

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº. 02/2011
MODALIDADE: TOMADA DE PREÇO
TIPO: MENOR PREÇO
ENTREGA DO ENVELOPE ATÉ AS 17:00 HORAS DO DIA: 16/03/2011
DATA DA ABERTURA: 17/03/2011 às 10:00 HORAS
OBJETO DA LICITAÇÃO: Fornecimento regular, com entrega parcelada, de CARNES E DERIVADOS, até 31 de dezembro de 2011, conforme ANEXO I - Descrição do Objeto, para atender ao Programa Alimentação Escolar do CAMPUS II do CEFET/MG, conforme o Convênio CCONT Nº 003/2010.

A FUNDAÇÃO CEFETMINAS – FCM, com personalidade jurídica de direito privado, torna público para conhecimento dos interessados, que fará realizar, à Rua Alpes, 533 – Nova Suíça – Belo Horizonte – MG, Licitação, na modalidade **TOMADA DE PREÇO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme descrito no preâmbulo deste Edital e especificação constante no **ANEXO I**.

Esta licitação será regida em conformidade com a Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e de acordo com as normas e condições fixadas neste instrumento. Maiores informações poderão ser obtidas junto à Comissão Permanente de Licitação (**CPL**), no endereço supra ou pelo e-mail licitacao@fundacaocefetminas.org.br, o qual deverá ser remetido aos cuidados de Rita ou Ângela, com indicação do número do Edital no assunto da mensagem.

TERMO DE RETIRADA DO EDITAL DE TOMADA DE PREÇO Nº. 02/2011.

PESSOA JURÍDICA:	
ENDEREÇO:	
CNPJ DA PESSOA JURÍDICA:	
TELEFONE(S):	
FAX:	E-MAIL:
PESSOA DE CONTATO:	
CELULAR P/ CONTATO:	
CONTATO EM BELO HORIZONTE/MG (caso haja) NOME:	
TELEFONE/FAX:	DATA: ____ / ____ / ____

Retirei cópia do Edital de TOMADA DE PREÇO Nº. 02/2011.

Assinatura e carimbo da pessoa jurídica

01 – CONDIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO

1.1. Os interessados em participar desta “TOMADA DE PREÇO”, deverão protocolar no Departamento de Compras da Fundação Cefetminas, na Rua Alpes, 533, Nova Suíça até as 17:00 horas do dia 16/03/2011, 02 (dois) envelopes, colados e não grampeados, contendo no primeiro os documentos de habilitação e no segundo a proposta de preço, sob sanção de inabilitação, com os seguintes dizeres na face externa de cada envelope, inclusive com a razão social e endereço completo do licitante:

ENVELOPE Nº 1
DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO
FUNDAÇÃO CEFETMINAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS
RUA ALPES, 533
NOVA SUÍÇA – B.H. /MG – CEP.30.421-145
PROCESSO TOMADA DE PREÇO N.º 02/2011
DATA DA ABERTURA: 17/03/2011 - HORÁRIO: 10:00 HORAS

ENVELOPE Nº 2
PROPOSTA DE PREÇO
FUNDAÇÃO CEFETMINAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS
RUA ALPES, 533
NOVA SUÍÇA – B.H. /MG – CEP.30.421-145
PROCESSO TOMADA DE PREÇO N.º 02/2011
DATA DA ABERTURA: 17/03/2011 - HORÁRIO: 10:00 HORAS

1.1.1- As dúvidas surgidas quanto à interpretação dos documentos desta **TOMADA DE PREÇO** e/ou pedidos de esclarecimentos sobre os mesmos, deverão ser apresentados por escrito e endereçados à Comissão Permanente de Licitação (CPL), até 02 (dois) dias antes da data fixada para apresentação das propostas, no endereço descrito no preâmbulo do presente edital ou pelo e-mail licitacao@fundacaocefetminas.org.br, o qual deverá ser remetido aos cuidados da Sra. Rita ou Ângela, com indicação do número do Edital no assunto da mensagem.

