



EDITAL DE LICITAÇÃO Nº. 01/2015

MODALIDADE: CONCORRÊNCIA

TIPO: MENOR PREÇO

ENTREGA DO ENVELOPE ATÉ AS 17:00 HORAS DO DIA: 22/09/2015

DATA DA ABERTURA: 23/09/2015 às 10:30 HORAS

OBJETO DA LICITAÇÃO: Fornecimento regular, com entrega parcelada, de **CARNES E DERIVADOS**, até 10 de maio de 2016, conforme **ANEXO I - Descrição do Objeto**, para atender aos Programas Alimentação Escolar do **CAMPUS I** e do **CAMPUS II** do CEFET/MG, conforme o 16º Termo Aditivo ao Convênio CCONT Nº 002/2010 e 7º Termo Aditivo ao 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, 467 – Nova Suíça – Belo Horizonte – MG, Licitação, na modalidade **CONCORRÊNCIA**, 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, no endereço supra ou pelo e-mail licitacao@fundacaocefetminas.org.br, o qual deverá ser remetido aos cuidados de Rita ou Angela, com indicação do número do Edital no assunto da mensagem.

TERMO DE RETIRADA DO EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº. 01/2015.

RAZÃO SOCIAL:	
NOME FANTASIA:	
ENDEREÇO:	
CNPJ:	
TELEFONE(S):	
FAX:	E-MAIL:
PESSOA DE CONTATO:	
TELEFONE:	E-MAIL:
CELULAR:	DATA: ____/____/____

Retirei cópia do Edital de CONCORRÊNCIA Nº. 01/2015.

Assinatura e carimbo da pessoa jurídica



01 – CONDIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO

1.1. Os interessados em participar desta “**CONCORRÊNCIA**”, deverão protocolar na **Fundação Cefetminas, na Rua Alpes, 467, Nova Suíça até as 17:00 horas do dia 22/09/2015, 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 SEGUINTE 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
PROCESSO CONCORRÊNCIA N.º 01/2015
DATA DA ABERTURA: 23/09/2015 - HORÁRIO: 10:30 HORAS

ENVELOPE Nº 2
PROPOSTA DE PREÇO
FUNDAÇÃO CEFETMINAS
PROCESSO CONCORRÊNCIA N.º 01/2015
DATA DA ABERTURA: 23/09/2015 - HORÁRIO: 10:30 HORAS

1.1.1- As dúvidas surgidas quanto à interpretação dos documentos desta **CONCORRÊNCIA** e/ou pedidos de esclarecimentos sobre os mesmos, deverão ser apresentados por escrito e endereçados à Comissão Permanente de Licitação, 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 de Rita ou Angela, com indicação do número do Edital no assunto da mensagem.

1.2 A abertura do envelope contendo “**DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**” se dará no dia: **23/09/2015, às 10:30 horas**, em ato público, na sede da Fundação CEFETMINAS, do qual se lavrará ata circunstanciada, assinada pelos licitantes presentes e pela Comissão Permanente de Licitação.

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 na abertura da sessão 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.

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 se 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 informados 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 e trabalhista 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 e Trabalhista:

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

2.5.3.2 **Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (CND)**, emitida pela Receita Federal, Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751 de 02 de outubro de 2014 e Lei n.º 8212 de 24 de julho de 1991.



- 2.5.3.3 Certificado de Regularidade** junto ao **FGTS (Fundo de Garantia por Tempo de Serviço)** emitido pela Caixa Econômica Federal, Lei n.º 8.036, de 11 de maio de 1990 e na Lei n.º 9.012, de 30 de março 1995.
- 2.5.3.4 Certidão Negativa de Débito Trabalhista** junto a **JUSTIÇA DO TRABALHO (CNDT)**, Lei 12.440, de 07 de julho de 2011.
- 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.º8.666/93;
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 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 da Empresa Proponente.

C) Nome completo, CPF e identidade do representante legal.

D) Modalidade e número da licitação.

