária, banco e agência**, destaque, conforme regulação específica, das retenções incidentes sobre o faturamento (ISSQN, INSS, IRRF e outros), se houver.

5.4 O aceite definitivo com a liberação do documento fiscal para pagamento está condicionado ao atendimento das exigências contidas na Ata, Ordem de Compra ou documento equivalente.

5.5 Após assinatura do Instrumento Contratual e/ou instrumento equivalente, o Fornecedor terá o prazo nele fixado para entregar o objeto;

5.6 O objeto deverá ser entregue de acordo com o Edital e seus anexos e com a proposta comercial.

5.7 A cada entrega do objeto, o pagamento será realizado pelo Sesc/AR/PA por meio de transferência bancária em conta corrente do fornecedor em até 10 (dez) dias úteis após a entrega dos itens, mediante apresentação de Nota Fiscal, devidamente atestada pelo fiscal da responsável, que declara que o fornecimento foi executado de acordo com o registrado, **não serão aceitos boletos bancários.**

5.8 Caso o Fornecedor goze de algum benefício fiscal, ficará responsável pela apresentação de documentação hábil, ou, no caso de optante pelo SIMPLES NACIONAL – Lei Complementar n. 123/2006, pela entrega de declaração, conforme modelo constante da instrução Normativa n. 1.234/2012, alterada pela Instrução Normativa n. 1.244/2012, ambas da Secretaria da Receita Federal. Após apresentada a referida comprovação, o Fornecedor ficará responsável por comunicar ao Sesc/PA qualquer alteração posterior na situação declarada, a qualquer tempo, durante a execução desta Ata.

5.9 Serão de exclusiva responsabilidade do Fornecedor todas as despesas e providências que se tornarem necessárias à regularização do presente instrumento, sendo expressamente vedada a sua negociação com terceiros alheios a esta Ata, qualquer que seja a finalidade.

5.10 No valor estão incluídas todas as despesas com salários, encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições fiscais e parafiscais, uniformes, EPI's, EPC's, administração, transportes, impostos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de realização do serviço devidas em decorrência, direta e/ou indireta, da execução do objeto desta Ata, bem como o lucro do Fornecedor.

5.11 Nenhum título de crédito decorrente do fornecimento do objeto poderá ser negociado com instituição financeira.

#### **CLÁUSULA SEXTA - VALIDADE DOS PREÇOS**

6.1 A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser renovada, a critério do Sesc/AR/PA, por acordo entre as partes, por igual período ou fração, mediante termo aditivo, desde que a proposta continue se mostrando mais vantajosa.

6.1.1 Com a prorrogação da presente Ata de Registro de Preços, ficam reestabelecidos seus termos e condições iniciais, inclusive os quantitativos.

6.2 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços o Sesc/AR/PA, não estará obrigado a adquirir os itens, objeto desta Ata, podendo até realizar, contratações com terceiros sempre que se mostre mais vantajosa para a Entidade.

6.3 Se durante a vigência da Ata de Registro de Preços houver oscilação do preço praticado no mercado, comprovado através de pesquisa, poderá haver realinhamento ou reajuste, mediante manifestação das Partes.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE**

7.1 Os preços previstos nesta Ata será fixo e irrealizável pelo período de sua vigência, limitado a 12 (doze) meses. Caso a vigência desta Ata ultrapasse esse prazo, a contar da data de início do prazo de vigência, o preço previsto nesta Ata poderá ser reajustado pela variação do INPC (IBGE), ou outro que venha substituí-lo para a correção de valores.

7.2 A variação do valor contratual para fazer jus ao reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR**

8.1 O Fornecedor cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio desta Ata de Registro de Preços, podendo o Sesc/PA aplicar ao vencedor as penalidades previstas.

8.2 Cabe ao Fornecedor responsabilizar-se por despesas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução desta Ata.

8.3 O Fornecedor arcará com qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte se for o caso.

8.4 O Fornecedor deverá responder de forma imediata a todas as solicitações de contatos do Sesc/AR/PA, seja presencial, telefone e e-mails.