1.2 A abertura do envelope contendo “**DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**” se dará no dia: **17/03/2011, às 10:00 horas**, na sala da Comissão Permanente de Licitação, em ato público, na sede da Fundação CEFETMINAS, do qual se lavrará ata circunstanciada, assinada pelos licitantes presentes e pela Comissão.

1.3 Cada empresa poderá se fazer representar por **UM ÚNICO REPRESENTANTE** que deverá estar devidamente **CREDENCIADO** conforme modelo constante do **ANEXO II**, o qual deverá ser entregue no ato pelo próprio preposto, o que o tornará apto a praticar os atos necessários ao procedimento licitatório.

1.4 Após o horário referido no sub-item 1.1, a Comissão Permanente de Licitação não receberá nenhum outro documento, nem serão permitidos quaisquer adendos, acréscimos ou esclarecimentos referente aos documentos de habilitação e à proposta de preço, salvo quando julgados necessários pela Comissão Permanente de Licitação (CPL).

1.5 A abertura do Envelope nº 2 - PROPOSTA DE PREÇO somente se dará após a análise dos documentos constantes do Envelope nº 1 e divulgação dos licitantes habilitados, comunicado que poderá de dar na própria sessão de abertura, indicada no item 1.2 acima.

1.6 Caso haja algum recurso contra o resultado da primeira fase de habilitação dos licitantes, a sessão de abertura será finalizada e os licitantes habilitados serão posteriormente intimados dos

resultados dos eventuais recursos, do resultado da primeira fase e da data para abertura do envelope de nº 2- PROPOSTA DE PREÇO.

02 – DA HABILITAÇÃO

2.1 Os licitantes deverão habilitar-se através da apresentação dos documentos a seguir mencionados, que deverão ser fornecidos, em 01 (uma) via de cada, em original ou cópia autenticada, com todas as folhas rubricadas pelo representante legal do licitante, **NÃO** podendo ser substituídos por qualquer tipo de protocolo.

2.2 Se junto à documentação forem inseridas cópias simples, **SEM AUTENTICAÇÕES**, os **ORIGINAIS** (não inclusos no envelope), deverão ser obrigatoriamente EXIBIDOS à COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, para a devida conferência, **NO ATO DA ABERTURA DO ENVELOPE**. Uma vez incluído no processo, nenhum documento será devolvido exceto os originais, se substituídos por cópias autenticadas.

2.3 Na falta de consignação do prazo de validade nos documentos referente à habilitação serão eles havidos por válidos pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias contados da emissão.

2.4 A documentação que não for entregue à Comissão Permanente de Licitação da **FUNDAÇÃO CEFETMINAS** até o dia e horário estabelecidos neste instrumento convocatório, será recusada, implicando esse fato em automático impedimento do respectivo proponente em participar do processo licitatório.

2.5 Os documentos de Habilitação (ENVELOPE Nº 1) demonstrarão a habilitação jurídica, a qualificação técnica e a regularidade fiscal do Licitante, conforme adiante discriminado.

2.5.1 Habilitação Jurídica:

2.5.1.1 ATO CONSTITUTIVO OU ESTATUTO OU CONTRATO SOCIAL OU CADASTRO DE EMPRESÁRIO INDIVIDUAL OU INSCRIÇÃO DE EMPRESÁRIO (ART. 967 DA LEI 10.406/02), TODOS em vigor e obrigatoriamente acompanhados de suas respectivas alterações, caso ocorridas, bem como devidamente registrados em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos da eleição de seus atuais administradores.

2.5.1.2 Nos casos em que o ato constitutivo, estatuto ou contrato social tenham sido **consolidados**, deverá ser apresentada a **CONSOLIDAÇÃO** e alterações posteriores, caso ocorridas.