E) Especificação clara, completa e detalhada do produto 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 “**CONCORRÊNCIA**”, 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 para a fase seguinte.

4.3 A intimação dos atos relativos a presente “**CONCORRÊNCIA**” 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 inexecutáveis**.

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. O preço ofertado será fixo e irrevogável, podendo sofrer correção desde que devidamente comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na alínea “d”, do inciso II, do art. 65, da Lei nº 8.666/93.

6.2 O Valor Global estimado é de R\$ 1.095.130,15 (hum milhão noventa e cinco mil cento e trinta reais e quinze centavos) para o CAMPUS I e de R\$ 495.646,00 (quatrocentos e noventa e cinco mil seiscentos e quarenta e seis reais) para o CAMPUS II. Serão desclassificadas as propostas que apresentarem preços excessivos, simbólicos ou irrisórios.

6.3 Os pagamentos serão efetuados por crédito na CONTA CORRENTE do licitante vencedor, em até **30 (TRINTA) dias após a entrega dos produtos solicitados e a apresentação da Nota Fiscal, devidamente aceita** e atestada pelo coordenador do projeto em voga ou pessoa por ele designada, observados os trâmites administrativos internos desta Fundação.

6.4 Na hipótese de irregularidades no objeto (no todo ou em parte), a contagem do prazo de pagamento iniciar-se-á a partir da data de seu saneamento.

07 - DAS MULTAS

7.1 A adjudicatária que se recusar a aceitar o Pedido 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 Pedido 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 para a proponente vencedora. O fornecimento do objeto será de forma parcelada conforme constar nos Pedidos de Compra/Serviço que serão transmitidas à proponente vencedora de acordo com as necessidades do Restaurante do Programa Alimentação.

8.2 Caso a proponente vencedora não aceite o Pedido 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 “**CONCORRÊNCIA**”.

8.3 Farão parte do Pedido 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 “**CONCORRÊNCIA**” deverá ser atendido pelo adjudicatário rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste edital, na proposta vencedora e nos Pedidos 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 o Pedido 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. Os produtos **não serão aceitos e/ou recebidos** na hipótese de se verificar, de imediato, que os mesmos não correspondem com as especificações descritas no Pedido de Compra/Serviço. e que estejam deteriorados, alterados, avariados, nocivos à vida ou à saúde ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação.

12.3 Os pedidos dos produtos serão feitos pelo Coordenador do projeto em voga ou pessoa por ele designada e serão repassados via fax ou por e-mail com até **36 (trinta e seis) horas de antecedência da entrega**, 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 somente entre 8:00 e 10:00 horas, conforme data e especificação dos pedidos, nos Depósitos de Alimentos do Restaurante Escolar do CAMPUS I e do CAMPUS II do CEFET-MG, podendo ser cancelados os pedidos, sem nenhum ônus para a Fundação Cefetminas, caso o licitante vencedor não cumpra tal disposição.

12.5 Os produtos congelados deverão ser transportados em veículos dotados de refrigeração, tendo como temperatura mínima sete graus centígrados (7º c) e equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a menos de dezoito graus centígrados (-18º 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 (-15º c).

12.6 Os veículos devem apresentar-se higienizados, isentos de resíduos ou materiais que possam expor o produto transportado à contaminação física, química e/ou biológica.

12.7 Durante o recebimento destes produtos, os mesmos não deverão apresentar sinais de formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem, sinais de recongelamento, ausência de registro e controle de temperatura.

12.8 Caso sejam identificados defeitos e/ou discrepâncias dos produtos entregues em relação às especificações exigidas, o licitante vencedor deverá promover sua substituição no máximo em até 06 (seis) horas, contadas da comunicação realizada pelo coordenador do projeto em voga ou pessoa por ele designada.

12.9 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, 19 de agosto de 2015.

