

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 20/2021**

No dia 24 do mês de Novembro do ano de 2021, compareceram, de um lado a(o) PREFEITURA MUNICIPAL DE NAZARE PAULISTA, Estado de SÃO PAULO, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº. 45.279.643/0001-54, com sede administrativa localizada na Pça. Cel. Antonio R. dos Santos, 16, bairro Centro, CEP nº. 12960-000, nesta cidade de Nazaré Paulista/SP, representado pelo(a) Prefeito, o Sr(a). Candido Murilo Pinheiro Ramos, inscrito no CPF sob o nº. 281.982.998-82, doravante denominada ÓRGÃO GERENCIADOR, e as empresas abaixo qualificadas, doravante denominadas COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREGÃO de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO nº. 41/2021, Processo Licitatório nº. 87/2021, que selecionou a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando o(a) Registro de preços para aquisição de carnes para uso na Merenda Escolar pelo período de 12 meses, com entregas parceladas ponto a ponto. (sol 2547/2021 - coleta 915/2021 - Proc. Adm 93/2021) Em conformidade com as especificações constantes no Edital.

Abaixo segue os licitantes que participaram da licitação e que tiveram itens vencedores:

Código	Nome da Empresa	Itens
9305	LGM COMERCIO E REPRESENTACOES DE PRODUTOS ALIMENTI	6, 16
7553	M. NEHMEH ENTREPOSTO DE CARNES - EIRELI	2, 9, 10
11159	PONTO DA CARNE DISTRIBUIDORA LTDA	1, 3, 4, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 17, 18, 19, 20

As empresas DETENTORAS DA ATA dos itens, resolvem firmar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificados, regido pela Lei Federal nº. 10.520/02, subsidiariamente pela Lei de Licitações nº. 8.666/93, bem como pelo Decreto Municipal nº 2549/2014 (Registro de Preços) e, pelas condições do edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

Data da Homologação: 06/12/2021.

Prazo de entrega: 15 dias, contados a partir do dia útil seguinte da data do recebimento da Autorização de Fornecimento.

Pagamento: Serão efetuados no prazo de 30 dias contados da data de entrega da nota fiscal, a qual deverá ser devidamente atestada pela unidade requisitante.

Empresas	CNPJ / CPF	Nome do Representante	CPF
COMERCIAL DE ALIMENTOS TALISMA LTDA.	06.275.518/0001-14		. . .
LACUSINE REPRESENTACAO E COMERCIO DE ALIMENTOS - 28.124.013/0001-91			. . .
LGM COMERCIO E REPRESENTACOES DE PRODUTOS ALIMÉ 21.026.898/0001-47			. . .
M. NEHMEH ENTREPOSTO DE CARNES - EIRELI	03.630.083/0001-90		. . .
PONTO DA CARNE DISTRIBUIDORA LTDA	40.686.306/0001-68		. . .

1. A presente Ata de Registro de Preços estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços referentes ao objeto da licitação descrito no Anexo I (Termo de Referência), cujas especificações técnicas, preços, quantitativos e fornecedores foram definidas no procedimento licitatório.

2. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura.

3. Integra a presente ARP o ÓRGÃO GERENCIADOR.

4. O ÓRGÃO GERENCIADOR obriga-se a:

- gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação dos compromissários fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da Ata;
- convocar o compromissário fornecedor para assinatura de termo de contrato ou instrumento que o substitua;
- conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado e de aplicação de penalidades sob sua responsabilidade;
- consultar o compromissário fornecedor quanto ao interesse em fornecer a outro órgão da Administração Pública que externar a intenção de utilizar a presente ARP;
- comunicar aos gestores de contrato dos órgãos participantes possíveis alterações ocorridas na presente ARP;
- coordenar a qualificação mínima dos respectivos gestores de contrato dos órgãos participantes; e,
- acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no edital da licitação, na presente ARP e no termo de contrato.



