

## Edital de Licitação

<b>PREGÃO ELETRÔNICO</b>	<b>PE 0705/2024</b>
<b>PROCESSO SGPe</b>	SEA 13366/2024
<b>CONTRATANTE</b>	Secretaria de Estado da Administração e Órgãos participantes, informados no Anexo VII
<b>ABERTURA</b>	<b>Envio da proposta</b> 19/11/2024, a partir das 14:00 horas <b>Abertura da sessão</b> 02/12/2024, a partir das 09:15 horas
<b>OBJETO</b>	Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios (Grupo 19 – CARNES).
<b>EXCLUSIVO ME/EPP</b>	Não
<b>CRITÉRIO DE JULGAMENTO</b>	Menor preço por lote
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>	R\$ 11.344.378,00



[portaldecompras.sc.gov.br](http://portaldecompras.sc.gov.br)



[centraldecompras@sea.sc.gov.br](mailto:centraldecompras@sea.sc.gov.br)



**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0705/2024**  
**Processo nº SEA 13366/2024**

A **Secretaria de Estado da Administração**, com sede na Rodovia SC 401, Km 5, nº 4.600, Bloco II, 1º andar, Bairro Saco Grande II, Florianópolis/SC, inscrita no CNPJ sob o nº 82.951.351/0001-42, por intermédio da Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos - DGLC, torna público que fará realizar licitação na **modalidade pregão**, tipo menor preço, na forma eletrônica, modo de disputa **aberto e fechado** para selecionar proposta objetivando o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de **gêneros alimentícios (Grupo 19 - Carnes)**, para atender aos Órgãos participantes informados no Anexo VIII nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Estadual nº 441, de 19 de janeiro de 2024, Decreto Estadual nº 509, de 15 de março de 2024 e demais legislações federal e estadual e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

- 1.1. Envio de proposta: a partir das 14:00 horas do dia 19/11/2024.
- 1.2. Abertura da sessão: a partir das 09:15 horas do dia 02/12/2024.
- 1.3. Início da disputa: a partir das 09:30 horas do dia 02/12/2024.
- 1.4. O pregão eletrônico será realizado por meio de disputa à distância em sessão pública, via Sistema Integrado de Licitações do Estado de Santa Catarina (LIC), módulo eletrônico (e-LIC).
- 1.5. Todo e qualquer ato referente ao presente processo licitatório dar-se-á exclusivamente por meio eletrônico via internet.
- 1.6. A comunicação será realizada utilizando recursos de tecnologia da informação pela Internet, mediante condições de segurança — criptografia e autenticação — em todas as etapas do certame.
- 1.7. O pregão, na forma eletrônica, será conduzido com apoio técnico e operacional da Secretaria de Estado da Administração, por intermédio da Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos - DGLC, que atuará como provedor do Sistema eletrônico para os órgãos integrantes do Sistema de Administração de Gestão de Materiais e Serviços – SAGMS.
- 1.8. Os trabalhos serão conduzidos por servidores de órgão ou entidade vinculado ao Poder Executivo do Estado de Santa Catarina, denominados pregoeiro e equipe de apoio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o Sistema LIC, módulo e-LIC, por acesso restrito com login e senha no endereço eletrônico <http://e-lic.sc.gov.br>.
- 1.9. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no Sistema eletrônico.
- 1.10. Os documentos relacionados a seguir são parte integrante deste Edital:
  - Anexo I – Detalhamento do objeto.
  - Anexo I-A- Quantitativo por região e grupo
  - Anexo II – Modelo de proposta de preços eletrônica.
  - Anexo III – Modelo de proposta readequada.
  - Anexo IV – Declaração de isenção ICMS.
  - Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preços – ARP.
  - Anexo V – A – Cadastro de reserva.
  - Anexo VI – Minuta de Autorização de Fornecimento.
  - Anexo VII – Relação dos Órgãos Participantes e dotação orçamentária.
  - Anexo VIII – Relação dos Órgãos Participantes e respectivos quantitativos.
  - Anexo IX – Relação dos locais de entrega.
  - Anexo X – Relação dos fiscais da Ata.
  - Anexo XI - Modelo de declaração de atendimento as legislações vigentes



## 2. DA LICITAÇÃO

### 2.1. Do Objeto

2.1.1. A presente licitação destina-se a selecionar proposta objetivando o registro de preços para futura e eventual aquisição de **gêneros alimentícios (Grupo 19 - Carnes)**, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas e previstas neste Edital e seus Anexos.

2.1.2. O Órgão Gerenciador, Secretaria de Estado da Administração/Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos, assim como os Órgãos participantes informados no Anexo VIII não se obrigam a adquirir o objeto e as quantidades definidas neste Edital.

2.1.3. As quantidades licitadas e informadas no Anexo I são estimativas, podendo a Contratante requisitar quantidades maiores ou menores conforme a efetiva necessidade, respeitando-se os limites estabelecidos pela legislação.

### 2.2. Da Execução da Licitação

2.2.1. O processamento da licitação será pela Secretaria de Estado da Administração, Órgão Gerenciador, na qualidade de Interveniente Promotora, destinando-se o objeto licitado a atender às necessidades do(s) Órgão(s)/Entidade(s) participante(s), informado no Anexo VIII.

## 3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação as licitantes interessadas que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

3.1.1. Os itens/lotos identificados com “**(Item exclusivo para ME/EPP)**”, no quadro de quantidades do Anexo I, são de participação exclusiva de empresas enquadradas como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital e nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações da Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, sem prejuízo de sua participação nos demais lotes.

3.2. Não poderão disputar essa licitação:

3.2.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) Anexo(s);

3.2.2. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.2.3. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau; empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.2.4. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.2.5. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do Edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.2.6. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.2.8. um usuário representante de duas ou mais empresas, para o mesmo item ou lote do processo;

3.2.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

3.3. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade Contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei Federal nº 14.133/2021.



3.4. O impedimento de que tratam os itens 3.2.2 e 3.2.5 será também aplicado à licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica da licitante.

3.5. A vedação de que trata o item 3.2.6 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.6. A participação na licitação implica, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o Edital, automaticamente, na aceitação integral e irretroatável dos termos e conteúdo deste Edital e seus Anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos enviados em qualquer fase da licitação, não cabendo, portanto, posterior reclamação.

#### **4. DAS ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO**

4.1. Conduzir a sessão pública;

4.2. Receber, examinar e decidir (manifestar-se) sobre as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao Edital e aos anexos, (e, no caso de impugnações, encaminhá-las à autoridade competente para decisão), além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;

4.3. Verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no Edital;

4.4. Coordenar a sessão pública e o envio de lances;

4.5. Verificar e julgar as condições de habilitação;

4.6. Sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica (mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos);

4.7. Promover diligências, para:

a) a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

4.8. Negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado;

4.9. Receber, examinar e manifestar-se acerca dos recursos e encaminhá-los à autoridade competente para decisão;

4.10. Indicar o vencedor do certame;

4.11. Conduzir os trabalhos da equipe de apoio;

4.12. Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente para propor a sua adjudicação e homologação;

4.12.1. O pregoeiro poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, a fim de subsidiar sua decisão.

#### **5. DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME**

5.1. As pessoas físicas ou jurídicas deverão dispor de chave identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema eletrônico, emitida pelo sistema de Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina da Secretaria de Estado da Administração.

5.1.1. Atribuição de chave de identificação e de senha, obtidas a partir da homologação do Cadastro Geral de Fornecedores, credenciará o interessado em participar do pregão eletrônico e o qualificará para fornecimento e envio de proposta eletrônica para o objeto correspondente ao grupo-classe indicado no Edital.

5.1.2. Caso não consiga visualizar o processo para envio de proposta eletrônica, o credenciado precisa



solicitar qualificação ao grupo-classe correspondente junto ao Cadastro Geral de Fornecedores.

5.1.3. O procedimento para inscrição e alterações, no Cadastro Geral de Fornecedores, encontra-se disponível no site do Portal de Compras pelo endereço <http://portaldecompras.sc.gov.br>, clicando em seguida no link “Fornecedores”.

5.1.4. A chave de identificação e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão na forma eletrônica, correspondente ao seu grupo-classe registrado no Cadastro Geral de Fornecedores, para formular lances de

preços e praticar todos os demais atos e operações no Sistema eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Secretaria de Estado da Administração, devidamente justificada.

5.2. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.2.1. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do Sistema eletrônico, para imediato bloqueio de acesso.

5.3. O credenciamento da licitante e de seu representante legal junto ao Sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.3.1. Para o correto funcionamento do Sistema recomendam-se os seguintes requisitos mínimos:

5.3.1.1. Conexão de Internet com velocidade nominal de 2MB ou superior;

5.3.1.2. Navegadores Internet Explorer 9 ou superior, Chrome ou Firefox;

5.3.1.3. Javascript habilitado e pop-ups liberados (não bloqueados).

## **6. DA PARTICIPAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO**

6.1. A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio de acesso restrito e digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta eletrônica de preços, por meio do Sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecidos.

6.1.1. O sistema de licitações estará disponível no endereço <http://portaldecompras.sc.gov.br/> ou <http://e-lic.sc.gov.br/>, na área de acesso restrito.

6.1.2. Efetuado login no Sistema, o fornecedor somente irá visualizar os Editais em que esteja cadastrado no grupo-classe.

6.2. Como requisito para a participação no pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas no Edital.

6.2.1. Quando a licitante for beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, deverá manifestar em campo próprio do Sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento das exigências previstas na lei.

6.2.2. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a licitante às sanções previstas na legislação vigente aplicável à matéria.

6.3. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.4. Qualquer elemento que possa identificar a licitante, importa na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.

6.5. Caberá à licitante acompanhar as operações no Sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão.

6.6. As licitantes deverão solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

6.7. O fornecedor descredenciado no Cadastro Geral de Fornecedores terá sua chave de identificação



e senhasuspensas automaticamente.

## **7. DAS IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO**

7.1. Qualquer pessoa, até 03 (três) dias úteis antes da abertura da sessão, poderá impugnar o ato convocatório solicitar esclarecimento sobre os seus termos, exclusivamente por meio eletrônico via internet, nos endereços eletrônicos [www.portaldecompras.sc.gov.br](http://www.portaldecompras.sc.gov.br), quando optar por efetuar o download do Edital como interessado ou [e-lic.sc.gov.br](http://e-lic.sc.gov.br), quando acessar o *link* do processo, selecionando painel de controle botão “Fórum”.

7.1.1. Fornecedores cadastrados podem optar ao efetuar o *login*, acessando o processo eletrônico, botão “Impugnação”.

7.2. O Sistema permite, após salvar as informações iniciais e emitir o número de registro da impugnação, inserir anexos na aba correspondente.

7.2.1. As impugnações registradas no Sistema, com ou sem anexos, constituem meio legal de prova, não sendo obrigatório o encaminhamento do original.

