

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 35/2018
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS
IFSC

Pregão Nº 35/2018 – SRP

Processo nº 23292.017109/2018-11

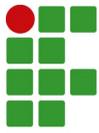
O **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA**, CNPJ nº 11.402.887/0001-60, Rua 14 de Julho, 150 – Enseada dos Marinheiros – Coqueiros, Florianópolis/SC – CEP: 88.075-010, doravante denominado apenas CONTRATANTE, neste ato representado pela sua Reitora, Sra. MARIA CLARA KASCHNY SCHNEIDER, RG nº 3945665-0 - SSP/SC, CPF 591.649.809-87, realizou no site www.comprasnet.gov.br Pregão Eletrônico para Registro de Preços e, nos termos da Lei nº 10.520/02 e os Decretos nº 5.450/05, 7.892/13, 8.250/14, Instrução Normativa Nº 6, de 25 de julho de 2014, Lei nº 8.666/93 e das demais normas aplicáveis, em razão da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico de Registro de Preços nº 35/2018**, Ata de Julgamento de Preços, divulgada no Comprasnet e homologada pelo Ordenador de Despesas deste IFSC, RESOLVE registrar os preços para a aquisição dos produtos, objeto do Pregão acima citado, que passa a fazer parte desta, tendo sido os referidos preços oferecidos pelas empresas cujas propostas foram classificadas em primeiro lugar no certame acima enumerado.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto assegurar o compromisso de possível contratação entre o IFSC e as empresas vencedoras do certame licitatório referente ao **Pregão Eletrônico nº 35/2018**, cujo objeto é a aquisição de **AQUISIÇÃO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS PARA REALIZAÇÃO DAS AULAS DO CAMPUS FLORIANÓPOLIS CONTINENTE E REALIZAÇÃO E EXECUÇÃO DO EVENTO SEPEI 2018**, para atender as necessidades do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, conforme descrito no Anexo I desta Ata e ratificado por todas as empresas vencedoras através das declarações anexas.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DA ATA

A presente Ata de registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, compreendendo o período de **11/07/2018 à 10/07/2019**.



Subcláusula Primeira – Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preço, o IFSC não será obrigado a firmar as contratações que dela poderão advir, facultando-se-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de favorecimento em igualdade de condições.

Subcláusula Segunda - Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

Subcláusula Terceira - A Ata poderá sofrer alterações de preços de acordo com as condições estabelecidas no arts. 18 e 19 do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços poderá ser usada por todos os órgãos da Administração Pública Federal, desde que autorizados pelo IFSC.

Subcláusula Primeira - O preço ofertado pela(s) empresa(s) signatária(s) a presente Ata de Registro de Preços é especificado conforme o Anexo I.

Subcláusula Segunda - Em cada fornecedor decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital referente a mesma.

Subcláusula Terceira - Em cada aquisição, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada pela(s) empresa(s) detentora(s) da presente Ata, a(s) qual(is) também a integram.

CLÁUSULA QUARTA – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

A relação do(s) item(ns) com a(s) respectiva(s) empresa(s) ofertante(s) do menor valor por item, a(s) qual(is) terá(ão) preferência de contratação constitui o Anexo I desta Ata.

CLÁUSULA QUINTA – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA.

Em cada aquisição, o prazo de entrega do objeto desta licitação será aquele definido no edital do pregão eletrônico que originou esta Ata e os quantitativos serão os informados na Autorização de Fornecimento, conforme Anexo IV do Edital.



CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

Em todas as aquisições, o pagamento será feito por meio de ordem bancária transmitida ao Banco do Brasil, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado até 15 (quinze) dias do aceite na respectiva Nota Fiscal pelo órgão requisitante.

Subcláusula Primeira - Para os produtos com entregas diárias e semanais, o IFSC estimará o consumo mensal e emitirá uma Autorização de Fornecimento, sendo que o pagamento se dará após as entregas das quantidades previstas na referida autorização.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA ENTREGA

A entrega dos produtos só estará caracterizada mediante o recebimento definitivo do mesmo, ou seja, o aceite na respectiva Nota Fiscal correspondente pelo fiscal do contrato.

Subcláusula Primeira - O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

Subcláusula Segunda - Os materiais deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura correspondente.

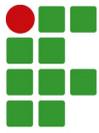
CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito de ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a União, e será descredenciada do SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, e das demais cominações legais.

Subcláusula Única - A contratada ficará sujeita, ainda, as penalidades previstas no edital do Pregão que originou esta Ata.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE DE PREÇOS

Considerando o prazo de validade estabelecido na Cláusula Segunda da presente Ata, e em atendimento ao §1º, art.28, da Lei Federal 9.069 de 29.6.1995 e demais legislação, é vedado



qualquer reajuste de preços.