5. O ÓRGÃO PARTICIPANTE, por si e através de seu gestor de contrato, se obriga a:

- tomar conhecimento da Ata de Registros de Preços, inclusive as respectivas alterações porventura ocorridas, com o objetivo de assegurar, quando de seu uso, o correto cumprimento de suas disposições;
- conduzir os procedimentos relativos à aplicação de penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, observadas as disposições do Decreto nº 2549/14, mantendo o Órgão Gerenciador informado a respeito, sobretudo quanto ao resultado dos referidos procedimentos;
- promover consulta prévia junto ao órgão gerenciador, quando da necessidade de contratação, a fim de obter a indicação do compromissário fornecedor, os respectivos quantitativos e os valores a serem praticados, encaminhando, posteriormente, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;
- assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, que a contratação a ser procedida atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, informando ao órgão gerenciador eventual desvantagem, quanto à sua utilização;
- zelar, após receber a indicação do compromissário fornecedor, pelos demais atos relativos ao cumprimento, pelo mesmo, das obrigações contratualmente assumidas, e também, em coordenação com o órgão gerenciador, pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais; e
- informar ao órgão gerenciador, quando de sua ocorrência, a recusa do compromissário fornecedor em atender às condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, as divergências relativas à entrega, as características e origem dos bens licitados e a recusa do mesmo em atender instrumento contratual para fornecimento ou prestação de serviços.

6. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR obriga-se a:

- a licitante adjudicatária será convocada para assinar a Ata de Registro de Preços em até 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação a este fim, sob pena de decair do direito ao registro, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da lei 8.666/93 e no presente edital;
- cumprir integralmente as condições referentes à especificação, prazo de entrega, garantia, condições de fornecimento e demais estabelecidas no Edital;
- as irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo conforme consta no Anexo I (Termo de Referência), contados do recebimento pelo adjudicatário da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado;
- manter, durante toda a vigência da ATA, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, as condições habilitatórias exigidas na respectiva licitação.

7. A vigência da presente Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, conforme dispõe o Art. 15, § 3º, III da Lei Federal nº 8.666/93.

7.1. Nas compras para entrega imediata, assim entendidas aquelas com prazo de fornecimento para até trinta dias, a entrega poderá se dar além do prazo de vigência da ata, desde que o instrumento contratual tenha sido recebido pelo fornecedor até aquele termo.

8. Os preços, as quantidades, os fornecedores registrados, os compromissários fornecedores e as especificações dos objetos registrados nesta Ata, encontram-se listados no Quadro Resumo.

9. O pagamento será realizado conforme estabelecido, atendendo ao que segue:

- O preço unitário dos objetos desta ATA, será aquele constante do Quadro Resumo.
- Correrão exclusivamente por conta do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR quaisquer tributos, taxas ou preços públicos devidos.
- O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR não será ressarcido de quaisquer despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos na presente ARP, independentemente da causa que tenha determinado a omissão.
- O pagamento será efetuado pela Prefeitura em 30 (trinta) dias corridos após a comprovação do fornecimento do objeto e a devida apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada, na Divisão de Cotações e Compras da Prefeitura do Município de Nazaré Paulista, sem qualquer correção monetária.

10. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao compromissário fornecedor a preferência de contratação em igualdade de condições.

11. A contratação com o compromissário fornecedor, após a indicação pelo órgão gerenciador do registro de preços será formalizada pelo órgão gerenciador ou participante da Ata, por intermédio de instrumento contratual, podendo substituí-lo por outros instrumentos hábeis, tais como pedido ou autorização de compra/fornecimento e de execução de serviço, carta-contrato, nota de empenho de despesa, conforme o disposto no art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

12. O instrumento contratual observará, no que couber, o disposto no artigo 55 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

13. Esta Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, conforme previsto no art. 58 da Lei nº 8.666/93.

14. Quando o preço médio praticado no mercado tornar-se inferior ao preço registrado, o órgão gerenciador deverá:

- convocar o compromissário fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- frustrada a negociação, o compromissário fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
- convocar os demais fornecedores registrados visando igual oportunidade de negociação.

15. Quando o compromissário fornecedor comprovar o desequilíbrio da relação que as partes pactuaram inicialmente, entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração do serviço ou fornecimento, a revisão será procedida de acordo com o disposto no Decreto nº 2594/14.

16. O compromissário fornecedor terá seu registro cancelado nas hipóteses previstas no, do Decreto nº 2549/14.

17. O compromissário fornecedor poderá solicitar à Administração o cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nos incisos XV e XVII do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, atendido o procedimento estabelecido no Decreto nº 2549/14.



18. Aplicam-se ao SRP e às contratações dele decorrentes as penalidades previstas nas Leis Federais nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e nº 10.520, de 17 de julho de 2002, conforme o caso.

18.1. Os procedimentos para aplicação de penalidades de advertência e multa relativas ao inadimplemento de obrigações contratuais, serão conduzidos no âmbito do órgão participante contratante e as penalidades serão aplicadas por autoridade competente do mesmo órgão.