8.5 O Sesc/AR/PA reserva o direito de não receber os produtos, em caso de desacordo com as especificações estabelecidas nas **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS** do Anexo I – Termo de Referência, cabendo ao Fornecedor substituí-los com as mesmas características exigidas neste instrumento no prazo de 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de notificação da recusa.

8.6 O Fornecedor deverá entregar os produtos em embalagens limpas e íntegras sem danos ou condições indesejáveis.

8.7 O Fornecedor permitirá que o Sesc/AR/PA realize visitas técnicas em suas instalações para verificar se as condições higiênico-sanitárias estão de acordo com os padrões aceitos pela Vigilância Sanitária, com agendamento prévio.

8.8 O Fornecedor deverá permitir que o Sesc/PA realize visitas técnicas em suas instalações para verificar se as condições higiênico-sanitárias estão de acordo com os padrões aceitos pela Vigilância Sanitária, com agendamento prévio.

### **CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO SESC/PA**

9.1 Constituem obrigações do Sesc/PA, sem prejuízo das demais obrigações previstas nesta Ata:

9.1.1 Fornecer todas as informações e prestar os esclarecimentos necessários ao fornecimento dos produtos, objeto deste instrumento, que venham a ser solicitados pelo Fornecedor.

9.1.2 Fiscalizar, acompanhar e avaliar a execução do objeto registrado e as suas alterações, atestando as respectivas Notas Fiscais ou documento equivalente, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias.

9.1.3 Efetuar o pagamento dos documentos fiscais nas condições estabelecidas nesta Ata.

9.1.4 Comunicar oficialmente ao Fornecedor, por escrito, quaisquer falhas ou irregularidades observadas no cumprimento desta Ata.

9.1.5 Aplicar ao Fornecedor as penalidades administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.

### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

10.1 O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preços.

10.1.1 O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de produtos previstos no instrumento convocatório, o Fornecedor, e as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

10.1.2 As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% (cem por cento) dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

10.1.3 As razões da conveniência de aderir ao registro de preços cabem ao Aderente.

10.2 O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição do produto pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

10.3 O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

10.4 A Entidade não participante que aderir a Ata de Registro de Preços competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações.

10.5 Caberá ao Fornecedor da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento do produto, desde que esta prestação não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o Gerenciador e demais participantes.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES**

11.1 A recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo de 03 (três) dias úteis, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar ao Fornecedor as seguintes penalidades:

- a) Perda do direito a contratação;
- b) Perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de proposta, quando exigidas, sem prejuízo de outras penalidades previstas neste Edital.
- c) Advertência;
- d) Cancelamento na Ata de registro de Preços;
- e) Multa de até 10% (dez por cento) do valor da “Pedido de Compra” ou documento equivalente;
- f) Suspensão do direito de licitar e contratar com o Sesc/PA pelo prazo não superior a 3 (três) anos;
- g) Impedimento do direito de licitar com Sesc em abrangência nacional por prazo mínimo de 4 (quatro) anos e máximo de 06 (seis) anos.

11.2 Além do exposto acima, a baixa na Ata de Registro de Preços poderá ocorrer pela decretação de falência, liquidação e/ou estado de insolvência de quaisquer das Partes.

11.3 O descumprimento das obrigações relativa à regularidade fiscal previstas serão consideradas inadimplemento.

11.4 A penalidade de multa, será aplicada pelo Sesc/AR/PA, no caso de inadimplemento total ou parcial do objeto da presente Ata de Registro de Preços.

11.5 A penalidade de multa será aplicada após regular procedimento administrativo, e o valor correspondente será descontado do pagamento a ser efetuado pelo Sesc/PA, ou, na impossibilidade de realização deste desconto, deverá o montante correspondente ser depositado pelo Fornecedor, autor do inadimplemento, na conta corrente a ser indicada pelo Sesc/AR/PA, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação.