Subcláusula Única - Fica ressalvada a possibilidade de Alteração das condições para a concessão de reajuste em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Os materiais objetos desta Ata de Registro de preços serão recebidos pelo requisitante consoante o disposto no art. 73 da Lei 8.666/93 e demais normas pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Esta Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito:

I – Pela Administração, quando:

- a-** a detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- b-** a detentora não assinar a Ata no prazo estabelecido e a Administração não aceitar a sua justificativa;
- c-** a detentora der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;
- d-** em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços;
- e-** os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
- f-** por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;
- g-** a comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste Edital, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços;
- h-** no caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial da União, considerando-se cancelado o preço registrado após a publicação.

II- Pelas detentoras, quando:

- a-** mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços;



b- o fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados;

c- à solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com a antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas na Lei, caso não aceitas as razões do pedido.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS AUTORIZAÇÕES DE FORNECIMENTO

As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preço serão autorizadas, caso a caso, pelo Ordenador de Despesas do IFSC.

Subcláusula Primeira - A emissão das autorizações de fornecimento, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial serão igualmente autorizados pelo órgão requisitante.

Subcláusula Segunda - Durante o prazo de validade do Registro de Preços, o IFSC poderá ou não contratar o objeto deste pregão.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E DO FORO

Integram esta Ata, o Anexo I (preços registrados) e as declarações de concordância das empresas vencedoras.

Esta Ata está vinculada ao Edital do **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 35/2018** e às propostas aceitas durante a sessão do referido certame pelas empresas relacionadas no Anexo I desta Ata.

Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária Florianópolis para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente ata.

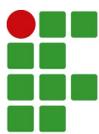
Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei 10.520/2002 e Decreto 5.450/2005, Lei 8.666/93 e demais normas aplicáveis.

Florianópolis, 11 de Julho de 2018.

MARIA CLARA KASCHNY SCHNEIDER
REITORA DO IFSC

(Autorizado conforme despacho no Documento nro **23292.027364/2018-61** em /07/2018)

OBS: A adesão das empresas vencedoras a esta Ata se dá pelas Declarações de Concordância anexas.



ANEXO I - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EMPRESAS E PREÇOS REGISTRADOS

Pregão Nº 35 /2018 – SRP

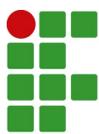
Processo nº 23292.017109/2018-11

Relação de empresas vencedoras, contendo a descrição dos itens e preços negociados na sessão do Pregão.

EMPRESA (1)		AAAB COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - EPP			
ENDEREÇO		Estrada Geral Rio do Cedro, s/n. Bairro: Rio do Cedro, Águas Mornas / SC CEP: 88150-000			
CNPJ		20.603.864/0001-05			
TELEFONE/FAX		48 98463-9666			
REPRESENTANTE LEGAL		Anderson Alexandre Bruch			
CPF REPRESENTANTE		035.957.669-97			
Email		aaab.alimentos@gmail.com			
ITEM	UNID.	QTD.	ESPECIFICAÇÃO	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
1	quilogram a	200.0	Acém bovino de 1ª qualidade em peça de 4 a 5 kg. Corte de novilho, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	23,84	4.768,00
2	quilogram a	60.0	Alcatra com maminha e picanha ou alcatra completa. Corte de novilho, também chamado de alcatra-grossa, coice e alcatre. A alcatra completa compreende o miolo da alcatra, a picanha e a maminha. A peça deve pesar em torno de 5 a 6 kg em média. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	36,82	2.209,20



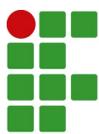
3	quilogram a	80.0	Alcatra em peça de 2,5 a 2,8kg. Corte de novilho, em francês é chamado de rumsteck e em inglês rump. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	32,34	2.587,20
7	quilogram a	25.0	Bife de alcatra. Cortes de novilho bovino em formato de bife de aproximadamente 170 gramas com incisão em 90º da fibra muscular, também chamada de alcatra grossa, coice e alcatre. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	33,32	833,00
8	quilogram a	40.0	Bisteca suína ou bistequinha de porco. Congelada em pedaços de aproximadamente 180 a 200 g cada pedaço. Embalada com filme plástico separando cada bisteca. Utilizar plásticos transparentes e atóxicos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Marca: JCW Fabricante: JCW	19,48	779,20
9	quilogram a	20.0	BUCHO INTEIRO, DOBRADINHA, FATO, MONDONGO. É O ESTÔMAGO DO BOI. RESFRIADO OU CONGELADO, LIMPO, EMBALADO A VÁCUO EM VOLUME DE APROXIMADAMENTE 1 KG, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE: SADIA, PERDIGÃO OU SEARA. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	16,16	323,20
10	quilogram a	70.0	Osso buco - Canela bovina traseira com músculo em cortes transversais de 3 a 4 cm cada. Corte de novilho bovino, também conhecido como músculo duro, músculo da perna e canela. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	17,14	1.199,80



