



TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO:

Contratação de empresa para fornecimento de materiais de consumo, referente a GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO GRUPO DAS PROTEÍNAS, na forma de registro de preços, conforme especificações e quantitativos constantes do ANEXO, parte integrante deste documento.

2 - JUSTIFICATIVA:

A aquisição visa suprir a demanda do Sesc Pará com relação ao objeto licitado, tendo em vista serem indispensáveis a produção e distribuição de lanches pela Atividade Nutrição aos alunos da Educação Infantil, Ensino Fundamental, Projeto Habilidade de Estudos e EJA em conformidade com o Programa de Trabalho de 2019.

3 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Para comprovação da qualificação e capacidade técnica do LICITANTE, será necessária a apresentação dos documentos específicos abaixo relacionados:

3.1 - **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 ao deste Termo e obteve desempenho satisfatório, utilizando como critério de relevância:

a) **Quantidade fornecida** – comprovar o fornecimento de no mínimo 50% do item, parte do objeto deste processo;

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

4 - MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE FORNECIMENTO:

4.1 - DAS AMOSTRAS:

O SESC AR/PA poderá solicitar à empresa classificada em primeiro lugar, AMOSTRA, quando couber, dos produtos ofertados que possuam marca diversa da sugerida no ANEXO, em observância ao princípio da similaridade e a padronização da qualidade, para análise e parecer técnico.

As mesmas deverão conter, no mínimo, as especificações constantes no ANEXO, devidamente embaladas e identificadas, mencionando ainda o nome da empresa, do item respectivo.

As amostras deverão ser apresentadas em data e horário a serem divulgados, por meio de comunicado publicado no site da entidade, no endereço <http://www.sesc.pa.com.br> na aba de licitações, podendo utilizar-se de outros meios de divulgação, inclusive eletrônica (e-mail), obedecendo ao prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação formal pelo Sesc Pará, aos cuidados da Atividade de Nutrição. Quando se fizer necessária a solicitação de amostra, essas deverão ser direcionadas às unidades demandantes, constantes na relação de endereços abaixo:

Sesc Ananindeua

Av. Governador Hélio Gueiros, 110.
Ananindeua/PA – Coqueiro, CEP: 67120-370.
Responsável Técnico: Aline Di Paula Moraes Ribeiro
Email: aribeiro@pa.sesc.com.br

Sesc Castanhal

Av. Barão do Rio Branco, 10
Castanhal/PA – Nova Olinda, CEP: 68743-000
Responsável Técnico: Carla Daniele Raiol
Email: craiol@pa.sesc.com.br

Para efeito de protocolo, o LICITANTE deverá apresentar junto com as amostras a descrição do item entregue (marca e quantidade) com identificação da empresa, em documento com papel timbrado da mesma e assinado pelo seu representante legal em duas vias.

Ainda neste documento, a empresa deverá autorizar a utilização das amostras na produção de preparações, com o objetivo de comprovar a compatibilidade de suas características com as exigências deste Termo e Especificações descritas no ANEXO.

As amostras serão analisadas, em até 05 (cinco) dias úteis, com base nos seguintes parâmetros:

- a) Integridade e higiene das embalagens;
- b) Avaliação sensorial dos produtos, como características organolépticas (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura e sabor);
- c) Características específicas de cada produto;
- d) Rendimento;

e) Rotulagem correta atendendo as especificações de acordo com as Resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 e as 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária - ANVISA, discriminando necessariamente a denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do item, data de fabricação e prazo de validade, informações nutricionais. Além do CNPJ, endereço e outros

dados do fabricante e do distribuidor, número do registro em Órgão Oficial, temperatura e condições de armazenamento recomendada pelo fabricante.

Todos os produtos referentes a esse instrumento convocatório e fornecido à entidade deverão conter selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF, certificado pelo Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e/ou MAPA.

Após análise das amostras, a nutricionista da Atividade de Nutrição emitirá parecer aprovando ou reprovando, e posteriormente, encaminhará à Comissão de Licitação como instrumento, para classificação dos produtos ofertados.

Considerar-se-á DESCLASSIFICADO o LICITANTE, quando solicitado, tiver a amostra reprovada ou que não apresentá-la, devendo ser chamados os demais LICITANTES, remanescentes na ordem de classificação.