11.6 A critério do Sesc/PA, as penalidades poderão ser cumulativas.

11.7 A detentora do menor preço terá seu registro cancelado quando:

11.7.1 Descumprir as condições desta Ata de Registro de Preços.

11.7.2 Não aceitar reduzir os preços registrados, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados pelo mercado.

11.8 O cancelamento do registro poderá ocorrer, ainda, por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA CESSÃO**

12.1 O Fornecedor não poderá ceder ou transferir, no todo ou em parte esta Ata.

12.2 É vedado a cessão, a qualquer título, dos créditos de qualquer natureza que decorrem desta Ata.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1 Fica vedada, salvo se admitido no instrumento convocatório e mediante autorização prévia e expressa do Sesc/AR/PA, ao Fornecedor, a subcontratação de parte do objeto registrado, ficando ainda vedado, ao Fornecedor, a subcontratação com licitante que tenha participado do procedimento licitatório.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RENÚNCIA E DA NOVAÇÃO**

14.1 O não exercício pelo Sesc/AR/PA de qualquer direito oriundo da presente Ata e/ou na lei em geral, ou, ainda, a não aplicação de quaisquer das sanções nele previstas, não importará renúncia ou novação devendo, portanto, ser interpretado como mera liberalidade, podendo ser exercido a qualquer tempo, a não ser que as Partes disponham expressamente nesta Ata.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO**

15.1 O fornecedor detentor do menor preço terá seu registro cancelado quando:

15.1.1 Descumprir as condições desta Ata de Registro de Preços;

15.1.2 Não aceitar diminuir os preços registrados, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

15.1.3 Justificadamente, não for mais do interesse do Sesc/AR/PA.

15.1.4 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer, ainda, por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

16.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos produtos registrados, nas seguintes, nos termos do art. 51 da Resolução nº 1.593/24.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS ACRÉSCIMOS E DAS SUPRESSÕES**

17.1 A presente Ata poderá ser aditada com vistas a acréscimo no percentual de até 50% (cinquenta por cento) do valor global e as supressões serão realizadas nos limites estabelecidos pelas partes.

### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO DO SESC/PA**

18.1 Os Itens adquiridos serão fiscalizados pelo Sesc/AR/PA, pelos empregados por ele credenciados, o Sr. XXXX e-mail XXXXX e, em sua ausência, pelo Sr. XXXXXX e-mail XXXXXX que poderão fornecer ao Fornecedor orientação quanto à execução e qualidade exigidas dos produtos e, ainda, solicitar apresentação de relatório contendo todas as solicitações ocorridas no mês.

18.2 A referida fiscalização não exime o Fornecedor da responsabilidade no controle, fiscalização e entrega dos itens.



18.3 Os empregados credenciados para fiscalização dos itens serão investidos de plenos poderes para, diretamente ou através de auxiliares, exercer a fiscalização geral e total do fornecimento dos itens, tendo como atribuições principais:

18.3.1 Exigir do Fornecedor a estrita observância às estipulações desta Ata, às normas do Sesc/PA e a melhor técnica consagrada para o atendimento do objeto da presente Ata.

18.3.2 Suspender a entrega dos itens, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que, ao seu critério, considerar esta medida necessária à regular execução do objeto desta Ata ou à salvaguarda dos interesses do Sesc/AR/PA.

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

18.3.4 Controlar as condições de entrega, ajustando com o Fornecedor as alterações que forem consideradas convenientes ou necessárias, de modo a exigir daquela na ocorrência de atraso na entrega dos produtos, a adoção de regime de trabalho que possibilite o adequado cumprimento do objeto contratual.

18.3.5 Diligenciar o cumprimento dos prazos estabelecidos pela fiscalização.

18.4 O Fornecedor aceita, neste ato, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização desta Ata, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações de que o necessitar e que forem julgados necessários à execução do objeto.

### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA CONFIDENCIALIDADE E DO SIGILO**

19.1 O Fornecedor obriga-se a manter o mais absoluto sigilo sobre todas as informações, documentos, dados, valores, sistemas, técnicas, estratégias, métodos de operação, inovações, segredos comerciais, marcas, criações, especificações técnicas e comerciais, e demais elementos a que tiver conhecimento ou acesso, que não sejam de domínio público, em razão da execução desta Ata, e que não poderão ser divulgadas a terceiros, verbalmente ou por escrito, em qualquer época ou circunstância, sem o consentimento prévio e expresso do Sesc/AR/PA.

19.2 O Fornecedor assume, perante o Sesc/AR/PA, toda e qualquer responsabilidade, por seus, diretores, empregados e/ou prepostos, por violação dos dados confidenciais de que trata a Política de Segurança da Informação (PIS) do Sesc/PA.

18.3 O Fornecedor se compromete a manter arquivado, sob classificação deconfidencial, em lugar restrito e próprio para tal, todos os documentos relativos a presente contratação, bem como qualquer informação recebida, comprometendo-se a não a revelar a quem quer que seja, nem a utilizar para outro propósito que não seja de interesse do Sesc/AR/PA.

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

19.4.1 É terminantemente proibido e, passível de rescisão contratual, a divulgação de qualquer informação objeto da presente Ata.

19.5 Nenhum anúncio à imprensa ou qualquer outro pronunciamento deverá ser feito sem o consentimento expresso do Sesc/PA.

19.6 As obrigações de sigilo e confidencialidade, previstas nesta Cláusula, vinculam o Fornecedor durante a vigência desta Ata e continuarão na hipótese de seu término, possibilitando a imediata rescisão desta Ata, caso este esteja vigente, com aplicação das penalidades cabíveis e, estando ou não vigente a Ata, sem prejuízo da responsabilização pelas perdas e danos comprovadamente

causados.

19.7 A qualquer tempo durante a vigência desta Ata, o Fornecedor poderá, independentemente de justificativa, solicitar a devolução, no todo ou em parte, de quaisquer documentos, classificados como confidenciais ou não, comprometendo-se o Fornecedor a entregá-los prontamente.

19.8 Findo ou rescindido a presente Ata, cada uma das Partes compromete-se, independentemente de solicitação, a proceder a pertinente devolução de todos os documentos confidenciais ou não em seu poder, vedada a sua cópia e manutenção de quaisquer formas de reprodução.

19.9 Todos os desenhos, especificações, modelos, amostras, dados e quaisquer outras informações trocadas entre as Partes e, todos os direitos patrimoniais e autorais sobre eles, são de propriedade exclusiva da Parte cedente.

### **CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO CASO FORTUITO E FORÇA MAIOR**

20.1 Na hipótese de ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovada, nos termos do artigo 393 do Código Civil, as partes não poderão ser responsabilizadas pelo não cumprimento de suas obrigações contratuais. Neste caso, a parte impossibilitada de cumpri-las deverá informar a outra, de imediato, por escrito, da ocorrência do referido evento.

### **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA COMUNICAÇÃO**

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

Pelo Sesc/AR/PA:

Nome: XXXX

Endereço: XXXXXXXX

Telefone: (91) XXXX

E-mail: e-mail XXXXXXXX

Pelo Fornecedor:

Nome: XXXXXXXX

Endereço: XXXXXX

Telefone: XXXX

E-mail: XXXXXXXX

21.2 As comunicações/notificações realizadas conforme o disposto nesta Cláusula será considerado entregues:

21.2.1 No momento da entrega, se entregues em mãos, mediante protocolo.

21.2.2 No momento do recebimento, se enviadas por correio ou courier.

21.2.3 No momento indicado no próprio e-mail ou no comprovante de recebimento, se enviadas por meio eletrônico.

21.3 Ficam as Partes obrigadas a notificar uma à outra em caso de alteração nos endereços mencionados nesta Cláusula.



## **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

22.1 As Partes obrigam-se a atuar na presente Ata em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (“LGPD”).

22.2 Fica estipulado que as Partes deverão se adequar em caso de modificação dos textos legais indicados na cláusula acima ou de qualquer outro, de forma que exija modificações na estrutura do escopo desta Ata ou na execução das atividades ligadas a esta Ata.