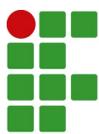
14	quilogram a	100.0	Carne moída tipo patinho. Carne moída de 1ª de patinho, produzida e embalada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	26,49	2.649,00
15	quilogram a	50.0	Charque. Produzido a partir de carnes de novillo vacuum de primeira, proveniente da salga forte e total desidratação da carne escolhida. Também conhecido como xarqui. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	40,05	2.002,50
16	quilogram a	80.0	Contrafilé com osso, corte de novillo, situa-se na parte frontal do animal e vem com 7 costelas finais medindo 20 cm de comprimento, também acompanha as vértebras lombares. Peso mínimo 4 kg e máximo 12,5 kg por peça. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	33,92	2.713,60
17	quilogram a	60.0	Contrafilé sem osso de 1ª qualidade em peça de 2,5 a 3,5 kg. Corte de novillo, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	35,00	2.100,00
18	quilogram a	50.0	Costela bovina com osso e magra. Costela bovina cortada em tiras de 1 kg à 1,5Kg, com osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	17,24	862,00
19	quilogram a	25.0	Costelinha suína defumada. Costela suína defumada em processo de defumação industrial, proveniente de carne resfriada fresca e temperada para defumação. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Marca: JCW Fabricante: JCW	31,66	791,50
21	quilogram a	80.0	Coxão mole de 1ª qualidade em peça de 6 a 7kg. Corte de novillo, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade,	28,24	2.259,20



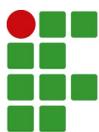
			número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT		
22	quilogram a	20.0	FÍGADO, CORTE DE MIÚDO BOVINO, CORTE DE APROXIMADAMENTE 1.0KG. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, ESFRIADO, APRESENTADO EM BANDEJAS OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE: SADIA, PERDIGÃO OU SEARA. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	17,72	354,40
27	quilogram a	40.0	Filé duplo bovino de 1ª qualidade. Corte de novilho, contendo osso em formato de T, onde de um dos lados a carne existente é a do filé mignon e o outro contrafilé. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em pedaços, limpo, embalado em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	31,38	1.255,20
29	quilogram a	80.0	Filé mignon bovino COM cordão de 1,2 à 1,5Kg. Corte de novilho, também conhecido como filé, pode ainda ser chamado de lomo (espanhol), filet (francês) ou tenderloin (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	54,20	4.336,00
30	quilogram a	60.0	Filé mignon bovino ou filé mignon bovino limpo, SEM cordão de 1,2 à 1,5kg. Corte de novilho, também conhecido como filé, pode ainda ser chamado de lomo (espanhol), filet (francês) ou tenderloin (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	53,99	3.239,40
31	quilogram a	40.0	FILÉ MIGNON SUÍNO IN NATURA SEM TEMPERO: FILÉ MIGNON SUÍNO CONGELADO, LIMPO, EMBALADO A VÁCUO EM VOLUME DE APROXIMADO DE 0,8 À 1 KG, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER	23,66	946,40



			EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. Marca: JCW Fabricante: JCW		
32	quilogram a	35.0	Filé simples bovino ou chuleta de 1ª qualidade. Corte de novilho, contendo osso em formato de L, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em pedaços de aproximadamente 170g cada, limpo, embalado em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	23,71	829,85
33	quilogram a	50.0	FRALDINA BOVINA, É TAMBÉM CHAMADO DE ABA DE FILÉ. NO CORTE DE COSTELA MINGA, A FRALDINHA É A PONTA COM CARNE. CONHECIDO COMO VACIO (ESPAÑHOL), BAVETTE D'ALOYAU (FRANCÊS) OU THIN FLANK (INGLÊS). RESFRIADO OU CONGELADO, LIMPO, EMBALADO A VÁCUO EM VOLUME DE APROXIMADAMENTE 1,3 À 1,7KG, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE: SADIA, PERDIGÃO OU SEARA. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	23,16	1.158,00
37	quilogram a	10.0	LÍNGUA CRUA, CORTE DE MIÚDO BOVINO, PEÇA DE APROXIMADAMENTE 800G, PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. RESFRIADO OU CONGELADO, EM PEÇA, LIMPO, EMBALADO A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	15,32	153,20
42	quilogram a	50.0	Maminha da alcatra em peça de 1 a 1,2 kg. Corte de novilho, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado	27,99	1.399,50