**LILIAN BAMBIRRA DE ASSIS
DIRETORA PRESIDENTE- FCM**

ANEXO I

CONCORRÊNCIA Nº.: 01/2015

DESCRIÇÃO DO OBJETO

**A) FORNECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS PARA O RESTAURANTE ESCOLAR
DO CAMPUS I DO CEFET/MG**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	QTDE
01	ALMÔNDEGA BOVINA , COM ADIÇÃO DE SOJA, ISENTA DE GORDURAS E NERVOS, 30 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	2.000
02	ALMÔNDEGA DE FRANGO , COM ADIÇÃO DE SOJA, ISENTA DE GORDURAS E NERVOS, 30 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	2.000
03	APRESUNTADO EM BARRA, REFRIGERADO, CARNE SUÍNA 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 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	815

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	1.400
05	BIFE SURPRESA DE FRANGO, RECHEADO COM PRESUNTO E MUÇARELA , CONTENDO PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, FILÉ DE PEITO DE FRANGO, GORDURA SUÍNA, ALHO E SAL, PADRONIZADO EM 120 G CADA UNIDADE, CONGELADO, SUJEITO A TESTE DE COZÇÃO, 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	2.600
06	CARNE BOVINA CHÁ DE FORA, EM BIFE AMACIADO DE 140 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	2.700
07	CARNE BOVINA EM BIFE ROLET, EXTRA LIMPO, DE PATINHO , PADRONIZADO EM 140 g, COM 120g 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	2.700
08	CARNE BOVINA MIOLO DE PÁ , 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	4.000
09	CARNE BOVINA, CONTRA-FILÉ, EM BIFES DE 140 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:	Kg	2.700

	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.		
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 À 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	3.600
11	CARNE MOIDA 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	2.700
12	CARNE SUINA DE PERNIL TRASEIRO, EM BIFES DE 140 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	2.700
13	CARNE SUINA DE PERNIL TRASEIRO, PROCESSADO EM CUBOS DE 20G, EM ESPETINHO DE MADEIRA , CONTENDO 5 CUBOS EM CADA ESPETINHO, INTERCADOS POR PEDAÇOS DE PIMENTÃO E CEBOLA. LEVEMENTE TEMPERADO, FRESCO, 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	2.700

14	<p>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. 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.</p>	Kg	3.250
15	<p>COPA LOMBO – CARNE SUINA, PEÇA, 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 À 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: COPA LOMBO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.</p>	Kg	3.600
16	<p>HAMBURGUER BOVINO, RECHEADO COM QUEIJO TIPO MUÇARELA, 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.</p>	Kg	2.600
17	<p>HAMBURGUER DE PROTEÍNA VEGETAL, PADRONIZADO EM 80 GRAMAS CADA UNIDADE, CONGELADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO, QUE CONTENHA ÁGUA, PROTEÍNA CONCENTRADA TEXTURIZADA CONCENTRADA TEXTURIZADA DE SOJA E PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, ÓLEO DE SOJA, GLÚTEN DE TRIGO, CLARA DE OVO EM PÓ, LEITE EM PÓ, CONDIMENTOS NATURAIS, SAL, MALTODEXTRINA, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, PIMENTA PRETA E DA JAMAICA, ESTABILIZANTE METILCELULOSE (INS461), AROMAS NATURAIS E DE FUMAÇA, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), E CORANTE CARAMELO IV (INS150 d). 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; E NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.</p>	Kg	1.000

18	KAFTA BOVINA EM ESPETINHO, ENVOLTA COM TIRAS DE BACON , CONTENDO CARNE BOVINA, GORDURA SUÍNA, CEBOLA, ALHO, SAL E HORTELÃ, PADRONIZADA EM 100 G CADA UNIDADE, CONGELADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA 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	2.600
19	LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA, INTEIRA , 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	750
20	LINGÜIÇA DE FRANGO EM GOMOS DE APROXIMADAMENTE 100 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	1.800
21	LINGÜIÇA SUINA DE PERNIL EM GOMOS DE APROXIMADAMENTE 100 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	2.000
22	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	500
23	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	500
24	PEITO DE FRANGO DESOSSADO EM BIFE PADRONIZADO EM 140g 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	2.700