Os produtos que servirem de amostra para classificação das empresas participantes do processo de Licitação, não poderão ser computados do quantitativo a ser entregue.

As amostras serão válidas somente para esta Licitação, no Sesc AR/PA.

Todos os custos, despesas diretas e indiretas para envio da amostra, é de inteira responsabilidade do LICITANTE.

4.2 - CONDIÇÕES DE ENTREGA:

O(s) licitante(s) vencedor(es) deverá(ão) cumprir rigorosamente os prazos estipulados neste Termo de Referência, e atender a todas as normas de segurança, responsabilizando-se exclusivamente, por todos e quaisquer eventos que ocorrerem no local de entrega das unidades solicitantes, conforme endereços abaixo:

Sesc Castanhal

Av. Barão do Rio Branco, 10
Castanhal/PA – Nova Olinda - CEP: 68743-000
Telefone: (91) 3721-2294.

Sesc Ananindeua

Av. Governador Hélio Gueiros, 110.
Ananindeua/PA – Coqueiro, CEP: 67120-370
Telefone: (91) 3235-0141

A entrega dos produtos será parcelada, de acordo com as necessidades do Sesc, em até 03 (três) dias ÚTEIS, após a emissão do Pedido ao Fornecedor (PAF), pelo Setor de Compras. A falta de cumprimento deste prazo dará direito à instituição de proceder a devolução dos itens que não possam ser mais utilizados na data prevista.

No ato da entrega dos produtos, será (ão) observado(s) que o(s) rótulo(s), quando houver, deverá (ão) ser identificado com:



- a) Nome do produto, marca do fabricante e origem;
- b) Data de fabricação e validade;
- c) Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF, DIPOA, MAPA), quando couber;
- d) O prazo de validade mínimo do(s) Gênero(s) Alimentício(s) do Grupo das PROTEÍNAS, deverá ocorrer de acordo com o especificado, por produto e suas especificidades, descritas no anexo.

Em hipótese alguma serão recebidos produtos que não atendam as especificações técnicas e de qualidade descritas no ANEXO. Este deverá ser respeitado durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços.

Os produtos, objetos deste Termo, deverão ser transportados em veículo apropriado, onde a mercadoria não esteja em contato com o condutor, específico para este fim (isotérmico, com paredes isoladas, incluindo as portas, o solo e o teto, bom estado de conservação, higienizado, organizado e com presença de estrado, quando necessário). A temperatura deverá ser compatível com as características específicas exigidas pela legislação vigente para estes produtos.

No ato da entrega a temperatura dos produtos deverá obedecer a tabela abaixo:

| QUANTO AO PRODUTO | TEMPERATURA | OBSERVAÇÃO |
|-------------------|-------------|--------------------------|
| CONGELADOS | -18°C | Tolerância de até - 12°C |
| REFRIGERADOS | Até +4°C | Tolerância de até +7°C |

4.3 - RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

O transporte, a carga e a descarga dos produtos ocorrerão por conta do(s) licitante(s) vencedor(es), sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente. Durante o recebimento dos produtos, serão observados os seguintes itens:

- a) Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) Condições higiênicas do entregador, como fardamento e Equipamento de Proteção Individual - EPI;
- c) Integridade e higiene das embalagens;
- d) Adequação da embalagem (primária e secundária), de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- e) Características específicas de cada produto; quando couber, avaliação sensorial dos produtos, como características organolépticas (côr, gosto, odor, aroma, aparência, textura e sabor);
- f) Dados do fabricante e do distribuidor, como CNPJ, endereço, número do registro em Órgão Oficial, temperatura e condições de armazenamento recomendada pelo fabricante.

Todos os produtos referentes a esse instrumento convocatório e fornecido à Entidade deverão conter selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF, certificado

pelo Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA do Ministério da Agricultura ou MAPA.

O recebimento dos produtos será feito após inspeção técnica realizada pelos Técnicos em Nutrição e Dietética e Nutricionistas do Sesc AR-PA, que em seguida deverão autorizar ou não a entrega dos mesmos. A não autorização ocorrerá mediante a falta da qualidade exigida nas especificações do ANEXO.