2.5.1.3 Não será aceito EXTRATO DO CONTRATO SOCIAL (certidão de breve relato).

2.5.2 Qualificação Técnica

2.5.2.1 Atestado de Capacidade de fornecimento de, no mínimo, 02 (duas) empresas idôneas de direito público ou privado, que comprovem a aptidão para o desempenho de atividades similares e compatíveis ao objeto da licitação.

2.5.3 Regularidade Fiscal:

2.5.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**).

2.5.3.2 Certidão negativa de débitos junto ao INSS (CND), Lei n.º 8212/91.

2.5.3.3 Certificado de Regularidade junto ao FGTS (Fundo de Garantia por Tempo de Serviço) emitido pela Caixa Econômica Federal; 27 da Lei n.º 8.036, de 11 de maio de 1990 e na Lei n.º 9.012, de 30 de março 1995.

- 2.6** Declaração de Inexistência de Fatos Supervenientes (ANEXO III).
- 2.7** Declaração de Conhecimento dos Termos do Edital e seus Anexos (ANEXO IV).
- 2.8** Declaração de Não Empregar Menor (ANEXO V).
- 2.9** Os interessados deverão possuir S.I.F. próprio (Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura) e atender ao disposto no artigo 7º da Lei 1.283/50 e à legislação própria, prevalecendo esta sobre qualquer exigência deste Edital. O documento comprobatório do SIF deverá ser apresentado pela empresa licitante.
- 2.10** Os interessados deverão apresentar o SIF (Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura) referente à carne porcionada. Quanto à carne suína, o interessado deverá apresentar o SIF do frigorífico.
- 2.11** Quando os interessados se tratarem de estabelecimentos varejistas de carnes, deverão apresentar o Alvará de Autorização Sanitária e a relação dos seus fornecedores e respectivos SIF, conforme determina a Lei 1.283/50 e legislação própria.
- 2.12** Quando os interessados se tratarem de entrepósitos de carnes e derivados deverão apresentar o Título de Registro no Ministério da Agricultura e Abastecimento-SDA/DIPOA, conforme determina a Lei 1.283/50 e legislação própria.
- 2.13** Não poderá participar da presente licitação empresa:
A. Que incorrer nas penalidades previstas no art. 87, inciso III e IV, da Lei n.º 8.666/93;
B. Que estiver sob processo de falência ou concordata;
C. Em consórcio.
- 2.14** Ao representante da licitante devidamente credenciado é dado o direito de renunciar, expressamente e por escrito, aos prazos recursais.
- 2.15** Após a fase de habilitação, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação (CPL).
- 2.16** A FCM por se tratar de empresa privada sem fins lucrativos, não está apta a autenticar documentos, bem como não está sujeita às normas gerais estabelecidas pela Lei Complementar 123/2006 e pelo Decreto 6264/2007 que regulamenta a respectiva lei complementar.

03 - DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

3.1 A Proposta de Preço deverá ser apresentada no **ENVELOPE Nº 2, EM 01 (UMA) VIA**, de forma perfeitamente legível, em papel timbrado da empresa e será parte integrante do processo, não podendo haver emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente carimbadas e rubricadas em todas as suas páginas e anexos, bem como assinada por representante da empresa, devendo ainda conter:

- A** Nome e Endereço da Empresa Proponente, CNPJ, Inscrição Estadual, Telefone e FAX se houver.
- B** Nome do Banco, nome e número da Agência e número da Conta Corrente.
- C** Nome completo, CPF e identidade do representante legal
- D** Modalidade e número da licitação.
- E** Especificação clara, completa e detalhada do material ofertado, conforme especificação do **ANEXO I** deste Edital.
- F** Preço Unitário e Preço Total por Item, em moeda corrente nacional, devendo neles estarem inclusos todos os tributos, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto da presente licitação.
- G** **A Proposta de Preço deverá seguir a numeração apresentada nos respectivos anexos, caso a empresa não apresente proposta de todos os itens, esta deverá deixar o item em branco, mas, obedecendo sempre à ordem numérica apresentada no Anexo I.**
- H** Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias.