25	PEITO DE FRANGO DESOSSADO PROCESSADO EM CUBOS DE 20 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 SEGUINTESS 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	2.700
26	PEITO DE FRANGO DESOSSADO PROCESSADO EM CUBOS DE 20 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 SEGUINTESS 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	4.500
27	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 SEGUINTESS 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	3.500
28	QUIBE RECHEADO COM REQUEIJÃO, DE CARNE BOVINA , TRIGO INTEGRAL HIDRATADO E CONDIMENTOS NATURAIS, COM HORTELÃ, PADRONIZADO EM 60 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 SEGUINTESS 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 SEGUINTESS 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	2.400
29	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 SEGUINTESS 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	220

30	SOBRECOXA DE FRANGO , LIMPA, ISENTA DE PENAS, COM OSSO, FRESCA, PRONTA PARA CONSUMO, COM APROXIMADAMENTE 160 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	4.000
31	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	450

B) 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, 30 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	1.100
02	ALMÔNDEGA DE FRANGO , COM ADIÇÃO DE SOJA, ISENTA DE GORDURAS E NERVOS, 30 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	1.100
03	APRESUNTADO EM BARRA, REFRIGERADO, CARNE SUÍNA 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	Kg	800

	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 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	800
05	CARNE BOVINA CHÁ DE FORA, EM BIFE AMACIADO DE 140 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	1.300
06	CARNE BOVINA EM BIFE ROLET, EXTRA LIMPO, DE PATINHO , PADRONIZADO EM 140 g, COM 120g 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	1.300
07	CARNE BOVINA MIOLO DE PÁ , 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	1.700
08	CARNE BOVINA, CONTRA-FILÉ, EM BIFES DE 140 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, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF.	Kg	1.350

09	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 À 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	1.400
10	CARNE MOIDA 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	1.650
11	CARNE SUINA DE PERNIL TRASEIRO, EM BIFES DE 150 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	1.300
12	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. 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	1.100
13	CARNE SUINA DE PERNIL TRASEIRO, PROCESSADO EM CUBOS DE 20 G EM ESPETINHO DE MADEIRA , CONTENDO 5 CUBOS EM CADA ESPETINHO, INTERCALADOS POR PEDAÇOS DE PIMENTÃO E CEBOLA. LEVEMENTE TEMPERADO, FRESCO, RESFRIADO, DESSOSSADO, LIMPO, SEM EXCESSO DE GORDURA, SEM TENDÕES E NERVOS. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES D ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAUDE, ABATIDOS SOB INSPENÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO; CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COR: PRÓPRIAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE	Kg	1.000

	INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÃO ESTAR EXPRESSAS DE FORMA CLARA E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO 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	COPA LOMBO – CARNE SUÍNA, PEÇA, 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 À 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: COPA LOMBO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	Kg	1.200
15	COSTELINHA SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPAS, COM OSSOS, PREVIAMENTE FATIADAS EM TIRAS COM APROXIMADAMENTE 7 CM DE COMPRIMENTO X 5 DE LARGURA. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, RESFRIADAS, EMBALADAS À VÁCUO, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	Kg	1.800
16	ESPETINHO DE KAFTA COM BACON , ISENTO DE GORDURAS OU NERVOS. TEMPERADO. CONGELADO. GRAMATURA FINAL DE 120 G. ACONDICIONADOS EMBALAGEM PRIMÁRIA EM BANDEJA DE ISOPOR, SECUNDÁRIA SELADA COM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E TERCIÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO.	Kg	1.000
17	HAMBURGUER 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 À 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	1.000
18	HAMBURGUER DE PROTEÍNA VEGETAL , PADRONIZADO EM 80 GRAMAS CADA UNIDADE, CONGELADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO, QUE CONTENHA ÁGUA, PROTEÍNA CONCENTRADA TEXTURIZADA CONCENTRADA TEXTURIZADA DE SOJA E PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, ÓLEO DE SOJA, GLÚTEN DE TRIGO, CLARA DE OVO EM PÓ, LEITE EM PÓ, CONDIMENTOS NATURAIS, SAL, MALTODEXTRINA, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, PIMENTA PRETA E DA JAMAICA, ESTABILIZANTE METILCELOULOSE (INS461), AROMAS NATURAIS E DE FUMAÇA, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), E CORANTE CAMELO IV (INS150 d). EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA	Kg	200