18.2. Os procedimentos para aplicação das demais penalidades, não indicadas no parágrafo anterior, serão conduzidos no âmbito do órgão gerenciador e as penalidades serão aplicadas por autoridade competente do mesmo órgão.

18.3. Na inexecução total ou parcial das obrigações aplicar-se-ão as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multas;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme disposto no Art. 7º, da Lei nº 10.520/02

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, respeitado o disposto no artigo 87, IV, da Lei n.º 8.666/93.

18.4. Ficam estabelecidos os seguintes percentuais de multa, incidentes sobre o valor da Ata de Registro de Preços devidamente reajustado:

a) 5% (cinco por cento) no caso de descumprimento de cláusula contratual;

b) 10% (dez por cento) no caso de inexecução parcial da Ata de Registro de Preços;

c) 20% (vinte por cento) no caso de inexecução total da Ata de Registro de Preços.

18.5. As penalidades serão aplicadas a critério da Administração e são independentes sendo que a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis.

18.6. O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada.

18.7. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da eventual garantia prestada. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo de execução.

18.8. Será garantido ao COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR o direito de apresentação de prévia defesa, nas hipóteses em que se tiver por cabível a aplicação das penalidades, em conformidade com o disposto no artigo 106, da Lei 8.666/93.

19. Ficam fazendo parte integrante deste, independentemente de transcrições, o edital que regeu a licitação, da qual decorre esta ARP e a proposta do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, essa somente naquilo em que não colidir com as disposições legais.

Fornecedor: 7553 - M. NEHMEH ENTREPOSTO DE CARNES - EIRELI

Item	Especificação	Unid	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
2	Coxa e sobrecoxa de frango congeladas sem osso, em embalagem de 1 kg até 2 kg, transparente, com rotulagem, conforme legislação. Sem adição de hormônios conforme determina a legislação brasileira. Características organolépticas: Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio; Exigências: - Registro de rótulo do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA/SIF/DIPOA; Condições de transporte, descrição do prazo de validade e lote impresso na embalagem; Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com rotulagem, conforme legislação em pacotes com peso de 1kg até 2 kg. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria nº 06/CVSSP de 10 de março de 1999. Prazo de validade: 12 (doze) meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.	Kg	Frigobon Frigc	7.200,000	14,1500	101.880,00

**Fornecedor: 7553 - M. NEHMEH ENTREPOSTO DE CARNES - EIRELI**

Item	Especificação	Unid	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
9	<p>Carne congelada in natura Patinho em tiras/iscas embalagem de 1 a 3 kg. Sem osso, em cortes porcionados tipo patinho em tiras/iscas, limpo, com dimensões de 5x2x2 cm, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Os recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Textura, característica, cor característica, sabor característico e odor característico. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno de 01 a 03 kg, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação indelével, com vedação termossoldada. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e/ou congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Prazo de Validade: de 12 meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.</p>	Kg	Frigobon Frigc	9.900,000	28,3000	280.170,00
10	<p>Carne bovina congelada patinho em bife de 80g embalagem de 960g a 2kg. Sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, seguido de congelamento. O. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso 960g a 02 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Prazo de Validade: de 12 meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.</p>	Kg	Frigobon Frigc	4.500,000	31,2000	140.400,00

**Fornecedor: 9305 - LGM COMERCIO E REPRESENTACOES DE PRODUTOS ALIMENTI**

Item	Especificação	Unid	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
6	Carne de cação livre de pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada no formato cubos embalagem de 1 a 2 kg. Após descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, ossos e parasitas. Cada cubo deverá pesar aproximadamente entre 25 a 35 gramas. Embalagem Primária: Polietileno, transparente atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termosoldagem. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear, para garantia de inviolabilidade. O produto deverá apresentar: Registro de rótulo do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA/SIF/DIPOA; Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas as entregas cujos produtos estejam em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria nº 06/CVS-SP de 10 de março de 1999. Prazo de Validade: 12 meses a partir da data de entrega. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.	Kg	Tropical Fish	3.240,000	31,0000	100.440,00
16	Carne de cação livre de pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada no formato cubos embalagem de 1 a 2 kg. Após descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, ossos e parasitas. Cada cubo deverá pesar aproximadamente entre 25 a 35 gramas. Embalagem Primária: Polietileno, transparente atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termosoldagem. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear, para garantia de inviolabilidade. O produto deverá apresentar: Registro de rótulo do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA/SIF/DIPOA; Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas as entregas cujos produtos estejam em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria nº 06/CVS-SP de 10 de março de 1999. Prazo de Validade: 12 meses a partir da data de entrega. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.	Kg	Tropical Fish	1.080,000	31,0000	33.480,00