3.2 Não serão consideradas quaisquer ofertas de vantagens não previstas nesta licitação, nem preços ou vantagens baseadas em ofertas de outros licitantes.

3.3 No caso de empate entre duas ou mais propostas, e após obedecido o disposto no §2º do art. 3º, da Lei 8.666/93, a classificação se fará, obrigatoriamente, **por sorteio**, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

3.4 Em caso de divergência entre os preços unitários e os preços totais, serão considerados os primeiros e entre os expressos em algarismos e por extenso, será considerado este último.

04 - DOS PROCEDIMENTOS

4.1 O julgamento da “**TOMADA DE PREÇO**”, em todas as suas fases, será efetuado pela Comissão Permanente de Licitação da Fundação CEFETMINAS, nos termos dos artigos 38 a 53 da Lei 8666/93.

4.2 **Havendo renúncia expressa de eventuais recursos, decididos os eventualmente interpostos ou decorrido o prazo para a sua interposição, a Comissão Permanente de Licitação poderá passar à fase seguinte.**

4.3 A intimação dos atos relativos a presente “**TOMADA DE PREÇO**” dar – se à através de comunicação direta (correio, fax, correio eletrônico).

05 - DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO E DAS PROPOSTAS

5.1 Serão inabilitadas ou desclassificadas as propostas que não atenderem às condições estabelecidas neste Edital, à classificação e/ou especificação exigidas ou forem elaboradas com reservas, condicionamentos e excepcionalidades ou **comprovadamente inexeqüíveis**.

5.2 As propostas que omitirem prazo de validade serão consideradas válidas por 60 (sessenta) dias. As propostas que omitirem os demais prazos exigidos serão aceitas considerando-se os prazos determinados por este Edital.

5.3 **Não será classificado o proponente que tenha sido declarado inidôneo ou esteja cumprindo suspensão do direito de contratar com a FCM.**

5.4 Caso todos os proponentes sejam inabilitados ou todas as propostas sejam desclassificadas, a Administração poderá fixar aos licitantes o prazo de **08 (oito) dias úteis** para apresentação de nova documentação ou de outras propostas.

06 - PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1 A aquisição será executada pelo preço apresentado na proposta da vencedora, incluindo todas as despesas necessárias à sua perfeita execução.

6.2 **O Valor Global não poderá ultrapassar o valor estimado de R\$ 396.211,10 (trezentos e noventa e seis mil duzentos e onze reais e dez centavos), ficando desclassificada a empresa que apresentar proposta com preço superior.**

6.3 Os pagamentos serão efetuados por crédito na CONTA CORRENTE do licitante vencedor, em até 15 (QUINZE) dias após a entrega dos materiais solicitados e a apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada pelo coordenador do projeto em voga ou pessoa por ele designada, observados os trâmites administrativos internos desta Fundação.

07 - DAS MULTAS

7.1 A adjudicatária que se recusar a aceitar a Ordem de Compra/Serviço, sujeitar-se-á à perda do direito à contratação, além do pagamento de uma indenização correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o valor do objeto contratual, independente de aplicação de outras sanções previstas em lei.

7.1.1 - A recusa na entrega do objeto do presente certame ou o descumprimento de qualquer obrigação assumida implicará na mesma penalidade prevista no item 7.1 acima, independentemente de aplicação de outras sanções previstas em lei.

7.2 Pelo atraso na entrega do produto, conforme Ordem de Compra/Serviço, o fornecedor estará sujeito ao cancelamento do mesmo, sem quaisquer ônus para a Fundação Cefetminas, além da multa de mora de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total do pedido, independente da indenização prevista no item 7.1 acima, a partir da data em que ficar caracterizado o inadimplemento e enquanto este perdurar, no limite máximo de 10% (dez por cento).