	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; E NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.		
19	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	500
20	LINGÜIÇA DE FRANGO EM GOMOS DE APROXIMADAMENTE 100 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	900
21	LINGÜIÇA SUINA DE PERNIL EM GOMOS DE APROXIMADAMENTE 100 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	900
22	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	500
23	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	300
24	PEITO DE FRANGO DESOSSADO EM BIFE PADRONIZADO EM 140g 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	1.150
25	PEITO DE FRANGO DESOSSADO PROCESSADO EM CUBOS DE 20 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	Kg	1.300

	EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTESS 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.		
26	PEITO DE FRANGO DESOSSADO PROCESSADO EM CUBOS DE 20 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 SEGUINTESS 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
27	PEITO DE FRANGO DESSOSADO EM BIFE ROLET , EXTRA LIMPO, PADRONIZADO EM 140 g, COM 120g DE CARNE, RECHEADO COM RICOTA 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 SEGUINTESS 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	1.100
28	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 SEGUINTESS 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	1.100
29	QUIBE DE CARNE BOVINA , TRIGO INTEGRAL HIDRATADO E CONDIMENTOS NATURAIS, COM HORTELÃ, PADRONIZADO EM 60 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 SEGUINTESS 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 SEGUINTESS 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	1.100
30	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	Kg	100

	ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTESS 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.		
31	SOBRECOXA DE FRANGO , LIMPA, ISENTA DE PENAS, COM OSSO, FRESCA, PRONTA PARA CONSUMO, COM APROXIMADAMENTE 160 G CADA UNIDADE, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADOS CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTESS 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	2.700
32	TOUCINHO DE BARRIGA DE CARNE SUÍNA, PARA TORRESMO , PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DEVEEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTESS 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	600

OBSERVAÇÕES:

- 1) As propostas deverão conter especificação clara, completa e detalhada do produto ofertado.
- 2) 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.
- 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.**
- 4) **A entrega deverá ser realizada somente entre 8:00 e 10:00 horas**, conforme data e especificação dos pedidos, nos **Depósitos de Alimentos do Restaurante Escolar do CAMPUS I e do CAMPUS II do CEFET-MG**, podendo ser cancelados os pedidos, sem nenhum ônus para a Fundação Cefetminas, caso o licitante vencedor não cumpra tal disposição.
- 5) **Caso sejam identificados defeitos e/ou discrepâncias dos produtos entregues em relação às especificação exigidas, o licitante vencedor deverá promover sua substituição no máximo em até 06 (seis) horas, contadas da comunicação realizada pelo coordenador do projeto em voga ou pessoa por ele designada**



ANEXO: II

CONCORRÊNCIA N.º: 01/2015

CARTA DE CREDENCIAMENTO

Pelo presente instrumentos credenciamos o(a) Sr.(a).....
....., portador do documento de Identidade
n.º....., para participar das reuniões relativas ao processo licitatório da
CONCORRÊNCIA N.º 01/2015, 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 2015.

Assinatura: _____

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



ANEXO: III

CONCORRÊNCIA Nº.: 01/2015

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

CONCORRÊNCIA Nº.: 01/2015

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 da CONCORRÊNCIA Nº. 01/2015 e que, se vencedores, forneceremos todo produto pelo preço ora contratado.

.....
Local e data

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



ANEXO: V

CONCORRÊNCIA Nº.: 01/2015

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)