7.3. Não serão aceitos quaisquer documentos senão pelo Sistema eletrônico.

7.4. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

7.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

## **8. DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS**

8.1. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico, as licitantes interessadas deverão encaminhar proposta e, se for o caso, o(s) respectivo(s) Anexo(s), até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por meio do Sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

8.2. Até a abertura da sessão, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente enviada.

8.3. As licitantes receberão, por e-mail, comprovante de recebimento das suas propostas eletrônicas enviadas, com a indicação do dia e respectivo horário de registro.

8.4. A proposta enviada não poderá ter prazo de validade inferior a 90 (noventa) dias, contados da data limite para apresentação das propostas neste Pregão, sendo este o prazo considerado em caso de omissão.

8.5. Sob pena de desclassificação, a proposta eletrônica deverá ser preenchida:

8.5.1. Com o preço unitário do item, expresso em reais, contendo no máximo 2 (duas) casas decimais no campo “valor da proposta”.

8.5.2. Deverá ser indicada a MARCA do objeto cotado no campo correspondente a cada item.

8.5.2.1. Deverá ser indicada uma única marca/modelo do produto ofertado em cada item que apresentar cotação de preço.

8.5.3. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

8.5.4. As licitantes deverão apresentar proposta considerando a quantidade total dos itens, prevista no Anexo I.

8.6. No valor da proposta devem estar inclusos todos os custos com a remuneração, encargos sociais, operacionais, previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, bem como taxas, impostos, fretes, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do objeto.

8.6.1. A licitante deverá apresentar em sua proposta apenas um preço por item do edital, vetada diferenciação de preços em decorrência de local de entrega do item, forma ou local de acondicionamento do item ou quaisquer outras circunstâncias não previstas neste instrumento.

8.6.2. Excluem-se da exigência:

8.6.2.1. As empresas catarinenses que, nos termos do Convênio ICMS 26/03, devem enviar as suas



propostas de preços já com o valor líquido, ou seja, sem a carga tributária do ICMS.

8.6.2.1.1. De acordo com esse Convênio, o qual foi aprovado pelo CONFAZ - Conselho Nacional de Política Fazendária, o benefício da isenção do ICMS está condicionado ao desconto no preço ao valor equivalente ao imposto dispensado e a indicação do valor do desconto no respectivo documento fiscal de venda ou prestação de serviços; e à comprovação de inexistência de similar produzido no país, na hipótese de qualquer operação com mercadorias importadas do exterior, conforme previsto no parágrafo 1º da Cláusula Primeira do Convênio CONFAZ nº 26/2003, ficando ressalvadas as hipóteses em que a isenção mencionada não se aplica nos termos previstos no Decreto Estadual nº 255, de 21 de maio de 2003.

8.6.2.1.2. A isenção supracitada não se aplica à licitante vencedora, quando:

8.6.2.1.2.1. a aquisição for efetuada com empresa cadastrada no SIMPLES/Nacional;

8.6.2.1.2.2. o objeto adjudicado for sujeito ao regime de substituição tributária, desde que efetuada com estabelecimento substituído.

8.6.2.1.3. Conforme o Convênio ICMS nº 153/2015, referida isenção deve ser considerada no cálculo do valor do ICMS devido, correspondente à diferença entre a alíquota interestadual e a alíquota interna da unidade federada de destino da localização do consumidor final não contribuinte do ICMS.

8.6.2.1.4. Eventuais dúvidas quanto ao benefício citado podem ser dirimidas junto a qualquer das Gerências Regionais da Fazenda Estadual –GERG, da Diretoria de Administração Tributária –DIAT, da Secretaria de Estado da Fazenda ou, ainda, no site [www.sef.sc.gov.br](http://www.sef.sc.gov.br).

8.6.2.2. As demonstrações de custos referentes ao IRPJ (imposto de renda da pessoa jurídica) e CSLL (contribuição social sobre o lucro líquido).

8.7. A proposta de preços com base nas especificações constantes neste Edital e seus Anexos, estará condicionada às informações cadastradas no Sistema de Cadastro Geral de Fornecedores, que contém, obrigatoriamente, a razão social completa e CNPJ da licitante, endereço, telefone e endereço eletrônico (*e-mail*).

8.7.1. A licitante não poderá identificar-se (nome, CNPJ, papel timbrado da empresa, telefone, e-mail, site da empresa, etc.) nesta proposta comercial, **sob pena de desclassificação**.

8.8. As licitantes deverão manter suas informações cadastrais atualizadas, junto ao Cadastro Geral de Fornecedores, ficando responsáveis pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens divulgadas via “*chat*” ou emitidas pelo Sistema junto ao seu endereço eletrônico (*e-mail*).

8.9. As propostas apresentadas serão irretroatáveis e irrenunciáveis, na forma da lei.

8.10. A apresentação da proposta implica na aceitação de todas as condições deste Edital.

8.11. A licitante vencedora do certame, quando houver Cotação de Proposta por Lote, deverá ajustar sua proposta no Sistema eletrônico, após a adjudicação, com os respectivos valores unitários readequados ao valor total representado pelo lance vencedor, no prazo de 01 (um) dia útil, contados a partir do aviso de adjudicação do Sistema.

8.11.1. Quando por lote, o valor unitário readequado não poderá ser superior àquele oferecido na proposta escrita.

## 9. DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

9.1. Iniciada a sessão pública do pregão, esta não será suspensa ou transferida, salvo motivo excepcional assim caracterizado pelo pregoeiro.

9.2. Verificando-se o adiamento da sessão pública do pregão, o pregoeiro determinará nova data para continuação dos trabalhos, ficando intimadas as licitantes.

9.3. O pregoeiro poderá interromper a sessão, temporariamente, para determinar alguma providência administrativa para o bom andamento dos trabalhos.

9.4. No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o Sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos



realizados.

9.5. Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

## 10. DA ABERTURA DA SESSÃO E ETAPA DE LANCES

10.1. A partir do horário previsto no Edital terá início a sessão pública do pregão eletrônico, momento em que o Sistema disponibilizará campo próprio (*Chat*) para troca de mensagens entre o pregoeiro e as licitantes.

10.2. O pregoeiro verificará propostas eletrônicas enviadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital.

10.2.1. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no Sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

10.2.1.1. O fornecedor que tiver a sua proposta desclassificada, terá o tempo de 5 (cinco) minutos para solicitar reconsideração, findo o qual, o pregoeiro irá analisar a justificativa, fundamentando sua decisão.

10.2.1.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

10.2.2. O Sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

10.2.3. As propostas apresentadas com o mesmo valor serão ordenadas automaticamente pelo sistema, por meio de sorteio eletrônico.

10.3. A partir do horário previsto no Edital o pregoeiro dará início à etapa da disputa.

10.3.1. O pregoeiro abrirá o item/lote quando então as licitantes poderão encaminhar lances, exclusivamente, por meio do Sistema eletrônico.

10.3.2. O lance deverá ser pelo **"MENOR PREÇO POR LOTE"**.

10.3.3. Será considerada como primeiro lance a proposta inicial apresentada.

10.4. As licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do Sistema eletrônico, sendo imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro, visualizando seu horário e valor no *link* "histórico de lances".

10.5. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos somente inferiores ao último ofertado e registrado pelo Sistema, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro.

10.6. Somente a licitante de menor lance dentre os ofertados, e enquanto mantiver esta situação, visualiza em tempo real o ícone "troféu".

10.7. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da licitante.

10.7.1. O Sistema não identificará os autores dos lances podendo visualizar valores e horários registrados no *link* "histórico de lances".

10.8. O procedimento seguirá de acordo com o **modo de disputa "aberto e fechado"** em que as licitantes apresentarão, no Sistema Eletrônico, lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

10.8.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

10.8.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.8.3. No procedimento de que trata o subitem supra, a licitante poderá optar por manter o seu



último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

10.8.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.8.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

10.9. Depois de encerrados, automaticamente, os itens/lotes para a recepção de lances, por comando do pregoeiro, encerrar-se-á a fase competitiva (etapa da disputa) e o Sistema eletrônico emitirá aviso via chat iniciando as fases de negociação, aceitabilidade e habilitação.

10.10. O Sistema, automaticamente, verificará os requisitos para a aplicação da Lei Complementar nº 123/2006. Na sequência o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

10.10.1. Deverá o pregoeiro, antes de anunciar o vencedor, encaminhar, pelo Sistema eletrônico, contraproposta diretamente à proponente que tenha enviado o lance de menor preço, para que seja obtida melhor proposta, bem como decidir sobre sua aceitação, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no Edital.

10.10.2. A negociação será realizada por intermédio do Sistema de troca de mensagens (chat), podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

10.10.3. A negociação deverá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

10.10.4. Para itens divididos em cota reservada para ME/EPP e cota de livre participação, caso a cota reservada reste Deserta ou Frustrada. O pregoeiro consultará a empresa vencedora da cota livre (independente desta ser ME/EPP ou não) acerca do interesse em assumir a cota reservada de ME/EPP. Caso esta manifeste o interesse, a cota reservada será adjudicada em favor da mesma.

10.10.5. Se a mesma empresa vencer a cota reservada (para microempresa e empresa de pequeno porte) e a cota principal/livre participação, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço cotado.

10.11. Ocorrendo o empate será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

10.11.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas/lances enviados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta/lance mais bem classificado, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

10.11.2. Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

10.11.2.1. o Sistema aplicará automaticamente o benefício da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, quando houver empresas dentro das condições previstas na lei;

10.11.2.2. o Sistema convocará automaticamente a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificado, momento que abrirá campo para recepção de lances, para enviar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame no prazo máximo de 5 (cinco) minutos sob pena de preclusão;

10.11.2.3. não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I, do caput do artigo 45, da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, serão convocados os remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º, do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

10.12. O disposto no subitem 10.11 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido enviada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

10.13. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 10.11, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedor do certame.



## 11. DA FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

11.1. Encerrada a etapa de negociação, será considerada primeira classificada a proposta que, obedecendo às condições, especificações e procedimentos estabelecidos em conformidade com este Edital, apresentar o **“MENOR PREÇO POR LOTE”**.

11.2. O pregoeiro verificará se a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislações correlatas, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao seguinte cadastros:

11.2.1. da existência de registros impeditivos da contratação no CGU-PAD, que contempla Certidão negativa correccional (CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM), e Certidão negativa correccional (ePAD e CGU-PAD) (<https://certidoes.cgu.gov.br/>);

11.2.2. da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

11.2.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa da licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

11.2.4. Caso conste na consulta de situação da licitante a existência de ocorrências, a licitante será convocada para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

11.3. O pregoeiro solicitará à licitante mais bem classificada que envie:

11.3.1. A proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, conforme Anexo III, constando:

11.3.1.1. Valores unitários e totais readequados ao valor total representado pelo lance vencedor;

11.3.1.2. Razão Social da empresa;

11.3.1.3. Endereço completo e atualizado;

11.3.1.4. Telefone para contato;

11.3.1.5. Endereço de e-mail;

11.3.1.6. Representante legal da empresa (nome, CPF, RG, cargo/função na empresa, telefones de contato);

11.3.1.7. Sócio(s) majoritário(s) da empresa (nome, CPF/CNPJ, RG) conforme ato constitutivo vigente.

11.3.1.8. Dados bancários:

11.3.1.8.1. Banco (nº e nome do banco para pagamento);

11.3.1.8.2. nº da agência bancária com dígito;

11.3.1.8.3. nº da conta bancária com dígito.