O Sesc AR/PA fará a verificação dos produtos, no ato da entrega, obedecendo às especificações do ANEXO do Termo de Referência. Quando observada impropriedade para consumo mediante pontos de deterioração, acondicionamento inadequado ou alteração sensorial, mesmo dentro do prazo de validade, os produtos serão recusados e devolvidos às empresas fornecedoras, que deverão fazer sua substituição, no prazo máximo de 02 (dois) dias ÚTEIS, sem nenhum ônus adicional.

No caso de alterações sensoriais (cor, odor, textura e paladar), toxinfecção, intoxicação alimentar, e sempre que se julgar necessário, o LICITANTE ficará responsável pela coleta de amostra(s) no local de ocorrência em até 24 (vinte e quatro) horas, e envio da(s) mesma(s) para laboratórios pertencentes a Universidades Federais ou Estaduais ou Credenciados no Ministério da Agricultura, a fim de submissão de análise microbiológica.

A desobediência aos prazos estabelecidos acarretará a aplicação, à CONTRATADA, das sanções estabelecidas no Edital.

5 - CONTROLE DA EXECUÇÃO:

A fiscalização da contratação será exercida pelo(a) Nutricionista responsável e Técnico de Nutrição e Dietética do Almoxarifado, aos quais compete dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

O Fiscal é responsável pelo Atesto das notas fiscais, e exigirem da Contratada o cumprimento das cláusulas estabelecidas no Edital e em seus anexos (Termo de Referência e Minuta da Ata de Registro), registrando todas as ocorrências relacionadas e encaminhando ao setor responsável pela assinatura da Ata de Registro.

6 - VALIDADE DA PROPOSTA:

As propostas apresentadas terão validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura do Contrato entre as partes.

7- DA RESPONSABILIDADE:

7.1 - DA CONTRATADA:

Além das obrigações presentes no Capítulo VII da Resolução Sesc nº 1252/2012, a CONTRATADA deverá:

- a) Obedecer às especificações do produto;
- b) Responsabilizar-se pela entrega dos produtos até as dependências do CONTRATANTE, ressaltando que todas as despesas de transporte e outras necessidades ao cumprimento de suas obrigações serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA;
- c) Entregar os produtos dentro do prazo estabelecido neste Termo de Referência;
- d) Responsabilizar-se pela qualidade e quantidade do produto fornecido;
- e) Realizar reposição imediata, após comunicado da CONTRATADA através de comunicação documental, o(s) produto(s) devolvido(s) por falta de qualidade, resultando na impropriedade para consumo ou condicionamento inadequado;
- f) A responsabilidade dos danos causados diretamente a Administração ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não reduzindo ou excluindo tal responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento do órgão interessado;
- g) O retardo na entrega dos produtos estabelecidos no ANEXO, quando não justificado será considerado como infração contratual;
- h) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimo ou supressões limitados ao estabelecido no Art. 30 da Resolução Sesc nº 1252/2012, tendo como base o valor contratual;
- i) Responder por todas as despesas, diretas e indiretas, que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo, obrigatoriamente, pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específica de acidentes do trabalho e legislação vigente, aplicável ao pessoal empregado na execução do contrato;
- j) Manter, durante toda execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas no Edital em compatibilidade com as obrigações, previamente, assumidas.

7.2 - DA CONTRATANTE:

- a) Fiscalizar a execução do Gênero Alimentício licitado;
- b) Tomar todas as providências necessárias para o cumprimento fiel do Contrato;
- c) Efetuar o pagamento devido;
- d) Facilitar a execução do Contrato pelo Contratado, oferecendo acesso e promovendo o bom relacionamento entre seus funcionários e empregados, cumprindo as obrigações pré-estabelecidas;
- e) Prestar, aos funcionários da CONTRATADA, informações e esclarecimentos que eventualmente possam vir a ser solicitados e que digam respeito ao fornecimento do produto em questão;
- f) Comunicar, por escrito, toda e qualquer irregularidade no fornecimento a CONTRATADA;
- g) Comunicar, por escrito a CONTRATADA, o não recebimento do(s) Gênero(s) Alimentício(s), pontuando o motivo de sua não adequação aos termos vigentes no Contrato;
- h) Informar a CONTRATADA sobre as normas e procedimentos de acesso as suas instalações para o ato da entrega do Gênero(s) Alimentício(s);
- i) Na data da entrega, os Gênero(s) Alimentício(s) serão analisados para fins de atesto e verificação de conformidade com o produto licitado.