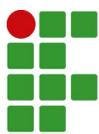


			a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT		
47	quilogram a	40.0	Músculo bovino. Corte de novilho também conhecido como braço e mão de vaca. Pode ainda ser chamado de tortuga (espanhol), jarret ou gîte de devant (francês) ou fore shank (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	20,87	834,80
51	quilogram a	20.0	PALETA BOVINA: DA PATA DIANTEIRA DO BOI, PODE SER MIOLO DE PALETA. RESFRIADO OU CONGELADO, LIMPO, EMBALADO A VÁCUO EM VOLUME DE APROXIMADAMENTE 1 KG, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	22,02	440,40
52	quilogram a	45.0	Paleta de cordeiro em peça pesando em torno de 1,3 à 2,1 kg. Corte do quarto dianteiro, da carcaça de um ovino jovem, também chamado de mão. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	57,06	2.567,70
53	quilogram a	60.0	Patinho de 1ª qualidade em peça pesando em torno de 3 a 3,5 kg. Corte de novilho, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	26,32	1.579,20
55	quilogram a	40.0	Peito bovino. Corte de novilho, também conhecido como granito, podendo ainda ser chamado de pecho (espanhol), poitrine (francês) ou brisket (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: FRICAT	18,54	741,60

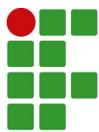


			Fabricante: FRICAT		
68	quilogram a	50.0	Pernil de cordeiro em peça pesando em torno de 1,8 a 2,5 kg. Corte do quarto traseiro, da carcaça de um ovino jovem, também conhecido como perna. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	50,17	2.508,50
70	quilogram a	40.0	Picanha. Corte de novilho, não pode ultrapassar a 1,2 kg a peça, também pode ser chamada de tapa de quadril (espanhol) ou cap of rump (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	63,71	2.548,40
74	quilogram a	20.0	RABO BOVINO:TAMBÉM CONHECIDO COMO RABADA. CHAMADO DE RABO (ESPAÑHOL), QUEUE (FRANCÊS) E TAIL (INGLÊS). CARNE BOVINA COM OSSO, DE 1ª QUALIDADE EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1.0 KG. RESFRIADO OU CONGELADO, LIMPO, EMBALADO A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE: SADIA, PERDIGÃO OU SEARA. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	25,96	519,20
79	quilogram a	40.0	Tatu. Corte de novilho, também conhecido como lagarto redondo, lagarto paulista, lagarto branco, posta branca, paulista e tatu. Pode ainda ser chamado de peceto (espanhol), rond de gîte (francês) ou eye of round (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: FRICAT Fabricante: FRICAT	24,38	975,20
				Total	R\$ 52.464,35

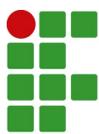
EMPRESA (2)	YOSHIMITSU OGAWA - EIRELI - EPP
ENDEREÇO	RUA SETE DE SETEMBRO, 2541. Bairro: CENTRO, AMAMBAI / MS
CNPJ	12.926.152/0001-07
TELEFONE/FAX	67-3481 5058
REPRESENTANTE LEGAL	YOSHIMITSU OGAWA
CPF REPRESENTANTE	582.409.181-15



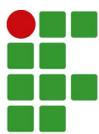
Email			yoshimitsu.ogawa31@gmail.com		
ITEM	UNID.	QTD.	ESPECIFICAÇÃO	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
4	EMBALAG EM	40.0	Bacon fatiado. Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito de sódio; antioxidante: eritorbato de sódio. Processo de defumação suave. Apresentação em fatias finas e uniformes. Embalagem à vácuo contendo aproximadamente 250 g do produto. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Marca: SEARA Fabricante: SEARA	14,66	586,40
5	quilogram a	80.0	Bacon em manta. Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne e e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores (nitrito e nitrato de sódio), antioxidante (eritorbato de sódio). Processo de defumação suave. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	26,33	2.106,40
6	quilogram a	60.0	Banha de porco. Gordura suína genericamente conhecida como banha foi definida pelo artigo 278 do RIISPOA: Entende-se por banha, genericamente, o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento Os métodos analíticos físicos e químicos preveem para a banha os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	11,46	687,60
11	quilogram a	400.0	Carcaça de frango, congelada, proveniente da desossa de frango, por método industrial. Produzida e embalada em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	8,57	3.428,00
12	UNIDADE	30.0	Coelho inteiro. Corte de coelho inteiro, congelado, sem tempero, proveniente de abate fiscalizado e criatório certificado pelo SIF. O produto deve ser devidamente embalado em conformidade com as normas da legislação vigente. A unidade deve pesar em torno de 1 a 1,5 kg. Marca: REAL Fabricante: REAL	56,70	1.701,00
13	QUILO	18.0	Carne de sol. Carne salgada ligeiramente e seca conhecida popularmente como carne de sol. Carne com coloração mais avermelhada do que o charque e possui mais umidade do que o	52,39	943,02