11.3.2. Declaração de atendimento as legislações vigentes conforme anexo XI deste edital.

11.3.2.1. ficha técnica, catálogo, laudos (quando exigido no descritivo) ou prospecto, ou documento equivalente, contendo imagem e informações técnicas do produto, o nome da marca, fabricante e registro no órgão regulamentador, quando for o caso, sob pena de desclassificação do licitante. Será aceito o site oficial do fabricante ou página da internet da licitante, desde que contenha as informações solicitadas.

11.3.2.2. Poderão ser solicitados documentos adicionais, tais como certidões, prospectos, laudos, atestados e registros entre outros referentes ao(s) objeto(s).

11.3.4. Os documentos exigidos para habilitação constantes no item 13 deste edital que não estejam contemplados no CCF, ou que estejam vencidos neste cadastro.

11.3.4.1. Os documentos de habilitação solicitados ao item 11.3.4. devem ser apresentados em arquivo distinto dos documentos referentes a proposta atualizada de preços, para análise no momento oportuno do rito licitatório.



11.4. Os documentos solicitados no subitem 11.3 deverão ser inseridos como Anexos no Sistema Eletrônico em até 01 (um) dia útil, a contar da convocação do pregoeiro, via “CHAT”.

11.5. Os licitantes que se utilizarem da base de cálculo do ICMS reduzida, deverão comprovar por meio de documento, expedido pela Secretaria de Estado da Fazenda nos termos do RICMS/SC, que fruam do Benefício Fiscal.

11.6. A alíquota do ICMS a ser aplicada será aquela fixada para as operações internas de origem, conforme disposto no art. 155, inciso VII, alínea “b” da Constituição Federal.

11.7. Eventuais dúvidas quanto ao benefício citado podem ser dirimidas junto a qualquer das Gerências Regionais da Fazenda Estadual – GERG, da Diretoria de Administração Tributária – DIAT, da Secretaria de Estado da Fazenda ou, ainda, no site [www.sef.sc.gov.br](http://www.sef.sc.gov.br).

11.8. Se a licitante primeira classificada, após a fase de negociação, quando solicitado, não apresentar documento adicional e/ou amostra, e, quando enviado, os mesmos não atenderem ao exigido no Edital, terá sua proposta desclassificada.

11.9. Serão desclassificadas as propostas que:

11.9.1. não obedecerem às especificações técnicas contidas no Detalhamento do objeto (Anexo I);

11.9.2. contiverem vícios insanáveis;

11.9.3. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela administração;

11.9.4. apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus Anexos, desde que insanável.

11.10. Não serão consideradas, para efeitos de julgamento, quaisquer vantagens não previstas no Edital.

11.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a licitante comprove a exequibilidade da proposta.

11.12. Quando na especificação do objeto forem estabelecidas medidas aproximadas, no julgamento serão adotadas as variações admitidas pela ABNT, limitados à margem superior ou inferior de 10% (dez por cento).

11.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do objeto ou da área especializada nele.

## **12. DA FORMA DE SOLICITAÇÃO E ENTREGA DE AMOSTRA(S), PROSPECTO(S) E DOCUMENTO(S) ADICIONAI(S)**

12.1. A(s) empresa(s) consideradas vencedora(s) deverá(ão) encaminhar amostra, quando solicitado pelo pregoeiro(a), devidamente identificada(s),

**DIRETORIA DE GESTÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS  
GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO DE COMPRAS PÚBLICAS**

Pregão Eletrônico nº 0705/2024

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE:

CNPJ:

FONE /E-MAIL –

IDENTIFICAÇÃO DO CONTEÚDO – AMOSTRA



12.2. A(s) amostra(s), quando solicitadas, deverá(ão) ser entregues no Protocolo da Secretaria de Estado da Administração, e endereçada aos cuidados da Gerência de Planejamento de Compras Públicas (GPLAC) – Secretaria de Estado da Administração, Rodovia SC 401 – km 5, 4.600, Centro Administrativo do Governo, bloco II, Bairro Saco Grande II – Florianópolis/SC, dentro do prazo estabelecido, após o recebimento do comunicado, no horário das 12:30h às 19:00h.

12.2.1. As amostras, quando solicitadas, deverão ser apresentadas em até 03 (três) dias úteis, após convocação do pregoeiro via “CHAT” ou e-mail.

12.2.2. Após a entrega da(s) amostra(s), será emitida declaração de recebimento pelo Protocolo da Secretaria de Estado da Administração que será entregue à licitante.

12.3. Critérios de avaliação da amostra: as amostras deverão atender na íntegra a especificação técnica do Anexo I, sob pena de desclassificação em caso de desacordo.

12.4. As amostras que não necessitem ser retidas para posterior conferência e/ou rejeitadas poderão ser retiradas na Gerência de Planejamento de Compras Públicas (GPLAC), no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da divulgação do resultado da licitação, mediante agendamento.

12.4.1. Decorridos 30 (trinta) dias e não retirada a amostra, a Gerência de Planejamento de Compras Públicas (GPLAC) dará o destino que entender adequado às amostras, não cabendo solicitação de ressarcimento do objeto.

12.5. A amostra aprovada, caso necessário, permanecerá sob os cuidados da Gerência de Planejamento de Compras Públicas (GPLAC) até que seja efetivada a entrega do bem pelo licitante, a fim de ser com esta comparada.

12.6. Para as amostras que em análise necessitem ser manuseadas e testadas em procedimentos que alterem sua apresentação original, não caberá a solicitação de ressarcimento do valor do objeto.

12.7. Será desclassificada no item, a proposta da licitante vencedora que não atender à convocação do pregoeiro para a apresentação dos documentos adicionais e ou apresentar fora das exigências estabelecidas no Edital ou em Lei, bem como, não apresentar amostra ou, apresentar amostra(s) fora das especificações técnicas previstas no Anexo I deste Edital, estando sujeita às penalidades previstas.

12.8. A critério da área técnica, poderão ser consultados Bancos de Marcas de outros órgãos da administração pública a fim de aferir a qualidade do material ofertado.

12.9. Os prospectos e documentos adicionais, quando solicitados, deverão ser apresentadas em até 01 (um) dia útil, após convocação do pregoeiro via “CHAT” ou e-mail.

### **13. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

13.1. A habilitação das licitantes será analisada por meio do Certificado de Cadastro de Fornecedores – CCF, emitido pela Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos - DGLC, da Secretaria de Estado da Administração, pertinente ao grupo-classe objeto desta licitação, para verificação da regularidade dos documentos a seguir elencados, devendo apresentar prazo de validade, no mínimo, até a data limite fixada para a abertura das propostas.

13.2. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no CCF ou que estejam vencidos no Cadastro deverão ser apresentados por meio eletrônico, após convocação do pregoeiro no Sistema Eletrônico via “Chat”, em até 01 (um) dia útil, inseridos como Anexos no Sistema Eletrônico.

#### **13.2.1. Da habilitação jurídica**

13.2.1.1. Registro Comercial, arquivado na Junta Comercial respectiva, no caso de Empresa Individual; ou

13.2.1.2. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de Sociedade Comercial; e, no caso de Sociedade por Ações, acompanhado dos documentos referentes às eleições de seus administradores; ou

13.2.1.3. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de Sociedades Civis, acompanhada de prova da Diretoria em Exercício, devidamente registrado em cartório; ou



13.2.1.4. Decreto de autorização, em se tratando de Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir; ou

13.2.1.5. Cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional

13.2.1.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

13.2.1.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

13.2.1.8. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

13.2.1.9. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971

### **13.2.2. documentação adicional exigida para cooperativas:**

13.2.2.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

13.2.2.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

13.2.2.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

13.2.2.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

13.2.2.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

13.2.2.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

13.2.2.6.1. ata de fundação;

13.2.2.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

13.2.2.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

13.2.2.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

13.2.2.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e

13.2.2.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

13.2.2.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

### **13.2.3. Da habilitação fiscal, social e trabalhista:**

13.2.3.1. Prova de regularidade com a Fazenda Federal (relativos aos Tributos Federais, Dívida Ativa e Seguridade Social/INSS);

13.2.3.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

13.2.3.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante ou



outra equivalente, na forma da lei;

13.2.3.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal;

13.2.3.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

13.2.3.6. Os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista exigidos deverão apresentar prazo de validade, no mínimo, até a data limite fixada para a abertura das propostas. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

13.2.3.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

13.2.3.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### **13.2.4. Da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte:**

13.2.4.1. A regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte que apresentem restrição (documento vencido) no Certificado de Cadastro de Fornecedores – CCF, deverá ser comprovada, com o encaminhamento de documento hábil no prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

13.2.4.2. A não regularização da documentação, no prazo estabelecido, implicará na decadência do direito da microempresa ou empresa de pequeno porte à contratação, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis por descumprimento de obrigações previstas neste Edital e na legislação vigente aplicável à matéria (advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração), sendo facultada à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.

13.2.4.3. A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a aplicação das sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo de apuração de ocorrência da prática de crime na esfera penal.

#### **13.2.5. Da qualificação econômico-financeira:**

13.2.5.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c” da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

13.2.5.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

13.3. Os documentos quando solicitados por meio eletrônico, deverão ser inseridos como Anexos no Sistema, no prazo de até 01 (um) dia útil, a contar da convocação do pregoeiro, via “CHAT”.

13.4. Todos documentos deverão ser apresentados na língua nacional do Brasil, ou original traduzido por tradutor oficial, por meio eletrônico, em até 01 (um) dia útil após convocação do pregoeiro via “Chat”, inseridos como Anexos no Sistema Eletrônico.

13.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

13.6. O pregoeiro ou equipe de apoio, verificará, nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, a autenticidade dos documentos solicitados e enviados, constituindo meio legal de



prova, para fins de habilitação.

13.7. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

13.8. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021):

13.8.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelas licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

13.8.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

13.9. Será verificado se a licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei Federal nº 14.133/2021).

13.10. Nos casos do subitem 8.6.1.1 deste Edital, em que for aplicável a isenção do ICMS, a licitante deverá, após sua habilitação, obrigatoriamente, informar a respectiva alíquota via comunicação "chat".

13.11. Na hipótese de a licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e realizará a negociação, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital.

#### **14. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

14.1. Após a fase de habilitação, encerrados os itens/lotos e declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer, de forma imediata, em campo próprio do Sistema, sendo-lhe concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para o envio das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a enviar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

14.1.1. A falta de manifestação imediata da licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do subitem 14.1, importará na decadência desse direito.

14.1.2. Para fins deste Edital considera-se "imediata", a manifestação realizada no prazo de 30 (trinta) minutos, contado a partir do encerramento da fase de habilitação.

14.2. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.3. O Sistema permite, após salvar as informações iniciais e emitir o número de registro do recurso, inserir Anexos antes de fechar a janela.

14.3.1. Os recursos registrados no Sistema, constituem meio legal de prova, desde que devidamente assinados, não sendo obrigatório o encaminhamento do original.