8 - FISCALIZAÇÃO:

A Gestão/Fiscalização do Contrato ficará a cargo do Gestor, a ser designado formalmente.

A CONTRATANTE é reservada o direito de, sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, realizar visitas técnicas durante vigência do contrato, com intuito de conhecer e fiscalizar as instalações dos fornecedores, em data e horário agendados, previamente, através de e-mail.

A supervisão dos trabalhos, por parte do Sesc, sob qualquer circunstância, não diminui ou isenta a responsabilidade da CONTRATADA, a execução de suas tarefas de modo satisfatório.

9 - PAGAMENTO:

O pagamento de cada compra será efetuado em até 10 (dez) dias úteis, contados da data de recebimento do produto e seu devido atestado de recebimento.

10 - PENALIDADES:

A recusa, injustificada, do licitante vencedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida. Consequentemente, perdendo a licitação.

A CONTRATADA ficará sujeita as penalidades citadas no Capítulo VII da Resolução Sesc nº 1252/2012.

11 - DISPOSIÇÕES GERAIS:

Casos omissos serão resolvidos entre as partes, de comum acordo, com base na Resolução Sesc nº 1252/2012

Belém-PA, 29 de Janeiro de 2019.

Paula Vanessa Berino de Carvalho
Nutricionista - CRN7 2526

Assinatura e Carimbo do Responsável.

Aprovado, em _____ de _____ de _____.

Alfredo Veira
Assinatura e Carimbo do Responsável
Sesc/AR/PARA

**SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO
ESCOLA ANANINDEUA**

GRUPO PROTEÍNAS

| ITEM | MATERIAL | DESCRIÇÃO | UND | QTD |
|------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| 01 | CARNE BOVINA TIPO CABEÇA DE LOMBO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. DEVE CONTER RÓTULO COM AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO A VENCER 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, LOTE, PESO BRUTO E LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO S.I.F (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). A MESMA DEVE SER FORNECIDA NA TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXAS DE VARIAÇÃO DE PESO DE 25 A 27 KG E EM EMBALAGEM DE PESO DE 5 KG. COM A PORCENTAGEM DE GORDURA APARENTE NO MÁXIMO DE 2% EM RELAÇÃO AO PESO BRUTO DO PESO TOTAL. | KG | 1470 |
| 02 | FRANGO EM CORTE – FILE DE SOBRECOXA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. SEM OSSO, CONGELADO, EMBALADO EM CX DE 18 A 20 KG, DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES DA DATA DE ENTREGA; TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 720 |
| 03 | CARNE BOVINA TIPO ALCATRA-PORCIONADA ISCA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. DEVE CONTER RÓTULO COM AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO A VENCER 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, LOTE, PESO BRUTO E LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO S.I.F (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). A MESMA DEVE SER FORNECIDA NA TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXAS DE VARIAÇÃO DE PESO DE 25 A 27 KG E EM EMBALAGEM DE PESO DE 5 KG. COM A PORCENTAGEM DE GORDURA APARENTE NO MÁXIMO DE 2% EM RELAÇÃO AO PESO BRUTO DO PESO TOTAL. | KG | 1.680 |
| 04 | CARNE BOVINA TIPO PATINHO MOÍDA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. DE PRIMEIRA QUALIDADE. TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO. VARIAÇÃO DE PESO DE 2 KG A 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA, NÚMERO DO LOTE, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO DO S.I.F. | KG | 630 |
| 05 | FILÉ DE PEITO FRANGO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS FRIATO, SADIÁ, PERDIGÃO. FILÉ DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, CONGELADO, EMBALADO EM CAIXAS DE 18 KG A 20 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 1680 |

**SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO
ESCOLA DE CASTANHAL**

GRUPO PROTEÍNAS

| ITEM | MATERIAL | DESCRIÇÃO | UND | QTD |
|------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| 01 | CARNE BOVINA TIPO CABEÇA DE LOMBO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. DEVE CONTER RÓTULO COM AS SEGUINTE INFORMATIÕES: NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO A VENCER 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, LOTE, PESO BRUTO E LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO S.I.F (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). A MESMA DEVE SER FORNECIDA NA TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXAS DE VARIAÇÃO DE PESO DE 25 A 27 KG E EM EMBALAGEM DE PESO DE 5 KG. COM A PORCENTAGEM DE GORDURA APARENTE NO MÁXIMO DE 2% EM RELAÇÃO AO PESO BRUTO DO PESO TOTAL. | KG | 660 |
| 02 | CARNE BOVINA TIPO PATINHO - PORCIONADA BIFE | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. DEVE CONTER RÓTULO COM AS SEGUINTE INFORMATIÕES: NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO A VENCER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, LOTE, PESO BRUTO E LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO S.I.F (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). A MESMA DEVE SER FORNECIDA NA TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXAS DE VARIAÇÃO DE PESO DE 25 A 27 KG E EM EMBALAGEM DE PESO DE 5 KG. COM A PORCENTAGEM DE GORDURA APARENTE NO MÁXIMO DE 2% EM RELAÇÃO AO PESO BRUTO DO PESO TOTAL. O PESO DO BIFE DEVE VARIAR DE 180 A 240 GRAMAS. | KG | 1100 |
| 03 | CARNE BOVINA TIPO ALCATRA- PORCIONADA ISCA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. DEVE CONTER RÓTULO COM AS SEGUINTE INFORMATIÕES: NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO A VENCER 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, LOTE, PESO BRUTO E LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO S.I.F (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). A MESMA DEVE SER FORNECIDA NA TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXAS DE VARIAÇÃO DE PESO DE 25 A 27 KG E EM EMBALAGEM DE PESO DE 5 KG. COM A PORCENTAGEM DE GORDURA APARENTE NO MÁXIMO DE 2% EM RELAÇÃO AO PESO BRUTO DO PESO TOTAL. | KG | 900 |
| 04 | CARNE BOVINA TIPO PATINHO MOÍDA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. DE PRIMEIRA QUALIDADE. TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO. VARIAÇÃO DE PESO DE 2 KG A 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA, NÚMERO DO LOTE, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO DO S.I.F. | KG | 560 |
| 05 | FILÉ DE FRANGO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS FRIATO, SADIÁ, PERDIGÃO. FILÉ DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, CONGELADO, EMBALADO EM CAIXAS DE 18 KG A 20 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 1600 |



RCMS DO GRUPO PROTEÍNAS

BENEVIDES

| ITEM | MATERIAL | DESCRIÇÃO | UND | QTD |
|------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| 01 | CARNE BOVINA TIPO ALCATRA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. ALCATRA SEM MAMINHA. DEVE CONTER NO RÓTULO AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO A VENCER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, LOTE, PESO BRUTO E LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E CARIMBO/SELO DO SIF. A MESMA DEVE SER FORNECIDA NA TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXAS COM VARIAÇÃO DE PESO DE 25 A 27 KG E EM PEÇAS COM PESO DE 6 KG. | KG | 1400 |
| 02 | CARNE BOVINA TIPO CABEÇA DE LOMBO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. DEVE CONTER RÓTULO COM AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO A VENCER 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, LOTE, PESO BRUTO E LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO S.I.F (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). A MESMA DEVE SER FORNECIDA NA TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXAS DE VARIAÇÃO DE PESO DE 25 A 27 KG E EM EMBALAGEM DE PESO DE 5 KG. COM A PORCENTAGEM DE GORDURA APARENTE NO MÁXIMO DE 2% EM RELAÇÃO AO PESO BRUTO DO PESO TOTAL. | KG | 400 |
| 03 | CARNE BOVINA TIPO PATINHO MOÍDA | DE PRIMEIRA QUALIDADE, SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO. VARIAÇÃO DE PESO DE 2 KG A 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA, NÚMERO DO LOTE, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO DO S.I.F. | KG | 600 |
| 04 | CHARQUE DIANTEIRO - CARNE SECA BOVINA | DE PRIMEIRA QUALIDADE, SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS INDEPENDENCIA/FAVORITO E BELO CHARQUE. FARDO DE 30 KG COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA. EMBALADA A VÁCUO EM PEÇAS DE 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 120 |
| 05 | FILÉ DE FRANGO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS AMERICANO/AVISPARÁ/PIONEIRO. FILÉ DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, CONGELADO, EMBALADO EM CAIXAS DE 18 KG A 20 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 1400 |
| 06 | LINGÜIÇA CALABRESA CURADA DE FRANGO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS SEARA/SADIA/PERDIGÃO/FRIMEZA E REZENDE. EMBALAGEM DE 3 KG A VÁCUO, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 200 |
| 07 | SALSICHA TIPO HOT DOG DE FRANGO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS SADIA/PERDIGÃO/FRIMEZA E REZENDE DE PRIMEIRA QUALIDADE. RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO COM 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 140 |
| 08 | SALSICHA TIPO HOT DOG- SUÍNA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS SADIA/PERDIGÃO/FRIMEZA E REZENDE. RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO COM 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 100 |