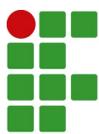
			charque. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: XAVANTE Fabricante: XAVANTE		
20	quilogram a	80.0	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO, CONGELADA IQF (Individually Quick Frozen, uma técnica de congelamento rápido que congela cada peça uma a uma). PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA A CONTAR DA DATA DE ENTREGA: 6 MESES. ENTREGA CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	8,48	678,40
23	quilogram a	15.0	Fígado de frango, congelado, apresentado em bandejas. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes. Marca de referência de qualidade: Sadia, Perdigão ou Seara. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	11,08	166,20
24	quilogram a	210.0	Filé de peito de frango congelado IQF (Individually Quick Frozen, técnica de congelamento rápido que congela as peças uma a uma.) Filé de peito de frango sem pele e sem osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	15,33	3.219,30
25	quilogram a	20.0	Filé de peixe espada. Peixe in natura, espécie: Espada. Apresentação: filé congelado, íntegro (sem furos ou rasgos). Carne rígida e firme, sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias. Para efeitos de quantidade, deve ser considerado o peso descongelado do item. PEDIDO MÍNIMO DE 5KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG. Marca: COSTA SUL Fabricante: COSTA SUL	25,15	503,00
26	quilogram a	40.0	Filé de peixe linguado grande e fresco. Peixe in natura, espécie: linguado. Apresentação: filé de linguado, espesso, sendo este retirado da parte mais próxima da cabeça (do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga), fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos) e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1 kg de gelo para cada 2 kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção até 4°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. PEDIDO MÍNIMO 15KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG.	56,74	2.269,60



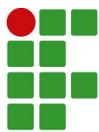
			Marca: COSTA SUL Fabricante: COSTA SUL		
28	quilogram a	20.0	Filé fresco de peixe atum. Peixe in natura, espécie: atum. Apresentação: pedaço de filé com aproximadamente 0,5 kg, sendo este retirado da parte mais próxima da cabeça (do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga), fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos) e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Coloração: vermelho firme. Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1 kg de gelo para cada 2 kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção até 4°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. ENTREGA MÍNIMA 3KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG. Marca: COSTA SUL Fabricante: COSTA SUL	68,20	1.364,00
34	quilogram a	40.0	Frango cortado a passarinho, sem tempero, congelado. Peito, asas, dorso, coxas e sobrecoxas de frango sem tempero. Produzido em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	12,66	506,40
35	quilogram a	200.0	Frango inteiro congelado. Frango inteiro com miúdos, sem tempero pesando entre 1,9 e 2,5 kg. Produzido e embalado de acordo com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	8,05	1.610,00
36	quilogram a	80.0	Galeto congelado. Galeto inteiro, sem miúdos, pesando entre 600 e 800 g. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca: SADIA Fabricante: SADIA	15,73	1.258,40
38	quilogram a	20.0	Linguiça de pernil. Linguiça de carne de pernil suíno cortada a faca, com pouco teor de gordura. Produzida em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	22,50	450,00
39	QUILO	70.0	Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada): preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Embalagem: com diretrizes exigidos 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 quilos. Transporte: veículo com carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria, concedido pela autoridade sanitária.	19,08	1.335,60



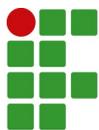
			Marca: AURORA Fabricante: AURORA		
40	quilogram a	70.0	LOMBO SUÍNO , CONGELADO, SEM OSSO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, ACONDICIONADO EM CAIXA LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 03 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	26,47	1.852,90
41	quilogram a	60.0	Lula limpa congelada. Molusco in natura. Tamanho: médio (aproximadamente 20 cm). Apresentação: inteiro, íntegro (sem furos ou rasgos), sem manchas na coloração, sem tinta e vísceras, pode ter tentáculos. Carne firme e brilhante. Sem odor de amoníaco. Fornecida em pacotes de 1 kg. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. PEDIDO MÍNIMO DE 3KG. Marca: COSTA SUL Fabricante: COSTA SUL	56,80	3.408,00
44	QUILO	75.0	Marreco congelado. Marreco congelado apresentado inteiro, com miúdos (coração, fígado e moela), sem pés e sem cabeça, com peso aproximado de 1,9 a 2,5 kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca: GERMANIA Fabricante: GERMANIA	47,56	3.567,00
45	quilogram a	20.0	Moela de galinha congelada. Moela de galinha congelada, apresentada em bandejas. Produzida e embalada em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes. Marca de referência de qualidade: Sadia, Perdigão ou Seara. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	12,83	256,60
46	quilogram a	10.0	Mortadela tipo bologna fatiada. Carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, miúdos de suíno (coração, rim, fígado), água, proteína texturizada de soja, amido (máx. 5%), sal, alho, coentro, conservadores: nitratos e nitritos de sódio; aromatizante: aromas naturais (com pimenta noz moscada); estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, corante: carmim de cochonilha, antioxidante: eritorbato de sódio. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação	44,33	443,30