22.2.1 Se houver alguma disposição que impeça a continuidade desta Ata conforme as disposições acordadas, o Sesc/AR/PA poderá resolvê-lo sem qualquer multa, penalidade, ou indenização, apurando-se os serviços prestados e/ou produtos fornecidos até a data da rescisão e consequentemente valores devidos correspondentes.

22.3 O Fornecedor deve dar ciência aos seus empregados, diretores, prepostos, clientes, fornecedores e parceiros sobre as legislações vigentes sobre Proteção de Dados Pessoais e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir o tratamento de dados pessoais dos respectivos titulares a serem necessários para a execução do serviço.

22.4 O Fornecedor, neste ato, garante ao Sesc/AR/PA que todos os dados pessoais coletados, produzidos, receptados, classificados, utilizados, acessados, reproduzidos, transmitidos, distribuídos, processados, arquivados, armazenados, eliminados, avaliados ou controlados pela informação, modificados, comunicados, transferidos, difundidos ou extraídos em razão da presente Ata, serão tratados em conformidade com as legislações vigentes aplicáveis, sob pena de indenizar o Sesc/PA pelos prejuízos que este venha a incorrer em razão de eventuais demandas judiciais ou administrativas, que sejam prejuízos, moral, material ou perdas e danos ocasionados ao Sesc/PA, seus empregados, clientes ou fornecedores e parceiros, tais como, mas não se limitando a, despesas como honorários advocatícios, custas judiciais e taxas administrativas.

22.5 O Fornecedor se obriga a realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados, quando notificada pelo Sesc/PA, nos casos de requisição do titular de dados pessoais ao Sesc/PA.

22.6 O Fornecedor deverá manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar, bem como deverá adotar as melhores práticas e implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra situações, acidentais ou ilícitas, de destruição, perda, alteração, comunicação, difusão, acesso não autorizado, ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito, além de garantir a segurança no âmbito do tratamento de dados pessoais.

22.7 O Fornecedor deverá notificar o Sesc/AR/PA, imediatamente, por e-mail aos Fiscais da Ata indicados neste Ata, em caso de reclamações e solicitações que venha a receber do titular de dados pessoais, bem como notificações, citações ou intimações judiciais ou administrativas em relação à conformidade com a proteção de dados identificadas em razão do presente Ata.

22.8 O Fornecedor deverá notificar o Sesc/PA, por e-mail aos Fiscais da Ata indicados nesta Ata, em 24 (vinte e quatro) horas, em virtude de: (i) qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais; (ii) qualquer descumprimento das obrigações contratuais relativas ao processamento e tratamento dos dados pessoais; e (iii) qualquer violação de segurança no âmbito das atividades do Fornecedor.

22.9 As Partes comprometem-se a cooperar entre si, auxiliando, na medida do razoável, no

cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a Lei de Proteção de Dados Pessoais aplicável, fornecendo as informações disponíveis e ações necessárias para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança, com relação aos dados pessoais utilizados na execução do objeto da presente Ata.

22.9.1 O disposto na Cláusula acima, ou eventual descumprimento de quaisquer deveres ou obrigações legais, contratuais, judiciais ou administrativos por uma das Partes contratantes, não gera responsabilidade solidária ou subsidiária da outra Parte, ficando somente a Parte responsável, nos termos da lei, sujeita às sanções legais e contratuais pertinentes.

22.10 O Sesc/PA terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade do Fornecedor com a Proteção de Dados Pessoais, sem que implique em qualquer diminuição da responsabilidade do Fornecedor.

22.11 A presente Ata não transfere a propriedade de quaisquer dados do Sesc/PA ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para o Fornecedor.