RCMS DO GRUPO PROTEÍNAS

INHANGAPI

| ITEM | MATERIAL | DESCRIÇÃO | UND | QTD |
|------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| 01 | CARNE BOVINA TIPO ALCATRA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. DEVE CONTER NO RÓTULO AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO A VENCER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, LOTE, PESO BRUTO E LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E CARIMBO/SELO DO SIF. A MESMA DEVE SER FORNECIDA NA TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXAS COM VARIAÇÃO DE PESO DE 25 A 27 KG E EM PEÇAS COM PESO DE 6 KG. | KG | 1400 |
| 02 | CARNE BOVINA TIPO CABEÇA DE LOMBO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. DEVE CONTER RÓTULO COM AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO A VENCER 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, LOTE, PESO BRUTO E LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO S.I.F (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). A MESMA DEVE SER FORNECIDA NA TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXAS DE VARIAÇÃO DE PESO DE 25 A 27 KG E EM EMBALAGEM DE PESO DE 5 KG. COM A PORCENTAGEM DE GORDURA APARENTE NO MÁXIMO DE 2% EM RELAÇÃO AO PESO BRUTO DO PESO TOTAL. | KG | 400 |
| 03 | CARNE BOVINA TIPO PATINHO MOÍDA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO. VARIAÇÃO DE PESO DE 2 KG A 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA, NÚMERO DO LOTE, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO DO S.I.F. | KG | 600 |
| 04 | CHARQUE DIANTEIRO - CARNE SECA BOVINA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS INDEPENDENCIA/FAVORITO/BELO CHARQUE. FARDO DE 30 KG COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA. EMBALADA A VÁCUO EM PEÇAS DE 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 120 |
| 05 | FILÉ DE FRANGO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS AMERICANO/AVISPARÁ/PIONEIRO. FILÉ DE FRANGÓ SEM OSSO, SEM PELE, CONGELADO, EMBALADO EM CAIXAS DE 18 KG A 20 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 1400 |
| 06 | LINGÜIÇA CALABRESA CURADA DE FRANGO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS SEARA/SADIA/PERDIGÃO/FRIMEZA/ E REZENDE. EMBALAGEM DE 3 KG A VÁCUO, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 200 |
| 07 | SALSICHA TIPO HOT DOG DE FRANGO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS SADIA/PERDIGÃO/FRIMEZA/ E REZENDE.. RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO COM 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 140 |
| 08 | SALSICHA TIPO HOT DOG- SUÍNA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS SADIA/PERDIGÃO/FRIMEZA/ E REZENDE. RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO COM 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 100 |