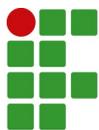
			vigente. Marca: AURORA Fabricante: AURORA		
48	CAIXA	25.0	Nuggets de frango. Acondicionados em caixa com aproximadamente 250 a 300g do produto. Tamanho pequeno, com prazo de validade indicado na embalagem, constituído de carne de frango, proteína vegetal, sal, condimentos naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio; realçador de sabor: glutamato monossódico, especiarias, soro de leite; antioxidante: eritorbato de sódio; cobertura: farinha de rosca e amido. Produzidos e embalados em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	8,45	211,25
50	QUILO	50.0	Paio. Carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, sal, estabilizante: tripolifosfato de sódio, conservadores: nitratos e nitritos de sódio, açúcar, especiarias, antioxidante: eritorbato de sódio; corante natural e condimento natural. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	35,81	1.790,50
54	quilogram a	120.0	Pato gordo congelado. Apresentação em peças inteiras, sem pés e sem cabeça, porém com miúdos, o pato produzido com completo controle de qualidade. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca de referência de qualidade: Villa Germania. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca: GERMANIA Fabricante: GERMANIA	36,03	4.323,60
56	quilogram a	90.0	Peito de frango congelado. Peito de frango com pele e osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Apresentado em embalagem contendo 1 kg do produto. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	11,85	1.066,50
57	EMBALAG EM	50.0	Peito de pato. Corte unilateral sem osso do peito do pato gordo, com pele, pesando em média 480 g. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca: GERMANIA Fabricante: GERMANIA	35,73	1.786,50
58	quilogram a	30.0	Peito de peru defumado fatiado. Elaborado com carne de peru, possui teor reduzido de gordura e sódio. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	59,42	1.782,60
59	QUILO	200.0	PEIXE ANCHOVA. PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE: ANCHOVA.	21,33	4.266,00



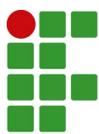
			APRESENTAÇÃO: PEIXE INTEIRO, SUJO, PESO APROXIMADO 1,2 À 1,8KG, FRESCO. ASPECTO ÍNTEGRO (SEM RASGOS, CORTES OU FUROS), SUJO (COM VÍSCERAS E ESCAMAS), OLHOS BRILHANTES E DE ASPECTO VIVO, GUELRAS EM VERMELHO VIVO. COLORAÇÃO: CINZA CLARO/PRATEADO COM BARRIGA ESBRANQUIÇADA. CARNE RÍGIDA E FIRME (SE SUBMETIDA A PRESSÃO LEVE COM O DEDO, ESTE NÃO PODE AFUNDAR). SEM ODOR DE AMONÍACO. ESCAMAS BRILHANTES E FIRMES. NO CASO DO PEIXE FRESCO, DEVE SER FORNECIDO SOB UMA CAMADA DE GELO FUNDENTE, NA PROPORÇÃO DE 1 KG DE GELO PARA CADA 2 KG DE PESCADO. TEMPERATURA INTERNA NO ATO DA RECEPÇÃO ATÉ 4°C. EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PEDIDO MÍNIMO DE 10KG. Marca: COSTA SUL Fabricante: COSTA SUL		
60	quilogram a	15.0	PEIXE CHARUTINHO INTEIRO COM ESCAMAS COM OU SEM VÍSCERAS. PEIXE IN NATURA. ESPÉCIE CHARUTINHO. APRESENTAÇÃO UNIDADES DE PEIXE COM TAMANHO DE 10 A 15CM, FRESCO OU CONGELADO, ÍNTEGRO (SEM RASGOS OU FUROS), LIMPO OU SUJO (COM OU SEM VÍSCERAS E ESCAMAS), OLHOS BRILHANTES E DE ASPECTO VIVO, GUELRAS VERMELHO VIVO. CARNE RÍGIDA E FIRME (SE SUBMETIDO À PRESSÃO LEVE COM O DEDO ESTE NÃO PODE AFUNDAR). SEM ODOR DE AMONÍACO, ESCAMAS BRILHANTES E FIRMES. FORNECIDO SOB CAMADA DE GELO FUNDENTE, NA PROPORÇÃO DE 1KG GELO POR CADA 2 KG DE PESCADO. TEMPERATURA INTERNA NO ATO DA RECEPÇÃO DE ATÉ 4°C. EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PEDIDO MÍNIMO 3KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG. Marca: COSTA SUL Fabricante: COSTA SUL	22,00	330,00
61	quilogram a	50.0	PEIXE CORVINA COM ESCAMAS COM OU SEM VÍSCERAS. PEIXE IN NATURA. ESPÉCIE CORVINA. APRESENTAÇÃO INTEIRO, UNIDADES DE PEIXE COM PESO A PARTIR DE 1,5KG, FRESCO OU CONGELADO, ÍNTEGRO (SEM RASGOS OU FUROS), LIMPO OU SUJO (COM OU SEM VÍSCERAS E ESCAMAS), OLHOS BRILHANTES E DE ASPECTO VIVO, GUELRAS VERMELHO VIVO. CARNE RÍGIDA E FIRME (SE SUBMETIDO À PRESSÃO LEVE COM O DEDO ESTE NÃO PODE AFUNDAR). SEM ODOR DE AMONÍACO, ESCAMAS BRILHANTES E FIRMES. FORNECIDO SOB CAMADA DE GELO FUNDENTE, NA PROPORÇÃO DE 1KG GELO POR CADA 2 KG DE PESCADO. TEMPERATURA INTERNA NO ATO DA RECEPÇÃO DE ATÉ 4°C. EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PEDIDO MÍNIMO 3KG. Marca: COSTA SUL Fabricante: COSTA SUL	20,40	1.020,00
62	quilogram a	100.0	Peixe linguado inteiro sujo fresco ou congelado. Peixe in natura, espécie: linguado branco. Apresentação: unidades de peixe com peso entre 0,6 até 1,1 kg, fresco, inteiro, íntegro (sem rasgos,	62,53	6.253,00