**Fornecedor: 11159 - PONTO DA CARNE DISTRIBUIDORA LTDA**

Item	Especificação	Unid	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	<p>Coxa e sobrecoxa de frango congelada, em embalagem de 1 kg até 2 kg, transparente, com rotulagem, conforme legislação. Sem adição de hormônios conforme determina a legislação brasileira. Características organolépticas: Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio; Exigências: - Registro de rótulo do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA/SIF/DIPOA; Condições de transporte, descrição do prazo de validade e lote impresso na embalagem; Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com rotulagem, conforme legislação em pacotes com peso de 1 kg até 2 kg. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria nº 06/CVS SP de 10 de março de 1999. Prazo de validade: 12 (doze) meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.</p>	Kg	BEEFALLO - S	18.000,000	12,4900	224.820,00
3	<p>Peito de frango congelado sem pele e sem osso, embalagem de 1 kg até 2 kg. Sem adição de hormônios conforme estabelece a legislação brasileira. Características organolépticas: Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio; Exigências: - Registro de rótulo do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA/SIF/DIPOA; Condições de transporte, descrição do prazo de validade e lote impresso na embalagem; Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com rotulagem, conforme legislação em pacotes com peso de 1 kg até 2kg. o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro ou frigorífico, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria nº 06/CVSSP de 10 de março de 1999. Prazo de validade: 12 (doze) meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.</p>	Kg	BEEFALLO - S	9.900,000	16,1800	160.182,00

**Fornecedor: 11159 - PONTO DA CARNE DISTRIBUIDORA LTDA**

Item	Especificação	Unid	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
4	<p>Pernil em cubos in natura congelado em embalagem de 1 a 3 kg. Carne de Porco (pernil suíno em cubos congelado sem osso) Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). A carne suína em cubos congelada, limpa, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne suína em cubos deverá ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponervoses. Características Gerais: O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, resistente com capacidade de 01 a 03 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Rotulagem: Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Instrução normativa nº 20 de 31 de Julho de 2000. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Prazo de validade: 12 (doze) meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.</p>	Kg	BEEFALLO - S	7.200,000	18,2900	131.688,00
7	<p>Carne moída congelada in natura - Patinho embalagem 1 a 3 kg. Produto cárneo limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir da moagem do corte patinho ou coxão mole, seguido de congelamento a no mínimo -18 graus. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 01 kg a 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Prazo de validade: Mínimo de 12 (doze) meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.</p>	Kg	BEEFALLO - S	13.500,000	26,4900	357.615,00

**Fornecedor: 11159 - PONTO DA CARNE DISTRIBUIDORA LTDA**

Item	Especificação	Unid	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
8	<p>Carne congelada patinho em cubos in natura embalagem de 1 a 3 kg. Descrição do produto: carne bovina congelada sem osso, em cortes porcionados tipo patinho em cubos, limpo, com dimensões de 3x3x3 cm, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Os recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Textura, característica, cor característica, sabor característico e odor característico. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação indelével, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar 01 a 03 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e/ou congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIS (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Prazo de Validade: de 12 meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.</p>	Kg	BEEFALLO - €	9.900,000	27,3900	271.161,00
11	<p>Coxa e sobrecoxa de frango congelada, em embalagem de 1 kg até 2 kg, transparente, com rotulagem, conforme legislação. Sem adição de hormônios conforme determina a legislação brasileira. Características organolépticas: Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio; Exigências: - Registro de rótulo do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA/SIF/DIPOA; Condições de transporte, descrição do prazo de validade e lote impresso na embalagem; Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com rotulagem, conforme legislação em pacotes com peso de 1 kg até 2 kg. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria nº 06/CVS SP de 10 de março de 1999. Prazo de validade: 12 (doze) meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.</p>	Kg	BEEFALLO - €	6.000,000	12,4900	74.940,00