14.4. Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal.

14.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

#### **15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, a licitante que, com dolo ou culpa:

15.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

15.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

15.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

15.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;



- 15.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 15.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 15.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Edital;
- 15.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 15.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 15.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 15.1.5. fraudar a licitação;
- 15.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
  - 15.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
  - 15.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
  - 15.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 15.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 15.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.
- 15.2. Com fulcro na Lei Federal nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar às licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
  - 15.2.1. advertência;
  - 15.2.2. multa;
  - 15.2.3. impedimento de licitar e contratar e
  - 15.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 15.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
  - 15.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - 15.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
  - 15.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - 15.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
  - 15.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 15.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
  - 15.4.1. Para as infrações previstas nos itens 15.1.1 e 15.1.2 a multa será de 0,5% a 1% do valor do contrato licitado.
  - 15.4.2. Para as infrações previstas nos itens 15.1.3, 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8, a multa será de 20% do valor do contrato licitado.
- 15.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 15.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 15.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 2 (dois) anos.
- 15.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou



contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 9º do Decreto Estadual nº 441/2024.

15.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 15.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

15.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará a licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

15.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

15.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

15.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

15.14. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

## **16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

16.1. Homologado o procedimento licitatório, o Órgão Gerenciador convocará a(s) licitante(s) vencedora(s) para assinatura da Ata de Registro de Preços, consoante minuta que constitui o Anexo IV deste Edital.

16.1.1. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes neste Edital, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

16.1.2. A empresa deverá apresentar relação contendo o nome dos sócios, CPF, endereço da sede, foto da fachada, etc. (Lei Estadual nº. 17.983/2020).

16.2. A assinatura da Ata de Registro de Preços, dar-se-á de forma eletrônica, mediante uso de certificação digital ICP Brasil, no prazo de 05 (cinco) dias úteis após a convocação, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e no item 14 deste Edital.

16.2.1. A licitante convocada poderá pedir prorrogação do prazo, por igual período, para assinar a Ata de Registro de Preços, desde que formulado no curso do prazo inicial e alegado justo motivo, condicionado o atendimento do requerido à aceitação dos motivos pela Administração.

16.3. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

16.4. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.



16.5. Dentro do prazo da vigência da Ata de Registro de Preços, ou enquanto perdurar o saldo desta, A SEA e os órgãos participantes não participarão de Ata de Registro de preços para os mesmos itens cujo os preços foram registrados neste instrumento, salvo na ocorrência de Ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, conforme art. 82, VIII, da Lei n.º14.133/2021.

16.6. Dentro do prazo da vigência da Ata de Registro de Preços, ou enquanto perdurar o saldo desta, o órgão demandante não participará de Ata de Registro de preços para os mesmos itens cujo os preços foram registrados neste instrumento, salvo na ocorrência de Ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, conforme art. 82, VIII, da Lei n.º14.133/2021.

16.7. A licitante que, convocada para assinar a Ata de Registro de Preços, deixar de fazê-la no prazo fixado, dela será excluído, na forma do art. 90, §5º da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das sanções previstas na legislação vigente e no Edital da licitação.

16.8. Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes **do cadastro de reserva**, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

16.8.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário e os licitantes que mantiverem suas propostas, observada a classificação na licitação.

16.8.2. Nas contratações previstas neste item, será respeitada a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados no anexo da Ata de Registro de Preços.

16.8.3. A habilitação dos licitantes que compõem o cadastro de reserva será efetuada pelo órgão gerenciador, quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

16.8.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos no Edital; ou

16.8.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.

16.9. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no Edital, poderá:

16.9.1.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

16.9.1.2. adjudicar e firmar a Ata de Registro de Preços nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

16.10. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços tem início na sua assinatura e terá validade de 01 (um) ano permitida a prorrogação, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

16.9. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

## 17. DA CONTRATAÇÃO

17.1. A contratação com as empresas fornecedoras registradas na Ata será formalizada pelo órgão interessado, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, conforme modelo constante do Anexo VI deste Edital, correndo sobre sua responsabilidade todos os direitos e deveres decorrentes da execução contratual.



17.2. A Administração enviará de forma eletrônica, a Autorização de Fornecimento devidamente assinada pela autoridade competente ou a quem delegado.

17.2.1. É vedada a formalização de contratos de qualquer natureza, incluindo os relativos à concessão de serviços públicos e programas de apoio e linhas de crédito, pela Administração Pública estadual direta ou indireta, com as empresas inseridas no Cadastro de Empregadores que tenham mantido trabalhadores em condições análogas à de escravo, do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), conforme o art. 2º da Lei Estadual nº 16.493, de 05 de dezembro de 2014.

## **18. DA SUBCONTRATAÇÃO**

18.1. É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de 30 % ( trinta por cento) do valor total do contrato;

18.2. Será permitida a subcontratação visto serem itens com entrega frequente, semanalmente ou mensalmente, de itens perecíveis, em todas as regiões do Estado, o que poderia dificultar e/ou limitar a concorrência. Com a permissão de subcontratação objetiva-se maior sucesso no processo de aquisição e evitando assim a falta de gêneros para elaboração das refeições dos públicos-alvo;

18.3. A subcontratação depende de autorização prévia do Órgão Gerenciador, a quem incumbe avaliar se a subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto. Ressaltando que o item subcontratado deverá atender integralmente ao descritivo e deverá ser apresentada pela CONTRATADA toda documentação exigida para o item (como ficha técnica e laudos);

18.4. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da CONTRATADA pela perfeita execução contratual, bem como pela padronização, pela compatibilidade, pelo gerenciamento centralizado e pela qualidade da subcontratação, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da SUBCONTRATADA, bem como responder perante a CONTRATANTE pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

18.5. Nenhum encargo trabalhista, inclusive de acidente de trabalho, previdenciário, tributário ou responsabilidade civil de qualquer natureza, decorrente da subcontratação, será imputado ou se comunicará com a CONTRATANTE.

18.6. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

## **19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

19.1. Cópias e vistas obedecerão aos seguintes procedimentos:

19.1.1. Cópia deste Edital e seus Anexos poderá ser obtida pelos interessados, no endereço eletrônico <http://portaldecompras.sc.gov.br/>.

19.1.2. Vistas ao processo licitatório poderão ser realizadas no endereço eletrônico <http://www.sea.sc.gov.br/>, por intermédio do *link* "SGP-e" informando o nº do processo **SGPe SEA 13366/2024**.

19.2. É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

19.3. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os participantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

19.4. A Secretaria de Estado da Administração – SEA poderá revogar o presente pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e



suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

19.5. O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados, pela Secretaria de Estado da Administração – SEA, antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece a Lei Federal nº 14.133/2021, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das Propostas Eletrônicas e Documentos Adicionais.

19.5.1. Caso ocorram alterações neste Edital, as mesmas serão disponibilizadas no site <http://portaldecompras.sc.gov.br/>, e ainda, enviadas aos interessados registrados.

19.6. A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdos deste Edital e seus Anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

19.7. As licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

19.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.

19.9. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de Santa Catarina, com prevalência sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para apreciação judicial de quaisquer questões resultantes deste Edital.

**Bruno José Bleil**  
**Secretário de Estado da Administração, designado**  
*(Assinado Digitalmente)*



**ANEXO I**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0705/2024**  
**DETALHAMENTO DO OBJETO**

**1. DO OBJETO:**

1.1. O presente edital tem como objeto, a aquisição de itens do grupo 19 (gêneros alimentícios - CARNES), para atender a demanda futura e eventual da Secretaria de Estado da Administração e órgãos participantes, com endereços de entregas em todas as regiões do Estado

<b>LOTE I - GRUPO A - AVES (REGIÃO GRANDE FLORIANÓPOLIS)</b>					
<b>Item</b>	<b>Grupo/ Classe</b>	<b>Código</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
1	1901	001325006	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO Descrição: Carne de frango Tipo: coxa e sobrecoxa Apresentação: sem pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa e sobrecoxa de frango, limpa, sem pele e sem osso, congelada, embalagem de 1 kg, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.365
2	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo	Kg	507



			órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
3	1901	001325030	<b>AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	2.010
4	1901	001325033	<b>AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter:	Kg	4.768



			peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	--	--	--

<b>LOTE II - GRUPO A - AVES (REGIÃO GRANDE FLORIANÓPOLIS) (Exclusivo ME/EPP)</b>					
<b>Item</b>	<b>Grupo/ Classe</b>	<b>Código</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
5	1901	001325006	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO Descrição: Carne de frango Tipo: coxa e sobrecoxa Apresentação: sem pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa e sobrecoxa de frango, limpa, sem pele e sem osso, congelada, embalagem de 1 kg, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	455



6	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	168
7	1901	001325030	AVES E DERIVADOS: SOBRECOPA FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente.	Kg	669



			Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
8	1901	001325033	<b>AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.588

<b>LOTE III - GRUPO A - AVES (REGIÃO ARARANGUÁ) - Lote exclusivo para ME/EPP</b>					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
9	1901	001325006	<b>AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: coxa e sobrecoxa Apresentação: sem pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa e sobrecoxa de frango, limpa, sem pele e sem osso, congelada, embalagem de 1 kg, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	Kg	48



			Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
10	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	250
11	1901	001325030	AVES E DERIVADOS: SOBRECOPA FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária.	Kg	1.386



			Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
12	1901	001325033	AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.600

LOTE IV- GRUPO A - AVES (REGIÃO LAGUNA)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
13	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade,	Kg	610



			transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
14	1901	001325030	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	8.813
15	1901	001325033	AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg.	Kg	10.978



			Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	--	--	--

LOTE V- GRUPO A - AVES (REGIÃO LAGUNA) (Exclusivo ME/EPP)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
16	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no	Kg	203



			mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
17	1901	001325030	<p>AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO</p> <p>Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa</p> <p>Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg.</p> <p>Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.</p>	Kg	2.937
18	1901	001325033	<p>AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO</p> <p>Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito</p> <p>Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg.</p> <p>Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante.</p>	Kg	3.659



			Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

LOTE VI - GRUPO A - AVES (REGIÃO LAGES)					
Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
19	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.083
20	1901	001325030	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente	Kg	3.474



			estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
21	1901	001325033	AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	2.931

**LOTE VII - GRUPO A - AVES (REGIÃO LAGES) (Exclusivo ME/EPP)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
22	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com	Kg	361



			especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
23	1901	001325030	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	1.157
24	1901	001325033	AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem	Kg	977



			<p>primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>		
--	--	--	--	--	--

LOTE VIII - GRUPO A - AVES (REGIÃO JOINVILLE)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
25	1901	001325029	<p>AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no</p>	Kg	1.059



			mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
26	1901	001325030	<p><b>AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.</p>	Kg	3.400
27	1901	001325033	<p><b>AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante.</p>	Kg	4.608



			Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

LOTE IX - GRUPO A - AVES (REGIÃO JOINVILLE) (Exclusivo ME/EPP)					
Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
28	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	352
29	1901	001325030	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente	Kg	1.133



			estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
30	1901	001325033	AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.536