			<p>cortes ou furos), sem vísceras, olhos brilhantes e de aspecto vivo, guelras em vermelho vivo. Coloração: barriga branca, costas cinza amarronzadas. Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Sem odor de amoníaco. Escamas brilhantes e firmes. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1 kg de gelo para cada 2 kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção até 4°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. PEDIDO MÍNIMO 5KG.</p> <p>Marca: COSTA SUL Fabricante: COSTA SUL</p>		
63	quilogram a	50.0	<p>Peixe robalo fresco em postas. Peixe in natura, espécie: robalo. Apresentação: postas de 2 cm, sendo este retirado da parte mais próxima da cabeça até a cauda, fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos) e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Coloração: branco. Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1 kg de gelo para cada 2 kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção até 4°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. PEDIDO MÍNIMO DE 10KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG.</p> <p>Marca: COSTA SUL Fabricante: COSTA SUL</p>	44,33	2.216,50
64	quilogram a	60.0	<p>PEIXE SARDINHA INTEIRA COM ESCAMAS COM OU SEM VÍSCERAS. PEIXE IN NATURA. ESPÉCIE SARDINHA. APRESENTAÇÃO UNIDADES DE PEIXE COM TAMANHO DE 10 A 15CM, FRESCO OU CONGELADO, ÍNTEGRO (SEM RASGOS OU FUROS), LIMPO OU SUJO (COM OU SEM VÍSCERAS E ESCAMAS), OLHOS BRILHANTES E DE ASPECTO VIVO, GUELRAS VERMELHO VIVO. CARNE RÍGIDA E FIRME (SE SUBMETIDO À PRESSÃO LEVE COM O DEDO ESTE NÃO PODE AFUNDAR). SEM ODOR DE AMONÍACO, ESCAMAS BRILHANTES E FIRMES. FORNECIDO SOB CAMADA DE GELO FUNDENTE, NA PROPORÇÃO DE 1KG GELO POR CADA 2 KG DE PESCADO. TEMPERATURA INTERNA NO ATO DA RECEPÇÃO DE ATÉ 4°C. EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PEDIDO MÍNIMO DE 10KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG.</p> <p>Marca: COSTA SUL Fabricante: COSTA SUL</p>	14,56	873,60
65	quilogram a	350.0	<p>Peixe tainha, inteiro. Peixe in natura, espécie: tainha. Apresentação: peixe inteiro, sujo, pesando aproximadamente 1,2 kg, fresco - se fornecido entre junho e agosto - ou congeladas - caso sejam fornecidas em outros meses - íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sujo (com vísceras e escamas), olhos brilhantes e de aspecto vivo, guelras em vermelho vivo. Coloração: cinza escuro com barriga esbranquiçada. Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Sem odor de amoníaco. Escamas brilhantes e firmes. No caso do peixe fresco, deve ser fornecido sob uma camada de gelo</p>	16,76	5.866,00