**Fornecedor: 11159 - PONTO DA CARNE DISTRIBUIDORA LTDA**

Item	Especificação	Unid	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
12	Coxa e sobrecoxa de frango congeladas sem osso, em embalagem de 1 kg até 2 kg, transparente, com rotulagem, conforme legislação. Sem adição de hormônios conforme determina a legislação brasileira. Características organolépticas: Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio; Exigências: - Registro de rótulo do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA/SIF/DIPOA; Condições de transporte, descrição do prazo de validade e lote impresso na embalagem; Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com rotulagem, conforme legislação em pacotes com peso de 1kg até 2 kg. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria nº 06/CVSSP de 10 de março de 1999. Prazo de validade: 12 (doze) meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.	Kg	BEEFALLO - S	2.400,000	14,2900	34.296,00
13	Peito de frango congelado sem pele e sem osso, embalagem de 1 kg até 2 kg. Sem adição de hormônios conforme estabelece a legislação brasileira. Características organolépticas: Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio; Exigências: - Registro de rótulo do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA/SIF/DIPOA; Condições de transporte, descrição do prazo de validade e lote impresso na embalagem; Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com rotulagem, conforme legislação em pacotes com peso de 1 kg até 2kg. o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro ou frigorífico, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria nº 06/CVSSP de 10 de março de 1999. Prazo de validade: 12 (doze) meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.	Kg	BEEFALLO - S	3.300,000	16,1800	53.394,00

**Fornecedor: 11159 - PONTO DA CARNE DISTRIBUIDORA LTDA**

Item	Especificação	Unid	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
14	<p>Pernil em cubos in natura congelado em embalagem de 1 a 3 kg. Carne de Porco (pernil suíno em cubos congelado sem osso) Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). A carne suína em cubos congelada, limpa, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne suína em cubos deverá ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponervoses. Características Gerais: O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, resistente com capacidade de 01 a 03 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Rotulagem: Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Instrução normativa nº 20 de 31 de Julho de 2000. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Prazo de validade: 12 (doze) meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.</p>	Kg	BEEFALLO - S	2.400,000	18,2900	43.896,00
17	<p>Carne moída congelada in natura - Patinho embalagem 1 a 3 kg. Produto cárneo limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir da moagem do corte patinho ou coxão mole, seguido de congelamento a no mínimo -18 graus. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 01 kg a 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Prazo de validade: Mínimo de 12 (doze) meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.</p>	Kg	BEEFALLO - S	4.500,000	26,4900	119.205,00

**Fornecedor: 11159 - PONTO DA CARNE DISTRIBUIDORA LTDA**

Item	Especificação	Unid	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
18	<p>Carne congelada patinho em cubos in natura embalagem de 1 a 3 kg. Descrição do produto: carne bovina congelada sem osso, em cortes porcionados tipo patinho em cubos, limpo, com dimensões de 3x3x3 cm, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Os recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Textura, característica, cor característica, sabor característico e odor característico. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação indelével, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar 01 a 03 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e/ou congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Prazo de Validade: de 12 meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.</p>	Kg	BEEFALLO - €	3.300,000	27,3900	90.387,00
19	<p>Carne congelada in natura Patinho em tiras/iscas embalagem de 1 a 3 kg. Sem osso, em cortes porcionados tipo patinho em tiras/iscas, limpo, com dimensões de 5x2x2 cm, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Os recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Textura, característica, cor característica, sabor característico e odor característico. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno de 01 a 03 kg, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação indelével, com vedação termossoldada. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e/ou congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Prazo de Validade: de 12 meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.</p>	Kg	BEEFALLO - €	3.300,000	27,4900	90.717,00

**Fornecedor: 11159 - PONTO DA CARNE DISTRIBUIDORA LTDA**

Item	Especificação	Unid	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
20	Carne bovina congelada patinho em bife de 80g embalagem de 960g a 2kg. Sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, seguido de congelamento. O. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso 960g a 02 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Prazo de Validade: de 12 meses. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do estabelecimento SIF/MAPA (produtor ou fabricante), registro do produto e modelo do rótulo (croqui do rótulo da embalagem) no Mapa.	Kg	BEEFALLO - €	1.500,000	33,0000	49.500,00

20. Fica eleito o Foro da Comarca de Nazaré Paulista para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento.

Para constar que foi lavrada, em três vias, a presente Ata de Registro de Preços, que vai assinada pelo prefeito do município de Nazaré Paulista, pelo Compromissário Fornecedor e testemunhas.

Nazaré Paulista, ____ de _____ de 20 ____.

Candido Murilo Pinheiro Ramos
Prefeito

Empresas Participantes:

LGM COMERCIO E REPRESENTACOES DE PRODUTOS ALIMEN CNPJ: 21.026.898/0001-47 _____

M. NEHMEH ENTREPOSTO DE CARNES - EIRELI CNPJ: 03.630.083/0001-90 _____

PONTO DA CARNE DISTRIBUIDORA LTDA CNPJ: 40.686.306/0001-68 _____

Testemunhas:

_____ R.G: _____ CPF: _____

_____ R.G: _____ CPF: _____