**LOTE X - GRUPO A - AVES (REGIÃO CANOINHAS)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
31	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango,	Kg	750



			limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
32	1901	001325030	<b>AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	2.250
33	1901	001325033	<b>AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De	Kg	3.000



			Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	--	--	--

LOTE XI - GRUPO A - AVES (REGIÃO CANOINHAS) (Exclusivo ME/EPP)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
34	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem	Kg	250



			conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
35	1901	001325030	<p>AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO</p> <p>Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa</p> <p>Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg.</p> <p>Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.</p>	Kg	750
36	1901	001325033	<p>AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO</p> <p>Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito</p> <p>Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg.</p> <p>Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar</p>	Kg	1.000



			vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	--	--	--

LOTE XII - GRUPO A - AVES (REGIÃO IBIRAMA)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
37	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	756
38	1901	001325030	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do	Kg	2.265



			fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
39	1901	001325033	AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	4.671

**LOTE XIII - GRUPO A - AVES (REGIÃO IBIRAMA) (Exclusivo ME/EPP)**

Item	Grupo/C lasse	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
40	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango,	Kg	251



			limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
41	1901	001325030	<b>AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	755
42	1901	001325033	<b>AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De	Kg	1.556



			Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	--	--	--

**LOTE XIV- GRUPO A - AVES (REGIÃO BRUSQUE)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
43	1901	001325006	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO Descrição: Carne de frango Tipo: coxa e sobrecoxa Apresentação: sem pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa e sobrecoxa de frango, limpa, sem pele e sem osso, congelada, embalagem de 1 kg, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	18



44	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.116
45	1901	001325030	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no	Kg	3.539



			mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
46	1901	001325033	<b>AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	3.424

<b>LOTE XV- GRUPO A - AVES (REGIÃO BRUSQUE) (Exclusivo ME/EPP)</b>					
<b>Item</b>	<b>Grupo/ Classe</b>	<b>Código</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
47	1901	001325006	<b>AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: coxa e sobrecoxa Apresentação: sem pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa e sobrecoxa de frango, limpa, sem pele e sem osso, congelada, embalagem de 1 kg, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas,	Kg	6



			pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
48	1901	001325029	<b>AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	372
49	1901	001325030	<b>AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições	Kg	1.179



			adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
50	1901	001325033	AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.141

LOTE XVI - GRUPO A - AVES (REGIÃO CHAPECÓ) - Lote exclusivo para ME/EPP					
Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
51	1901	001325006	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO Descrição: Carne de frango Tipo: coxa e sobrecoxa Apresentação: sem pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa e sobrecoxa de frango, limpa, sem pele e sem osso, congelada, embalagem de 1 kg, transporte	Kg	120



			em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
52	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	295
53	1901	001325030	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada	Kg	933



			de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
54	1901	001325033	AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.252

LOTE XVII - GRUPO A - AVES (REGIÃO JOAÇABA) - Lote exclusivo para ME/EPP					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
55	1901	001325006	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO	Kg	263



			Descrição: Carne de frango Tipo: coxa e sobrecoxa Apresentação: sem pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa e sobrecoxa de frango, limpa, sem pele e sem osso, congelada, embalagem de 1 kg, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
56	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	605
57	1901	001325030	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO	Kg	1.965



			<p>Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.</p>		
58	1901	001325033	<p>AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no</p>	Kg	2.598



			mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

LOTE XVIII- GRUPO A - AVES (REGIÃO XANXERÊ)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
59	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	2.873
60	1901	001325030	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições	Kg	8.618



			adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
61	1901	001325033	AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	8.250

LOTE XIX - GRUPO A - AVES (REGIÃO XANXERÊ) (Exclusivo ME/EPP)					
Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
62	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C,	Kg	957



			embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
63	1901	001325030	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	2.872
64	1901	001325033	AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de	Kg	2.750



			frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

LOTE XX- GRUPO A - REGIÃO SÃO MIGUEL DO OESTE)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
65	1901	001325006	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO Descrição: Carne de frango Tipo: coxa e sobrecoxa Apresentação: sem pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa e sobrecoxa de frango, limpa, sem pele e sem osso, congelada, embalagem de 1 kg, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	162
66	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO	Kg	928



			<p>Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>		
67	1901	001325030	<p>AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no</p>	Kg	8.199



			mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
68	1901	001325033	<b>AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	7.781

**LOTE XXI- GRUPO A - REGIÃO SÃO MIGUEL DO OESTE) (Exclusivo ME/EPP)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
69	1901	001325006	<b>AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: coxa e sobrecoxa Apresentação: sem pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa e sobrecoxa de frango, limpa, sem pele e sem osso, congelada, embalagem de 1 kg, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas,	Kg	54



			pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
70	1901	001325029	<b>AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	309
71	1901	001325030	<b>AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO</b> Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições	Kg	2.733



			adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
72	1901	001325033	AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	2.593

<b>LOTE XXII - GRUPO A - AVES (REGIÃO MARAVILHA) - Lote exclusivo para ME/EPP</b>					
Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
73	1901	001325029	AVES E DERIVADOS: COXA DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: Coxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Coxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C,	Kg	743



			embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
74	1901	001325030	AVES E DERIVADOS: SOBRECOXA FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: sobrecoxa Apresentação: com pele e osso Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, limpa, congelada, embalagem de 1 kg, com especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulada pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem primária. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	2.230
75	1901	001325033	AVES E DERIVADOS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO Descrição: Carne de frango Tipo: filé de peito Apresentação: sassami Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Filé de peito de	Kg	1.123



			frango, tipo sassami, congelado pelo sistema IQF. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A embalagem deverá conter especificações de produto e validade, transporte em câmara congelada de -12º C, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado, rotulado pelo órgão competente, produto com S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

LOTE XXIII - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA (GRANDE FLORIANÓPOLIS)					
Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
76	1901	001333019	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (ALCATRA) Descrição: Carne bovina Tipo: Alcatra Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, ALCATRA, em peça, congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	600
77	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne	Kg	4.063



			bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
78	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	2.030
79	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno	Kg	2.915



			hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
80	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	4.236

<b>LOTE XXIV - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA (GRANDE FLORIANÓPOLIS) (Exclusivo ME/EPP)</b>					
Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
81	1901	001333019	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (ALCATRA) Descrição: Carne bovina Tipo: Alcatra Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, ALCATRA, em peça, congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a	Kg	200



			legislação vigente. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
82	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.353
83	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do	Kg	676



			fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
84	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	971
85	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.411



LOTE XXV - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA (REGIÃO ARARANGUÁ)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
86	1901	001333019	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (ALCATRA) Descrição: Carne bovina Tipo: Alcatra Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, ALCATRA, em peça, congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	72
87	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	645
88	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De	Kg	1.236



			Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
89	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	480
90	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno	Kg	945



			hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

LOTE XXVI - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA (REGIÃO ARARANGUÁ) (Exclusivo ME/EPP)					
Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
91	1901	001333019	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (ALCATRA) Descrição: Carne bovina Tipo: Alcatra Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, ALCATRA, em peça, congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	24
92	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta	Kg	215



			adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
93	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	412
94	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho.	Kg	160



			Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
95	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	315

LOTE XXVII - GRUPO B -CARNE BOVINA E SUÍNA ( REGIÃO LAGUNA)					
Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
96	1901	001333019	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (ALCATRA) Descrição: Carne bovina Tipo: Alcatra Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, ALCATRA, em peça, congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem	Kg	225



			conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
97	1901	001333024	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA</p> <p>Descrição: Carne bovina Tipo: músculo</p> <p>Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	4.464
98	1901	001333029	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA)</p> <p>Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta</p> <p>Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no</p>	Kg	12.291



			mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
99	1901	001333059	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS</p> <p>Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho</p> <p>Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	2.012
100	1901	001333053	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS</p> <p>Descrição: Carne suína Tipo: lombo</p> <p>Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	7.946



<b>LOTE XXVIII - GRUPO B -CARNE BOVINA E SUÍNA ( REGIÃO LAGUNA) (Exclusivo ME/EPP)</b>					
<b>Item</b>	<b>Grupo/C lasse</b>	<b>Código</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
101	1901	001333019	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (ALCATRA) Descrição: Carne bovina Tipo: Alcatra Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, ALCATRA, em peça, congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	75
102	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.488
			CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA)		



103	1901	001333029	Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	4.097
104	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	670
105	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína,	Kg	2.648



			LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

LOTE XXIX- GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA ( REGIÃO LAGES)					
Item	Grupo/C lasse	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
106	1901	001333019	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (ALCATRA) Descrição: Carne bovina Tipo: Alcatra Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, ALCATRA, em peça, congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	225
107	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a	Kg	4.452



			presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
108	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.658
109	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno	Kg	1.949



			hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
110	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	5.727

**LOTE XXX- GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA ( REGIÃO LAGES) (Exclusivo ME/EPP)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
111	1901	001333019	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (ALCATRA) Descrição: Carne bovina Tipo: Alcatra Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, ALCATRA, em peça, congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Produto	Kg	75



			inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
112	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.484
113	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho.	Kg	552



			Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
114	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	649
115	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: Lombo Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.909



LOTE XXXI - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA (REGIÃO JOINVILLE)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
116	1901	001333019	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (ALCATRA) Descrição: Carne bovina Tipo: Alcatra Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, ALCATRA, em peça, congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	225
117	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.592



118	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	5.223
119	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.367
120	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem	Kg	2.928



			primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

**- LOTE XXXII - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA ( REGIÃO JOINVILLE) (Exclusivo ME/EPP)**

Item	Grupo/C lasse	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
121	1901	001333019	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (ALCATRA) Descrição: Carne bovina Tipo: Alcatra Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, ALCATRA, em peça, congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	75
122	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina,	Kg	530



			MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
123	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.741
124	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm),	Kg	455



			congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
125	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	976

**LOTE XXXIII - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA ( REGIÃO CANOINHAS)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
126	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico,	Kg	3.750



			transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
127	1901	001333029	<b>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA)</b> Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	750
128	1901	001333059	<b>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS</b> Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas,	Kg	2.250



			detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
129	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	2.250

LOTE XXXIV - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA (REGIÃO CANOINHAS) (Exclusivo ME/EPP)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
130	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho.	Kg	1.250



			Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
131	1901	001333029	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA)</p> <p>Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	250
132	1901	001333059	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS</p> <p>Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente.</p>	Kg	750



			Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
133	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	750

**LOTE XXXV - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA (REGIÃO IBIRAMA)**

Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
134	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no	Kg	4.448



			mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
135	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	4.673
136	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	4.673
137	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS	Kg	5.123



			<p>Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>		
--	--	--	---	--	--

<b>LOTE XXXVI - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA (REGIÃO IBIRAMA) (Exclusivo ME/EPP)</b>					
<b>Item</b>	<b>Grupo/ Classe</b>	<b>Código</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
138	1901	001333024	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	1.482