7.3 As multas lançadas pela Fundação Cefetminas com base nos itens acima, serão deduzidas diretamente dos créditos que tiver em razão da presente seleção de propostas ou, caso estes não mais existam, serão objeto de cobrança judicial.

08 – DA ADJUDICAÇÃO

8.1 A Fundação Cefetminas enviará o Termo de Homologação e Adjudicação e a Ordem de Compra/Serviço para a proponente vencedora.

8.2 Caso a proponente vencedora não aceite a Ordem de Compra/Serviço, ficará sujeita às sanções previstas em lei e neste Edital, podendo a Fundação Cefetminas convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas da primeira classificada, inclusive quanto aos preços, ou revogar a **“TOMADA DE PREÇO”**.

8.3 **Farão parte da Ordem de Compra/Serviço, independentemente de transcrição, todas as condições constantes do presente Edital, seus anexos e a proposta apresentada pela empresa vencedora.**

8.4 O objeto desta **“TOMADA DE PREÇO”** deverá ser atendido pelo adjudicatário rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste edital, na proposta vencedora e na Ordem de Compra/Serviço. A não observância dessa condição poderá implicar na não aceitação do fornecimento, sem que caiba ao fornecedor inadimplente qualquer tipo de direito ou reclamação, não se responsabilizando a Fundação Cefetminas por qualquer indenização.

09 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1 A recusa injustificada do adjudicatário em receber a Ordem de Compra/Serviço ou atraso do cumprimento do objeto caracteriza descumprimento total das obrigações assumidas perante esta Fundação, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas nos artigos 86 a 88, da Lei 8666/93, sem prejuízo de outras sanções de natureza cível e criminal.

10 - DOS RECURSOS

10.1 Dos atos da administração decorrentes desta Licitação caberá a interposição de recurso, representação ou pedido de reconsideração, nos termos do art. 109, da Lei 8666/93, devendo ainda ser observado o seguinte:

10.2 Os recursos serão dirigidos a autoridade superior por intermédio do Presidente da Comissão Permanente de Licitação, que poderá reconsiderar a decisão ou, mantendo-a, fazê-lo subir devidamente informado para a decisão em **05 (cinco)** dias úteis e terão sempre efeito suspensivo.

10.3 Interposto recurso, dele será dada ciência aos licitantes através de comunicação direta (correio, fax, correio eletrônico), que poderão impugná-lo no prazo de **05(cinco)** dias úteis.

11 - DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

FONTE FINANCIADORA: Recurso Próprio

12 - DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 Os produtos devem ter registro no Ministério da Agricultura, Serviço de Inspeção Federal ou Instituto Mineiro de Agropecuária, Agência Nacional de Saúde, informações dos fabricantes e inspeção de órgãos fiscalizadores.

12.2 Serão aceitos somente produtos de primeira ou superior qualidade.

12.3 Os pedidos serão feitos pelo coordenador do projeto em voga ou pessoa por ele designada e serão repassados via fax ou por e-mail com 36 (trinta e seis) horas de antecedência, podendo sofrer cancelamentos e/ou alterações – para mais ou menos nas quantidades e possíveis substituições, com até 24 horas de antecedência da entrega.

12.4 A entrega deverá ser realizada entre 8:00 e 10:00 horas, conforme data e especificação dos pedidos, no Depósito de Alimentos do Restaurante Escolar do CEFET-MG DO CAMPUS II.

12.5 Os produtos congelados deverão ser transportados em veículos dotados de refrigeração, tendo como temperatura mínima sete graus centígrados (7° c) e equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a menos de dezoito graus centígrados (-18° c) ou inferior. Uma elevação de temperatura do produto poderá ser tolerada por curtos períodos, porém, a temperatura nunca deverá ser superior a menos quinze graus centígrados (-15° c).