			fundente, na proporção de 1 kg de gelo para cada 2 kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção até 4°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. PEDIDO MÍNIMO DE 10KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG. Marca: COSTA SUL Fabricante: COSTA SUL		
66	quilogram a	20.0	PEIXE TRAIRA, INTEIRO. PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE:HOPLIAS SPP. PEIXE DE ÁGUA DOCE. APRESENTAÇÃO: PEIXE INTEIRO, SUJO, PESANDO APROXIMADAMENTE 1 KG, FRESCO. ASPECTO ÍNTEGRO (SEM RASGOS, CORTES OU FUROS), SUJO (COM VÍSCERAS E ESCAMAS), OLHOS BRILHANTES E DE ASPECTO VIVO, GUELRAS EM VERMELHO VIVO. COLORAÇÃO: CINZA CLARO/PRATEADO. CARNE RÍGIDA E FIRME (SE SUBMETIDA A PRESSÃO LEVE COM O DEDO, ESTE NÃO PODE AFUNDAR). SEM ODOR DE AMONÍACO. ESCAMAS BRILHANTES E FIRMES. NO CASO DO PEIXE FRESCO, DEVE SER FORNECIDO SOB UMA CAMADA DE GELO FUNDENTE, NA PROPORÇÃO DE 1 KG DE GELO PARA CADA 2 KG DE PESCADO. TEMPERATURA INTERNA NO ATO DA RECEPÇÃO ATÉ 4°C. EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. Marca: COSTA SUL Fabricante: COSTA SUL	21,97	439,40
67	quilogram a	20.0	PEIXE TRUTA COM ESCAMAS COM OU SEM VÍSCERAS. PEIXE IN NATURA. ESPÉCIE TRUTA. APRESENTAÇÃO INTEIRO, UNIDADES DE PEIXE COM PESO A PARTIR DE 500 GRAMAS, FRESCO OU CONGELADO, ÍNTEGRO (SEM RASGOS OU FUROS), LIMPO OU SUJO (COM OU SEM VÍSCERAS E ESCAMAS), OLHOS BRILHANTES E DE ASPECTO VIVO, GUELRAS VERMELHO VIVO. CARNE RÍGIDA E FIRME (SE SUBMETIDO À PRESSÃO LEVE COM O DEDO ESTE NÃO PODE AFUNDAR). SEM ODOR DE AMONÍACO, ESCAMAS BRILHANTES E FIRMES. FORNECIDO SOB CAMADA DE GELO FUNDENTE, NA PROPORÇÃO DE 1KG GELO POR CADA 2 KG DE PESCADO. TEMPERATURA INTERNA NO ATO DA RECEPÇÃO DE ATÉ 4°C. EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PEDIDO MÍNIMO 3KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 1KG. Marca: COSTA SUL Fabricante: COSTA SUL	31,50	630,00
69	quilogram a	80.0	Peru congelado. Peru congelado temperado que venha com hand clamp (prendedor de pernas para melhor apresentação), também com termômetro que avisa quando está pronto, e com miúdos embalados em seu interior. Cada peru deve pesar em torno de 5 a 6 kg. Devidamente produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	36,37	2.909,60
71	quilogram a	60.0	Polvo. Molusco congelado ou fresco, espécie: polvo. Peso aproximado por unidade: de 0,5 a 1,2 kg. Apresentação: inteiro, íntegro (sem furos ou rasgos), carne firme, pele brilhante e	63,33	3.799,80



			aderente. Coloração: rosa acinzentado. Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1 kg de gelo por cada 2 kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção de 0°C se congelado ou até 4°C quando fresco. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. PEDIDO MÍNIMO DE 03KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG. Marca: COSTA SUL Fabricante: COSTA SUL		
72	quilogram a	30.0	Presunto magro em peça. Presunto cozido inteiro, sem capa de gordura, elaborado a partir de carne de pernil suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF. Marcas de referência de qualidade: Perdigão ou Sadia. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	33,67	1.010,10
73	quilogram a	76.0	Presunto magro fatiado. Presunto cozido em fatias finas, sem capa de gordura, elaborado a partir de carne de pernil suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	31,67	2.406,92
75	quilogram a	20.0	Rabo de porco salgado. Rabo de suíno com pele. Este produto deve passar por um processo de salga, desidratação e cura. Isto contribui para preservar suas características, permitindo a comercialização em ambiente seco e arejado. Deve ser produzido e embalado em conformidade as normas estabelecidas pela legislação vigente. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	19,04	380,80
76	quilogram a	20.0	Salame tipo italiano. Salame tipo italiano, fatiado finamente, em embalagem à vácuo, prazo de validade indicado na embalagem. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	58,73	1.174,60
77	PACOTE	70.0	Salsicha suína. Salsicha suína tipo hot dog embalada em embalagem de polietileno resistente, que permita a visualização do produto. Pacote contendo 500 g do produto. O produto só poderá ser adquirido se comprovada a inspeção no SIF/DIPOA. A embalagem deve apresentar informações sobre data de fabricação e validade do produto e informações nutricionais. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	13,00	910,00
78	quilogram a	70.0	Sobrecoca de frango congelada IQF (Individually Quick Frozen, uma técnica de congelamento rápido que congela cada parte uma a uma). Produzida e embalada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem contendo 1 kg do produto. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca: AURORA	12,87	900,90



			Fabricante: AURORA		
80	quilogram a	20.0	Toucinho suíno. Manta de toucinho suíno crua, sem sal, sem defumação com baixa camada de gordura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca: AURORA Fabricante: AURORA	15,21	304,20
Total					R\$ 78.993,49

VALOR TOTAL DA ATA	R\$ 131.457,84
---------------------------	-----------------------