RCMS DO GRUPO PROTEÍNAS

SÃO FRANCISCO DO PARÁ

| ITEM | MATERIAL | DESCRIÇÃO | UND | QTD |
|------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| 01 | CARNE BOVINA TIPO ALCATRA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. DEVE CONTER NO RÓTULO AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO A VENCER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, LOTE, PESO BRUTO E LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E CARIMBO/SELO DO SIF. A MESMA DEVE SER FORNECIDA NA TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXAS COM VARIAÇÃO DE PESO DE 25 A 27 KG E EM PEÇAS COM PESO DE 6 KG. | KG | 1400 |
| 02 | CARNE BOVINA TIPO CABEÇA DE Lombo | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. DEVE CONTER RÓTULO COM AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO A VENCER 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, LOTE, PESO BRUTO E LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO S.I.F (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). A MESMA DEVE SER FORNECIDA NA TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXAS DE VARIAÇÃO DE PESO DE 25 A 27 KG E EM EMBALAGEM DE PESO DE 5 KG. COM A PORCENTAGEM DE GORDURA APARENTE NO MÁXIMO DE 2% EM RELAÇÃO AO PESO BRUTO DO PESO TOTAL. | KG | 400 |
| 03 | CARNE BOVINA TIPO PATINHO MOÍDA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO. VARIAÇÃO DE PESO DE 2 KG A 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA, NÚMERO DO LOTE, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO DO S.I.F. | KG | 600 |
| 04 | CHARQUE DIANTEIRO - CARNE SECA BOVINA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS INDEPENDENCIA/FAVORITO/BELO CHARQUE. FARDO DE 30 KG COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA. EMBALADA A VÁCUO EM PEÇAS DE 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 120 |
| 05 | FILÉ DE FRANGO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS AMERICANO/AVISPARÁ/PIONEIRO. FILÉ DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, CONGELADO, EMBALADO EM CAIXAS DE 18 KG A 20 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 1400 |
| 06 | LINGÜIÇA CALABRESA CURADA DE FRANGO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS SEARA/SADIA/PERDIGÃO/FRIMEZA/ E REZENDE. EMBALAGEM DE 3 KG A VÁCUO, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA. DIZERES DE ROTULAGEM DEVEM CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 200 |
| 07 | SALSICHA TIPO HOT DOG DE FRANGO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS SADIA/PERDIGÃO/FRIMEZA/ E REZENDE.. RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO COM 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 140 |
| 08 | SALSICHA TIPO HOT DOG- SUÍNA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS SADIA/PERDIGÃO/FRIMEZA/ E REZENDE. RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO COM 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 100 |

8

RCMS DO GRUPO PROTEÍNAS

SALINAS

| ITEM | MATERIAL | DESCRIÇÃO | UND | QTD |
|------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| 01 | CARNE BOVINA TIPO ALCATRA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. DEVE CONTER NO RÓTULO AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO A VENCER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, LOTE, PESO BRUTO E LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E CARIMBO/SELO DO SIF. A MESMA DEVE SER FORNECIDA NA TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXAS COM VARIAÇÃO DE PESO DE 25 A 27 KG E EM PEÇAS COM PESO DE 6 KG. | KG | 1400 |
| 02 | CARNE BOVINA TIPO CABEÇA DE LOMBO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. DEVE CONTER RÓTULO COM AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO A VENCER 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, LOTE, PESO BRUTO E LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO S.I.F (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL). A MESMA DEVE SER FORNECIDA NA TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXAS DE VARIAÇÃO DE PESO DE 25 A 27 KG E EM EMBALAGEM DE PESO DE 5 KG. COM A PORCENTAGEM DE GORDURA APARENTE NO MÁXIMO DE 2% EM RELAÇÃO AO PESO BRUTO DO PESO TOTAL. | KG | 400 |
| 03 | CARNE BOVINA TIPO PATINHO MOÍDA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS MAFRIPAR, FRIBOI. TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO. VARIAÇÃO DE PESO DE 2 KG A 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA, NÚMERO DO LOTE, PESO BRUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA PROCESSADORA E SELO DO S.I.F. | KG | 600 |
| 04 | CHARQUE DIANTEIRO - CARNE SECA BOVINA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS INDEPENDENCIA/FAVORITO/BELO CHARQUE. FARDO DE 30 KG COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA. EMBALADA A VÁCUO EM PEÇAS DE 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 120 |
| 05 | FILÉ DE FRANGO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS AMERICANO/AVISPARÁ/PIONEIRO. FILÉ DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, CONGELADO, EMBALADO EM CAIXAS DE 18 KG A 20 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 1400 |
| 06 | LINGÜIÇA CALABRESA CURADA DE FRANGO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS SEARA/SADIA/PERDIGÃO/FRIMEZA/ E REZENDE. EMBALAGEM DE 3 KG A VÁCUO, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA. DIZERES DE ROTULAGEM DEVEM CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 200 |
| 07 | SALSICHA TIPO HOT DOG DE FRANGO | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS SADIA/PERDIGÃO/FRIMEZA/ E REZENDE.. RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO COM 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 140 |
| 08 | SALSICHA TIPO HOT DOG- SUÍNA | SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS SADIA/PERDIGÃO/FRIMEZA/ E REZENDE. RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO COM 5 KG. DIZERES DE ROTULAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E SELO DO S.I.F. | KG | 100 |