12.6 Fazem parte integrante deste Edital

ANEXO I –	DESCRIÇÃO DOS ITENS
ANEXO II –	CARTA DE CREDENCIAMENTO
ANEXO III –	DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES

ANEXO IV –	DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS TERMOS DO EDITAL E SEUS ANEXOS
ANEXO V -	DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENOR

13 - DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 Decairá do direito de impugnar o Edital ou parte dele, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil anterior à data da abertura dos documentos, considerado para tal a data prevista no sub-ítem 1.1 deste Edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

13.2 O objeto da presente licitação, será entregue pelo licitante vencedor no local, datas e horários descritos neste edital e seus anexos.

13.3 Não haverá vínculo empregatício entre a FUNDAÇÃO CEFETMINAS e a empresa adjudicatária e seus funcionários.

Belo Horizonte, 25 de fevereiro de 2011.

**MARIA CELESTE MONTEIRO SOUZA COSTA
DIRETORA PRESIDENTE- FCM**

ANEXO I

DESCRIÇÃO DO OBJETO

TOMADA DE PREÇO Nº.: 02/2011

FORNECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS PARA O RESTAURANTE ESCOLAR DO CAMPUS II DO CEFET/MG

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	QTDE
01	ALMÔNDEGA BOVINA , COM ADIÇÃO DE SOJA, ISENTA DE GORDURAS E NERVOS, 25 g POR UNIDADE, CONGELADA, LEVEMENTE TEMPERADA, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 04 Kg, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.	Kg	1.150
02	ALMÔNDEGA DE FRANGO , COM ADIÇÃO DE SOJA, ISENTA DE GORDURAS E NERVOS, 25 g POR UNIDADE, CONGELADA, LEVEMENTE TEMPERADA, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 04 Kg, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.	Kg	1.150
03	APRESUNTADO EM BARRA, REFRIGERADO, CARNE SUINA SELECIONADA, EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. EMBALAGEM: COM DIRETRIZES EXIGIDAS PELAS LEIS, DESTACANDO O NOME DO PRODUTOR, SELO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, SENDO QUE A VALIDADE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 5 MESES NO ATO DA ENTREGA, EMPACOTADAS A VÁCUO COM PESO LÍQUIDO DE 1 A 3 KG. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE	Kg	500

	SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 45 DIAS. NA ENTREGA O PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 15 DIAS.		
04	BACON DEFUMADO EM MANTA, FRESCO, COM PELE, EMBALADOS À VÁCUO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM COM DIRETRIZES EXIGIDAS PELAS LEIS, DESTACANDO O NOME DO PRODUTOR, SELO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, SENDO QUE A VALIDADE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 5 MESES NO ATO DA ENTREGA.	Kg	570
05	BIFE BURGUER BOVINO , COM MAIOR PORCENTAGEM DE CARNE, OBRIGATORIAMENTE MISTURADO COM SOJA, PADRONIZADO EM 120 G CADA UNIDADE, CONGELADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 45 DIAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 15 DIAS.	Kg	1.250
06	CARNE BOVINA CHÃ DE FORA, EM BIFE AMACIADO DE 120 G CADA UNIDADE; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. A CARNE BOVINA EM BIFES RESFRIADA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	Kg	1.400
07	CARNE BOVINA EM BIFE ROLET, EXTRA LIMPO, DE PATINHO , PADRONIZADO EM 120 g, COM 100g DE CARNE, RECHEADO COM BACON FINO EM MANTA E CENOURA VERMELHA; TEMPERADO, FRESCO, REFRIGERADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	Kg	1.400
08	CARNE BOVINA, CONTRA-FILÉ, EM BIFES DE 120 G CADA UNIDADE; RESFRIADA; MAGRA E SEM APARAS, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO,	Kg	1.400

	NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.		
09	CARNE BOVINA PATINHO, EM ISCAS FINAS , EXTRA LIMPA, SEM APARAS. FRESCA, REFRIGERADA, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM: DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	Kg	2.200
10	CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO – CARNE BOVINA, PEÇA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR FRESCO, REFRIGERADO E EMBALADO Á VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA LAGARTO PEÇA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	Kg	1.700
11	CARNE MOÍDA DE ACÉM , FRESCA E REFRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA ACORDO COM A IN 83/03, SEM TENDÕES, NERVOS E APONEVROSES E VASOS SANGÜÍNEOS, GLÂNDULAS, NODOS LINFÁTICOS E SANGUE SEM ADICIONAMENTO DE PROTEÍNA DE SOJA, EM EMBALAGEM DE 10 KG. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 1% DE RESÍDUO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	Kg	2.200
12	CARNE SUINA DE PERNIL TRASEIRO, EM BIFES DE 120 G CADA UNIDADE; RESFRIADO, DESOSSADO, LIMPO, SEM EXCESSO DE GORDURA, SEM TENDÕES E NERVOS. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	Kg	1.400
13	CARNE SUINA DE PERNIL TRASEIRO, PROCESSADO EM CUBOS OU ISCAS ; RESFRIADO, DESOSSADO, LIMPO, SEM EXCESSO DE GORDURA, SEM TENDÕES E NERVOS. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.	Kg	2.200

	ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.		
14	LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA , INTEIRA, EMBALADA À VÁCUO, EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	Kg	200
15	LINGÜIÇA DE FRANGO EM GOMOS DE APROXIMADAMENTE 90 g, SEM PIMENTA, RESFRIADA; RECHEIO MAGRO, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	Kg	1.090
16	LINGÜIÇA SUÍNA DE PERNIL EM GOMOS DE APROXIMADAMENTE 90 g, SEM PIMENTA, RESFRIADA; EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	Kg	1.300
17	LINGÜIÇA TIPO PAIO DEFUMADO INTEIRO , LIVRE DE CORANTE E CONSERVANTE, EMBALADA A VÁCUO, EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	Kg	200
18	MAÇÁ DE PEITO ; CARNE BOVINA PROCESSADA EM CUBOS DE 25 g CADA, CORTES MAGROS, EXTRA LIMPA, SEM APARAS. FRESCA, REFRIGERADA, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM: DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	Kg	1.150

19	PEITO DE FRANGO DESFIADO , PRÉ-COZIDO, CONGELADO, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	Kg	380
20	PEITO DE FRANGO DESOSSADO EM BIFE PADRONIZADO EM 120g CADA UNIDADE, RESFRIADO, FRESCO, CORTES MAGROS, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	Kg	1.400
21	PEITO DE FRANGO EM MEDALHÃO, ENVOLTO DE BACON , PADRONIZADO EM 70 g, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	Kg	1.600
22	PEITO DE FRANGO DESOSSADO PROCESSADO EM CUBOS DE 15 g , FRESCO, RESFRIADO, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM: DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	Kg	3.200
23	PEITO DE FRANGO DESOSSADO PROCESSADO EM CUBOS DE 15 G, EM ESPETINHO DE MADEIRA, CONTENDO SETE CUBOS EM CADA ESPETINHO. LEVEMENTE TEMPERADO, FRESCO, REFRIGERADO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	Kg	1.300
24	FILÉ DE PEIXE, TIPO MERLUZA ARGENTINA , IN NATURA, SEM ESPINHA, SEM PELE, SEM ESCAMAS, CONTER NO MÁXIMO 10% DE PERDAS NO DEGELO. COM COR, CHEIRO, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PRÓPRIO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL PESANDO CERCA DE 150G. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO	Kg	1.600

	LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.		
25	SALSICHA , TIPO HOT DOG, COM CARNE BOVINA E SUÍNA, SEM EXCESSO DE CORANTE. DEVERÃO SER PREPARADOS DE CARNES, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COR; PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS. PADRONIZADA EM 50 G CADA, FRESCA, REFRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	Kg	350
26	SOBRECOXA DE FRANGO , LIMPA, ISENTA DE PENAS, COM OSSO, FRESCA, RESFRIADA, COM APROXIMADAMENTE 130 G CADA UNIDADE. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	Kg	2.400
27	TOUCINHO DE BARRIGA DE CARNE SUÍNA , PARA TORRESMO, PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	Kg	140
28	QUIBE DE CARNE BOVINA , TRIGO INTEGRAL HIDRATADO E CONDIMENTOS NATURAIS, COM HORTELÃ, PADRONIZADO EM 50 G POR UNIDADE, CONGELADO. ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO. NO RÓTULO DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.	Kg	1.200