139	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.557
140	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.557
141	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem	Kg	1.707



			primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

LOTE XXXVII - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA (REGIÃO BRUSQUE)					
Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
142	1901	001333019	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (ALCATRA) Descrição: Carne bovina Tipo: Alcatra Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, ALCATRA, em peça, congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	261
143	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada,	Kg	4.488



			sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
144	1901	001333029	<b>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA)</b> Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.571
145	1901	001333059	<b>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS</b> Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico,	Kg	2.684



			transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
146	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	4.863
<b>LOTE XXXVIII - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA (REGIÃO BRUSQUE) (Exclusivo ME/EPP)</b>					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
147	1901	001333019	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (ALCATRA) Descrição: Carne bovina Tipo: Alcatra Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, ALCATRA, em peça, congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho.	Kg	87



			Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
148	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.495
149	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente.	Kg	523



			Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
150	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	894
151	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.620



LOTE XXXIX - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA ( REGIÃO CHAPECÓ)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
152	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.827
153	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.590



154	1901	001333059	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS</p> <p>Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho</p> <p>Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg.</p> <p>Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	1.590
155	1901	001333053	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS</p> <p>Descrição: Carne suína Tipo: lombo</p> <p>Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg.</p> <p>Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	915



<b>LOTE XL - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA ( REGIÃO CHAPECÓ) (Exclusivo ME/EPP)</b>					
<b>Item</b>	<b>Grupo/ Classe</b>	<b>Código</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
156	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	609
157	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	530



158	1901	001333059	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS</p> <p>Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho</p> <p>Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	530
159	1901	001333053	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS</p> <p>Descrição: Carne suína Tipo: lombo</p> <p>Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	305



LOTE XLI - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA ( REGIÃO JOAÇABA)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
160	1901	001333019	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (ALCATRA) Descrição: Carne bovina Tipo: Alcatra Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, ALCATRA, em peça, congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	113
161	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	2.444
162	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De	Kg	1.879



			Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
163	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	2.230
164	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno	Kg	2.472



			hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

<b>LOTE XLII - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA ( REGIÃO JOAÇABA) (Exclusivo ME/EPP)</b>					
<b>Item</b>	<b>Grupo/ Classe</b>	<b>Código</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
165	1901	001333019	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (ALCATRA) Descrição: Carne bovina Tipo: Alcatra Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, ALCATRA, em peça, congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	37
166	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta	Kg	813



			adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
167	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	626
168	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho.	Kg	742



			Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
169	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	823

**LOTE XLIII - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA ( REGIÃO XANXERÊ)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
170	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante.	Kg	8.250



			Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
171	1901	001333029	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA)</p> <p>Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	8.250
172	1901	001333059	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS</p> <p>Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	8.250



173	1901	001333053	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS</p> <p>Descrição: Carne suína Tipo: lombo</p> <p>Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg.</p> <p>Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	10.365
-----	------	-----------	---	----	--------

**LOTE XLIV - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA (REGIÃO XANXERÊ) (Exclusivo ME/EPP)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
174	1901	001333024	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA</p> <p>Descrição: Carne bovina Tipo: músculo</p> <p>Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg.</p> <p>Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	2.750



175	1901	001333029	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA)</p> <p>Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta</p> <p>Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	2.750
176	1901	001333059	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS</p> <p>Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho</p> <p>Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	2.750
177	1901	001333053	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS</p> <p>Descrição: Carne suína Tipo: lombo</p> <p>Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg.</p>	Kg	3.455



			Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	--	--	--

LOTE XLV - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA ( REGIÃO SÃO MIGUEL DO OESTE)

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
178	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	2.182
179	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg.	Kg	8.084



			Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
180	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	4.031
181	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta	Kg	7.953



			adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	--	--	--

<b>LOTE XLVI - GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA (REGIÃO SÃO MIGUEL DO OESTE) (Exclusivo ME/EPP)</b>					
<b>Item</b>	<b>Grupo/ Classe</b>	<b>Código</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
182	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	727
183	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso	Kg	2.694



			ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
184	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.343
185	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante.	Kg	2.651



			Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

LOTE XLVII- GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA (REGIÃO MARAVILHA)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
186	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.802
187	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do	Kg	300



			fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
188	1901	001333059	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS</p> <p>Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho</p> <p>Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	1.560
189	1901	001333053	<p>CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS</p> <p>Descrição: Carne suína Tipo: lombo</p> <p>Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	1.467



LOTE XLVIII- GRUPO B - CARNE BOVINA E SUÍNA (REGIÃO MARAVILHA) (Exclusivo ME/EPP)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
190	1901	001333024	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA MOÍDA Descrição: Carne bovina Tipo: músculo Apresentação: moído Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, MÚSCULO, moído, limpo, congelada, sem a presença de tecidos inferiores (gordura, pele, tendões, cartilagens, entre outros). Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	600
191	1901	001333029	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA (PALETA) Descrição: Carne bovina Tipo: Paleta Apresentação: cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PALETA (coração/miolo da paleta), em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	100



192	1901	001333059	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: CARNE BOVINA PATINHO CUBOS Descrição: Carne bovina Tipo: Patinho Apresentação: Cubos ou iscas Estado De Conservação: Congelado. Embalagem primária: Embalagem de até 2 kg. Características Técnicas: Carne bovina, PATINHO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	520
193	1901	001333053	CARNES SUÍNAS, BOVINA E VÍSCERAS: LOMBO Suíno CUBOS Descrição: Carne suína Tipo: lombo Apresentação: Cubos ou isca Embalagem primária: Embalagem de até 1 kg. Características Técnicas: Carne suína, LOMBO, em cubos (máximo 2x2 cm) ou iscas (máximo de comprimento 2 cm), congelada, sem tempero. Embalada em saco de polietileno hermeticamente fechado, limpo, atóxico, transparente, rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente, com até 2 kg. Produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F.. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	489

**LOTE XLIX - GRUPO C - PEIXE( REGIÃO GRANDE FLORIANÓPOLIS)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
194	1901	001350007	Filé de peixe	Kg	3.512



			<p>Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>		
--	--	--	---	--	--

LOTE L - GRUPO C - PEIXE( REGIÃO GRANDE FLORIANÓPOLIS) (Exclusivo ME/EPP)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
195	1901	001350007	<p>Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer</p>	Kg	1.170



			pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

**LOTE LI- GRUPO C - PEIXE( REGIÃO ARARANGUÁ) - Lote exclusivo para ME/EPP**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
196	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	516

**LOTE LII - GRUPO C - PEIXE( REGIÃO LAGUNA)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
197	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da	Kg	1.894



			variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

LOTE LIII - GRUPO C - PEIXE( REGIÃO LAGUNA) (Exclusivo ME/EPP)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
198	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação	Kg	631



			vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

**LOTE LIV - GRUPO C - PEIXE ( REGIÃO LAGES) - Lote exclusivo para ME/EPP**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
199	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.640

**LOTE LV - GRUPO C - PEIXE ( REGIÃO JOINVILLE)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
200	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C.	Kg	2.012



			A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

**LOTE LVI - GRUPO C - PEIXE ( REGIÃO JOINVILLE) (Exclusivo ME/EPP)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
201	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	670



LOTE LVII - GRUPO C - PEIXE (REGIÃO CANOINHAS)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
202	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.500

LOTE LVIII - GRUPO C - PEIXE (REGIÃO CANOINHAS ) (Exclusivo ME/EPP)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
203	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de	Kg	500



			armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

**LOTE LIX- GRUPO C - PEIXE ( REGIÃO IBIRAMA)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
204	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	4.671



LOTE LX- GRUPO C - PEIXE ( REGIÃO IBIRAMA) (Exclusivo ME/EPP)

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
205	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.556

LOTE LXI - GRUPO C - PEIXE ( REGIÃO BRUSQUE)

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
206	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão	Kg	4.263



			<p>competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho</p> <p>Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>		
--	--	--	---	--	--

**LOTE LXII - GRUPO C - PEIXE ( REGIÃO BRUSQUE) (Exclusivo ME/EPP)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
207	1901	001350007	<p>Filé de peixe</p> <p>Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho</p> <p>Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Kg	1.420



LOTE LXIII - GRUPO C - PEIXE ( REGIÃO CHAPECÓ) - Lote exclusivo para ME/EPP					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
208	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	820

LOTE LXIV - GRUPO C - PEIXE ( REGIÃO JOAÇABA)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
209	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas	Kg	1.749



			<p>selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho</p> <p>Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>		
--	--	--	---	--	--

**LOTE LXV - GRUPO C - PEIXE ( REGIÃO JOAÇABA) (Exclusivo ME/EPP)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
210	1901	001350007	<p>Filé de peixe</p> <p>Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho</p> <p>Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no</p>	Kg	583



			mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

LOTE LXVI - GRUPO C - PEIXE ( REGIÃO XANXERÊ)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
211	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	7.125

LOTE LXVII- GRUPO C - PEIXE ( REGIÃO XANXERÊ) (Exclusivo ME/EPP)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
212	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados	Kg	2.375



			<p>individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho</p> <p>Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>		
--	--	--	--	--	--

LOTE LXVIII - GRUPO C - PEIXE ( REGIÃO SÃO MIGUEL DO OESTE)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
213	1901	001350007	<p>Filé de peixe</p> <p>Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho</p> <p>Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no</p>	Kg	3.273



			mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

LOTE XLIX - GRUPO C - PEIXE( REGIÃO SÃO MIGUEL DO OESTE)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
214	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	1.091

LOTE XLIX - GRUPO C - PEIXE( REGIÃO MARAVILHA)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
215	1901	001350007	Filé de peixe Descrição: Carne de peixe Variedade: Tilápia Tipo Corte: Filé Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne de peixe da variedade tilápia, com corte em filé (corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça). Tratado por processo	Kg	878



			<p>adequado de congelamento rápido ou ultrarrápido, separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Embalagem com 1kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho</p> <p>Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>		
--	--	--	---	--	--

LOTE LXXI - GRUPO D - OVOS (GRANDE FLORIANÓPOLIS)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
216	1901	001325017	<p>AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES</p> <p>Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Peça	2.958



LOTE LXXII - GRUPO D - OVOS (GRANDE FLORIANÓPOLIS) (Exclusivo ME/EPP)					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
217	1901	001325017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Peça	986

LOTE LXXIII - GRUPO D - OVOS( REGIÃO ARARANGUÁ) - Lote exclusivo para ME/EPP					
Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
218	1901	001325017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e	Peça	960



			caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	--	--	--

**LOTE LXXIV - GRUPO D - OVOS (REGIÃO LAGUNA)**

Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
219	1901	001325017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Peça	2.897

**LOTE LXXV - GRUPO D - OVOS (REGIÃO LAGUNA) (Exclusivo ME/EPP)**

Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
220	1901	001325017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de	Peça	965



			validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	---	--	--

**LOTE LXXVI - GRUPO D - OVOS ( REGIÃO LAGES) - Lote exclusivo para ME/EPP**

Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
221	1901	001325017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Peça	2.005

**LOTE LXXVII - GRUPO D - OVOS ( REGIÃO JOINVILLE ) - Lote exclusivo para ME/EPP**

Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
222	1901	001325017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características	Peça	830



			<p>Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>		
--	--	--	---	--	--

<b>LOTE LXXVIII - GRUPO D - OVOS ( REGIÃO CANOINHAS ) - Lote exclusivo para ME/EPP</b>					
<b>Item</b>	<b>Grupo/ Classe</b>	<b>Código</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
223	1901	001325017	<p>AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES</p> <p>Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento</p>	Peça	480