22.12 O Fornecedor se obriga a não utilizar, compartilhar ou comercializar quaisquer dados pessoais, que se originem e sejam criados a partir do tratamento de dados pessoais, que tenha acesso em razão do presente Ata.

22.13 Cada Parte obriga-se a manter o mais absoluto dever de sigilo e confidencialidade relativamente a toda e quaisquer informações e dados pessoais tratados a que ela ou quaisquer de seus diretores, empregados e/ou prepostos venham a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiado em razão da celebração e execução desta Ata.

### **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

23.1 Quaisquer alterações que venham a ocorrer nos termos e condições desta Ata, só terão validade se forem efetuadas através de aditamentos contratuais assinados pelos representantes das partes.

23.2 O Fornecedor deverá comunicar, imediatamente, ao Sesc/AR/PA qualquer alteração de endereço de sua sede ou de seus dados.

23.3 Os prazos estipulados nesta Ata, para cumprimento das obrigações, vencem independentemente de interpelações judicial ou extrajudicial.

23.4 Esta Ata não cria qualquer tipo de sociedade, associação, *join venture* ou qualquer relação de natureza semelhante entre as partes, não sendo permitido qualquer das partes agir em nome da outra.

23.5 Esta Ata contém o compromisso integral entre as partes com relação ao seu objeto e substitui todo e qualquer ata anterior, escrito ou oral, com relação a todas as questões cobertas nesta Ata ou nele mencionadas.

23.6 O Fornecedor, tendo tido amplas condições de avaliar o objeto ora registrado – inclusive com análise de documentos relacionados ao fornecimento, declara e garante que:

23.6.1 Sua capacidade técnica e financeira é adequados e suficientes à completa consecução do objeto da presente Ata;

23.6.2 Possui a qualificação técnica necessária à execução do objeto contratual;

23.6.3 Conhecendo todas as condições técnicas, jurídicas, financeiras e de prazo necessárias ao atendimento das necessidades do Sesc/PA, concorda em atender, dentro do escopo específico desta Ata, todas as referidas condições;

23.6.4 Orçou os preços aqui previstos levando em consideração todos os riscos técnicos, econômicos e jurídicos inerentes à estrutura contratual neste momento entabulada, avaliando, inclusive, a conjuntura econômica vigente e futura.

23.7 A presente Ata não caracterizará em favor do Fornecedor, em nenhuma hipótese: (a) exclusividade na prestação dos Serviços; e/ou, (b) garantia mínima de prestação de Serviços. O Fornecedor declara, desde já, que não depende economicamente da presente Ata.

23.8 As Partes declaram que qualquer anuência relativa a esta Ata dependerá de vontade expressa, na conformidade do artigo 111 do Código Civil vigente.

23.9 Todas as obrigações da presente Ata de Registro de Preços, estão explicitadas no Anexo I e no Edital do Processo Pregão Eletrônico nº 24/0017-PG.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DO FORO**

24.1 A presente Ata será regida pelas leis da República Federativa do Brasil e, para dirimir quaisquer questões decorrentes do ajustado entre as Partes, fica eleito Fórum da Comarca de Belém do Estado Pará, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais especial que seja.

24.2 A presente Ata deverá ser registrada pelo Fornecedor à sua custa, na forma da Lei N.º 6015, de 31 de dezembro de 1973 e alterações posteriores.

E, por estarem assim justos e contratados, na presença das testemunhas abaixo assinadas e para um só efeito legal, firmam, por si e seus sucessores, em 2 (duas) vias, o presente instrumento, cientes de que ao Sesc/PA é aplicável o disposto no art. 70, parágrafo único, art. 150, item VI, alínea C e art. 240, todos da Constituição Federal, art. 5º do Decreto-Lei nº. 9853, de 13 de setembro de 1946 e nos art. 12 e 13 de Lei nº 2.613, de 23 de setembro de 1955.

---

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO  
ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO PARÁ  
XXXXXXX

---

XXXXXX  
(EMPRESA VENCEDORA)

TESTEMUNHAS

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