OBSERVAÇÕES:

- 1) NOS PREÇOS PROPOSTOS DEVERÃO ESTAR INCLUSOS TODOS OS TRIBUTOS, ENCARGOS SOCIAIS, PREVIDENCIÁRIOS E TRABALHISTAS E QUAISQUER ÔNUS QUE PORVENTURA POSSAM RECAIR SOBRE O OBJETO DA PRESENTE LICITAÇÃO.

- 2) OS PEDIDOS SERÃO FEITOS PELO COORDENADOR DO PROJETO EM VOGA OU PESSOA POR ELE DESIGNADA E SERÃO REPASSADOS VIA FAX OU POR E-MAIL COM 36 (TRINTA E SEIS) HORAS DE ANTECEDÊNCIA, PODENDO SOFRER CANCELAMENTOS E/OU ALTERAÇÕES – PARA MAIS OU MENOS NAS QUANTIDADES E POSSÍVEIS SUBSTITUIÇÕES, COM ATÉ 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA DA ENTREGA.

- 3) A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA ENTRE 8:00 E 10:00 HORAS, CONFORME DATA E ESPECIFICAÇÕES DOS PEDIDOS, NO DEPÓSITO DE ALIMENTOS DO RESTAURANTE ESCOLAR DO CAMPUS II DO CEFET-MG, AVENIDA AMAZONAS, Nº 7675, BAIRRO NOVA GAMELEIRA, BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS.

ANEXO: II

TOMADA DE PREÇO Nº.: 02/2011

CARTA DE CREDENCIAMENTO:

Pelo presente instrumentos credenciamos o(a) Sr.(a).....
....., portador do documento de Identidade n.º.....,
para participar das reuniões relativas ao **TOMADA DE PREÇO N.º 02/2011**, o qual está autorizado a
requerer vistas de documentos e propostas, manifestar-se em nome da empresa, desistir e interpor
recursos, rubricar documentos e assinar atas, a que tudo daremos por firme e valioso.

Belo Horizonte, _____ de _____ de 2011.

Assinatura: _____

Obs.: Identificar o signatário e utilizar carimbo padronizado da empresa.

ANEXO: III

TOMADA DE PREÇO Nº.: 02/2011

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES

À

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

A(nome da empresa),
CNPJ n.º, sediada.....,
Bairro,.....Cidade....., Estado....., declara, sob as penas da lei, que até a
presente data inexistem fatos impeditivos à sua habilitação no presente certame licitatório, ciente da
obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Por ser verdade firmo o presente.

Cidade (UF),de de

ASSINATURA DO SIGNATÁRIO
CARGO.

ANEXO: IV

TOMADA DE PREÇO Nº.: 02/2011

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS TERMOS DO EDITAL E DE SEUS ANEXOS

Declaramos para todos os fins e legais efeitos, em atendimento às exigências editalícias, que conhecemos os termos do ato convocatório TOMADA DE PREÇO Nº.:02/2011 e que, se vencedores, forneceremos todo material pelo preço ora contratado.

.....
Local e data

.....
(identificação e assinatura do representante legal)

ANEXO: V

TOMADA DE PREÇO Nº.: 02/2011

DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENOR

Modelo da carta de apresentação da Declaração de Não Empregar Menor da licitante em papel timbrado.

(Modelo)

(Nome da Empresa), inscrito no CNPJ nº,
por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a),
portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF Nº,
DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993,
acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em
trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

.....
Local e data

.....
(identificação e assinatura do representante legal)