<b>LOTE LXXIX - GRUPO D - OVOS (REGIÃO IBIRAMA) - Lote exclusivo para ME/EPP</b>					
<b>Item</b>	<b>Grupo/ Classe</b>	<b>Código</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
224	1901	001325017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Peça	261

<b>LOTE LXXX - GRUPO D - OVOS ( REGIÃO BRUSQUE) - Lote exclusivo para ME/EPP</b>					
<b>Item</b>	<b>Grupo/ Classe</b>	<b>Código</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
225	1901	001325017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve	Peça	1.776



			estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	--	--	--

**LOTE LXXXI - GRUPO D - OVOS ( REGIÃO CHAPECÓ) - Lote exclusivo para ME/EPP**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
226	1901	001325017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Peça	640

**LOTE LXXXII- GRUPO D - OVOS( REGIÃO JOAÇABA) - Lote exclusivo para ME/EPP**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
227	1901	001325017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido	Peça	690



			visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	--	--	--

**LOTE LXXXIII - GRUPO D - OVOS ( REGIÃO XANXERÊ) - Lote exclusivo para ME/EPP**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
228	1901	001325017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Peça	3.030

**LOTE LXXXIV - GRUPO D - OVOS( REGIÃO SÃO MIGUEL DO OESTE) - Lote exclusivo para ME/EPP**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
229	1901	001325017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não	Peça	3.254



			resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
--	--	--	--	--	--

LOTE LXXXV- GRUPO D - OVOS ( REGIÃO MARAVILHA) - Lote exclusivo para ME/EPP

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
230	1901	001325017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES Descrição: Ovo Origem: Galinha Tipo: Grande Classe: A Embalagem primária: Embalagem de 30 unidades. Características Técnicas: Ovo de galinha, fresco, não resfriado classe A, casca íntegra, fosca e áspera, sem sujidades/impurezas, tipo grande, pesando no mínimo 55 g, embalado em bandeja com 30 unidades, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Peça	986



LOTE LXXXVI - GRUPO E - EMBUTIDOS ( REGIÃO GRANDE FLORIANÓPOLIS) - Lote exclusivo para ME/EPP					
Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
231	1901	001341008	<b>EMBUTIDOS: LINGUIÇA CALABRESA</b> Descrição: Embutido Tipo: calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de até 3 kg. Características Técnicas: Linguiça calabresa, de carne suína, especial, defumada, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Embalagem de até 3 kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	80
232	1901	001341012	<b>EMBUTIDOS: PRESUNTO</b> Descrição: Embutido Tipo: Presunto Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de 150 a 300g. Características Técnicas: Presunto de primeira qualidade, fatiado, resfriado. Embalagem de 150 a 300g, de polietileno hermeticamente fechado, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	899



233	1901	001341032	EMBUTIDOS: SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA Descrição: Embutido Tipo: Salsicha Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de até 3kg. Características Técnicas: Salsicha, congelada, em embalagens plásticas de polietileno, de até 3 kg, a vacuo, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E de SC ou S.I.F, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	250
-----	------	-----------	---	----	-----

**LOTE LXXXVII - GRUPO E - EMBUTIDOS ( REGIÃO ARARANGUÁ) - Lote exclusivo para ME/EPP**

Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
234	1901	001341008	EMBUTIDOS: LINGUIÇA CALABRESA Descrição: Embutido Tipo: calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de até 3 kg. Características Técnicas: Linguiça calabresa, de carne suína, especial, defumada, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Embalagem de até 3 kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	276
235	1901	001341012	EMBUTIDOS: PRESUNTO Descrição: Embutido Tipo: Presunto Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de 150 a 300g. Características Técnicas: Presunto de primeira qualidade, fatiado, resfriado. Embalagem de 150 a 300g, de polietileno hermeticamente fechado, original do	Kg	96



			fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
236	1901	001341032	EMBUTIDOS: SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA Descrição: Embutido Tipo: Salsicha Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de até 3kg. Características Técnicas: Salsicha, congelada, em embalagens plásticas de polietileno, de até 3 kg, a vacuo, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E de SC ou S.I.F, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	216

LOTE LXXXVIII - GRUPO E - EMBUTIDOS ( REGIÃO LAGUNA)

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
237	1901	001341008	EMBUTIDOS: LINGUIÇA CALABRESA Descrição: Embutido Tipo: calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de até 3 kg. Características Técnicas: Linguiça calabresa, de carne suína, especial, defumada, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Embalagem de até 3 kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	3.051
238	1901	001341012	EMBUTIDOS: PRESUNTO	Kg	306



			Descrição: Embutido Tipo: Presunto Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de 150 a 300g. Características Técnicas: Presunto de primeira qualidade, fatiado, resfriado. Embalagem de 150 a 300g, de polietileno hermeticamente fechado, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento		
239	1901	001341032	EMBUTIDOS: SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA Descrição: Embutido Tipo: Salsicha Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de até 3kg. Características Técnicas: Salsicha, congelada, em embalagens plásticas de polietileno, de até 3 kg, a vacuo, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E de SC ou S.I.F, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	1.602

**LOTE LXXXIX - GRUPO E - EMBUTIDOS ( REGIÃO LAGUNA) (Exclusivo ME/EPP)**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
240	1901	001341008	EMBUTIDOS: LINGUIÇA CALABRESA Descrição: Embutido Tipo: calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de até 3 kg. Características Técnicas: Linguiça calabresa, de carne suína, especial, defumada, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Embalagem de até 3 kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no	Kg	1.017



			recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
241	1901	001341012	EMBUTIDOS: PRESUNTO Descrição: Embutido Tipo: Presunto Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de 150 a 300g. Características Técnicas: Presunto de primeira qualidade, fatiado, resfriado. Embalagem de 150 a 300g, de polietileno hermeticamente fechado, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	102
242	1901	001341032	EMBUTIDOS: SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA Descrição: Embutido Tipo: Salsicha Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de até 3kg. Características Técnicas: Salsicha, congelada, em embalagens plásticas de polietileno, de até 3 kg, a vacuo, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E de SC ou S.I.F, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	534

**LOTE XC GRUPO E - EMBUTIDOS( REGIÃO BRUSQUE) - Lote exclusivo para ME/EPP**

Item	Grupo/ Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
243	1901	001341008	EMBUTIDOS: LINGUIÇA CALABRESA Descrição: Embutido Tipo: calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária:	Kg	24



			Embalagem de até 3 kg. Características Técnicas: Linguíça calabresa, de carne suína, especial, defumada, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Embalagem de até 3 kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
244	1901	001341012	EMBUTIDOS: PRESUNTO Descrição: Embutido Tipo: Presunto Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de 150 a 300g. Características Técnicas: Presunto de primeira qualidade, fatiado, resfriado. Embalagem de 150 a 300g, de polietileno hermeticamente fechado, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	12
245	1901	001341032	EMBUTIDOS: SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA Descrição: Embutido Tipo: Salsicha Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de até 3kg. Características Técnicas: Salsicha, congelada, em embalagens plásticas de polietileno, de até 3 kg, a vacuo, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E de SC ou S.I.F, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	12



<b>LOTE XCI - GRUPO E - EMBUTIDOS ( REGIÃO CHAPECÓ) - Lote exclusivo para ME/EPP</b>					
<b>Item</b>	<b>Grupo/ Classe</b>	<b>Código</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
246	1901	001341008	<b>EMBUTIDOS: LINGUIÇA CALABRESA</b> Descrição: Embutido Tipo: calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de até 3 kg. Características Técnicas: Linguiça calabresa, de carne suína, especial, defumada, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Embalagem de até 3 kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	36
247	1901	001341012	<b>EMBUTIDOS: PRESUNTO</b> Descrição: Embutido Tipo: Presunto Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de 150 a 300g. Características Técnicas: Presunto de primeira qualidade, fatiado, resfriado. Embalagem de 150 a 300g, de polietileno hermeticamente fechado, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	120
248	1901	001341032	<b>EMBUTIDOS: SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA</b> Descrição: Embutido Tipo: Salsicha Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de até 3kg. Características Técnicas: Salsicha, congelada, em embalagens plásticas de polietileno, de até 3 kg, a vacuo, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E de SC ou S.I.F, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas,	Kg	120



			detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
--	--	--	---	--	--

**LOTE XCII - GRUPO E - EMBUTIDOS ( REGIÃO JOAÇABA) - Lote exclusivo para ME/EPP**

Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
249	1901	001341012	EMBUTIDOS: PRESUNTO Descrição: Embutido Tipo: Presunto Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de 150 a 300g. Características Técnicas: Presunto de primeira qualidade, fatiado, resfriado. Embalagem de 150 a 300g, de polietileno hermeticamente fechado, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	88

**LOTE XCIII - GRUPO E - EMBUTIDOS ( REGIÃO SÃO MIGUEL DO OESTE)**

Item	Grupo/Classe	Código	Descrição do Material	Unidade	Quantidade
250	1901	001341008	EMBUTIDOS: LINGUIÇA CALABRESA Descrição: Embutido Tipo: calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de até 3 kg. Características Técnicas: Linguiça calabresa, de carne suína, especial, defumada, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. de SC ou S.I.F. Embalagem de até 3 kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75%	Kg	2.475



			do prazo de validade no momento do recebimento.		
251	1901	001341012	EMBUTIDOS: PRESUNTO Descrição: Embutido Tipo: Presunto Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de 150 a 300g. Características Técnicas: Presunto de primeira qualidade, fatiado, resfriado. Embalagem de 150 a 300g, de polietileno hermeticamente fechado, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	414
252	1901	001341032	EMBUTIDOS: SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA Descrição: Embutido Tipo: Salsicha Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de até 3kg. Características Técnicas: Salsicha, congelada, em embalagens plásticas de polietileno, de até 3 kg, a vacuo, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E de SC ou S.I.F, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	1.305

<b>LOTE XCIV - GRUPO E - EMBUTIDOS (REGIÃO SÃO MIGUEL DO OESTE) (Exclusivo ME/EPP)</b>					
<b>Item</b>	<b>Grupo/ Classe</b>	<b>Código</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
253	1901	001341008	EMBUTIDOS: LINGUIÇA CALABRESA Descrição: Embutido Tipo: calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Congelado Embalagem primária: Embalagem de até 3 kg. Características Técnicas: Linguiça calabresa, de carne suína, especial, defumada, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E.	Kg	825



			de SC ou S.I.F. Embalagem de até 3 kg. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.		
254	1901	001341012	EMBUTIDOS: PRESUNTO Descrição: Embutido Tipo: Presunto Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de 150 a 300g. Características Técnicas: Presunto de primeira qualidade, fatiado, resfriado. Embalagem de 150 a 300g, de polietileno hermeticamente fechado, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento	Kg	138
255	1901	001341032	EMBUTIDOS: SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA Descrição: Embutido Tipo: Salsicha Estado De Conservação: Resfriado Embalagem primária: Embalagem de até 3kg. Características Técnicas: Salsicha, congelada, em embalagens plásticas de polietileno, de até 3 kg, a vacuo, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E de SC ou S.I.F, original do fabricante. Livre de insetos, parasitas, detritos, cascas, pedras, bolor e caruncho. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra. Composição, rotulagem e embalagem conforme legislação vigente. Validade: no mínimo 75% do prazo de validade no momento do recebimento.	Kg	435

- (1) As quantidades licitadas são estimativas, podendo a contratante requisitar quantidades maiores ou menores conforme a efetiva necessidade, respeitando-se os limites estabelecidos pela legislação.
- (2) As proponentes devem oferecer propostas prevendo o quantitativo total solicitado para cada item, sendo vetado o oferecimento de quantidades menores que o consumo estimado neste instrumento.



## **2. DA EXECUÇÃO DO OBJETO.**

2.1. O prazo de entrega dos materiais correspondentes a cada Autorização de Fornecimento emitida, não poderá ser superior a até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do envio da Autorização de Fornecimento, por e-mail, podendo ser prorrogado, a pedido da contratada, por igual prazo mediante justificativa aceita pela Contratante.

2.2. Os quantitativos correspondentes a cada órgão participante

2.3. As quantidades licitadas são estimativas, podendo o contratante requisitar quantidades conforme a efetiva necessidade, respeitando-se os limites da Lei.

2.4. Os produtos serão entregues conforme solicitação do órgão contratante/participante, mediante emissão de autorização de fornecimento, não podendo ultrapassar as quantidades máximas estabelecidas neste edital, exceto quando acrescido, por meio de Termo Aditivo na forma da Lei

2.5. Quando da entrega, o produto deverá estar em perfeitas condições de uso, bem como as embalagens deverão estar intactas (não danificadas).

2.6. Após a entrega, a Comissão de Recebimento de Materiais ou servidor designado, terá 02 (dois) dias úteis para examinar o objeto entregue, exceto quando o aceite depender de laudo ou parecer técnico.

2.7. Os produtos serão entregues pela contratada, pelo preço contratado, sem nenhum custo adicional (seguros, impostos e taxas, transporte, frete ou qualquer outro encargo necessário à execução do objeto do contrato), conforme solicitação do órgão contratante/participante, mediante emissão de autorização de fornecimento.

2.9. O contratante reserva-se o direito de a qualquer tempo, previamente ao aceite, ou durante o prazo de garantia do objeto ofertado e entregue, proceder a análise técnica e de qualidade do objeto, diretamente ou por intermédio de terceiros por ele escolhido. Se rejeitado, o objeto deverá ser substituído pela contratada, no prazo estipulado pelo contratante, sem qualquer ônus para o contratante.

2.10. A contratada, mesmo não sendo a fabricante da matéria-prima empregada na fabricação de seu objeto, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade deste, obrigando-se a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta.

2.11. O aceite do objeto pelo contratante, não exclui a responsabilidade civil da contratada por vícios de quantidade ou qualidade do objeto ou disparidade com as especificações técnicas exigidas no edital ou atribuídas pela contratada, verificados posteriormente, garantindo-se ao contratante as faculdades previstas no artigo 18, da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

2.12. O objeto cotado e adjudicado deverá atender a legislação a ele pertinente.

2.13. A contratada compromete-se a entregar manuais, certificados e garantia como todos e quaisquer documentos relacionados ao objeto, em português, se exigido no edital.

2.14. O objeto adjudicado deve estar identificado pelo fabricante, por intermédio de rótulo impresso na embalagem, devendo conter as características do produto, data de fabricação e validade, conforme legislação vigente.

## **3. VALIDADE**

3.1. Para o objeto adjudicado, em que é exigido pela legislação vigente prazo de validade, o mesmo deverá constar na embalagem.



3.2. A contratada compromete-se a entregar o objeto adjudicado, com prazo de validade mínima contados a partir da entrega, de acordo com o especificado na descrição dos mesmos no Anexo I do Edital (produto – características mínimas) e conforme a legislação vigente específica de cada qual.

#### **4. LOCAL, HORÁRIO E ENDEREÇO DE ENTREGA**

4.1. Os produtos deverão ser entregues nos locais e horários indicados no Anexo IX, com agendamento prévio, para organização do recebimento e produção das refeições. A frequência de entrega será semanal, entretanto devido a necessidade específica do local, poderá haver alteração.

#### **5. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

5.1. Prazo de troca de bens rejeitados: 5 (cinco) dias corridos

5.2. Prazo de recebimento provisório: no ato.

5.3. Prazo de recebimento definitivo do objeto: 10 (dez) dias corridos

5.4. Prazo de liquidação do documento fiscal: até o 20º dia do mês posterior ao recebimento dos materiais, desde que útil, e desde que a despesa esteja devidamente atestada pelo agente responsável

5.5. Prazo de pagamento: Até o 30º dia do mês posterior à prestação dos serviços ou recebimento dos materiais, desde que útil, e desde que a despesa esteja devidamente atestada pelo agente responsável, condicionado ainda ao efetivo repasse financeiro da Secretaria de Estado da Fazenda, quando cabível.

Parágrafo Único: Quando a data supramencionada cair em dia não útil, o pagamento será realizado no dia útil.



**ANEXO I-A**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0705/2024**  
**QUANTITATIVO POR REGIÃO E GRUPO**

- **Região Grande Florianópolis**

REGIÃO	GRUPO	Material	Descritivo	Unidade de aquisição	QTD
Região Grande Florianópolis	A	00132-5 006	SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO	KG	1.820
		00132-5 029	COXA DE FRANGO	KG	675
		00132-5 030	AVES E DERIVADOS SOBRECOXA FRANGO	KG	2.679
		00132-5 033	AVES E DERIVADOS FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	6.356
	B	00133-3 019	CARNE BOVINA (ALCATRA)	KG	800
		00133-3 024	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	5.416
		00133-3 029	CARNE BOVINA (PALETA)	KG	2.706
		00133-3 059	CARNE BOVINA PATINHO CUBOS	KG	3.886
		00133-3 053	LOMBO Suíno CUBOS	KG	5.647
	C	00135-0 007	FILÉ DE PEIXE	KG	4.682
	D	00132-5 017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES	PEÇA	3.944



E	00134-1 008	EMBUTIDOS LINGUICA CALABRESA	KG	80
	00134-1 012	EMBUTIDOS PRESUNTO	KG	889
	00134-1 032	EMBUTIDOS SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA	KG	250

- Região Araranguá

REGIÃO	GRUPO	Material	Descritivo	Unidade de aquisição	QTD
Região Araranguá	A	00132-5 006	SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO	KG	48
		00132-5 029	COXA DE FRANGO	KG	250
		00132-5 030	AVES E DERIVADOS SOBRECOXA FRANGO	KG	1.386
		00132-5 033	AVES E DERIVADOS FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	1.600
	B	00133-3 019	CARNE BOVINA (ALCATRA)	KG	96
		00133-3 024	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	860
		00133-3 029	CARNE BOVINA (PALETA)	KG	1.648
		00133-3 059	CARNE BOVINA PATINHO CUBOS	KG	640
		00133-3 053	LOMBO Suíno CUBOS	KG	1.260



	<b>C</b>	<b>00135-0 007</b>	FILÉ DE PEIXE	KG	516
	<b>D</b>	<b>00132-5 017</b>	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES	PEÇA	960
	<b>E</b>	<b>00134-1 008</b>	EMBUTIDOS LINGUIÇA CALABRESA	KG	276
		<b>00134-1 012</b>	EMBUTIDOS PRESUNTO	KG	96
		<b>00134-1 032</b>	EMBUTIDOS SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA	KG	216

- Região Laguna

REGIÃO	GRUPO	Material	Descritivo	Unidade de aquisição	QTD
Região Laguna	<b>A</b>	<b>00132-5 006</b>	SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO	KG	0
		<b>00132-5 029</b>	COXA DE FRANGO	KG	813
		<b>00132-5 030</b>	AVES E DERIVADOS SOBRECOXA FRANGO	KG	11.750
		<b>00132-5 033</b>	AVES E DERIVADOS FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	14.637
	<b>B</b>	<b>00133-3 019</b>	CARNE BOVINA (ALCATRA)	KG	300
		<b>00133-3 024</b>	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	5.952



		00133-3 029	CARNE BOVINA (PALETA)	KG	16.388
		00133-3 059	CARNE BOVINA PATINHO CUBOS	KG	2.682
		00133-3 053	LOMBO Suíno CUBOS	KG	10.594
	C	00135-0 007	FILÉ DE PEIXE	KG	2.525
	D	00132-5 017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES	PEÇA	3.862
	E	00134-1 008	EMBUTIDOS LINGUIÇA CALABRESA	KG	4.068
		00134-1 012	EMBUTIDOS PRESUNTO	KG	408
		00134-1 032	EMBUTIDOS SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA	KG	2.136

- Região Lages

REGIÃO	GRUPO	Material	Descritivo	Unidade de aquisição	QTD
Região Lages	A	00132-5 006	SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO	KG	0
		00132-5 029	COXA DE FRANGO	KG	1.444
		00132-5 030	AVES E DERIVADOS SOBRECOXA FRANGO	KG	4.631
		00132-5 033	AVES E DERIVADOS FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	3.908



	<b>B</b>	<b>00133-3 019</b>	CARNE BOVINA (ALCATRA)	KG	300
		<b>00133-3 024</b>	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	5.936
		<b>00133-3 029</b>	CARNE BOVINA (PALETA)	KG	2.210
		<b>00133-3 059</b>	CARNE BOVINA PATINHO CUBOS	KG	2.598
		<b>00133-3 053</b>	LOMBO Suíno CUBOS	KG	7.636
	<b>C</b>	<b>00135-0 007</b>	FILÉ DE PEIXE	KG	1.640
	<b>D</b>	<b>00132-5 017</b>	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES	PEÇA	2.005
	<b>E</b>	<b>00134-1 008</b>	EMBUTIDOS LINGUICA CALABRESA	KG	0
		<b>00134-1 012</b>	EMBUTIDOS PRESUNTO	KG	0
		<b>00134-1 032</b>	EMBUTIDOS SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA	KG	0



• REGIÃO JOINVILLE

REGIÃO	GRUPO	Material	Descritivo	Unidade de aquisição	QTD
Região Joinville	A	00132-5 006	SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO	KG	0
		00132-5 029	COXA DE FRANGO	KG	1.411
		00132-5 030	AVES E DERIVADOS SOBRECOXA FRANGO	KG	4.533
		00132-5 033	AVES E DERIVADOS FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	6.144
	B	00133-3 019	CARNE BOVINA (ALCATRA)	KG	300
		00133-3 024	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	2.122
		00133-3 029	CARNE BOVINA (PALETA)	KG	6.964
		00133-3 059	CARNE BOVINA PATINHO CUBOS	KG	1.822
		00133-3 053	LOMBO Suíno CUBOS	KG	3.904
	C	00135-0 007	FILÉ DE PEIXE	KG	2.682
	D	00132-5 017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES	PEÇA	830
	E	00134-1 008	EMBUTIDOS LINGUICA CALABRESA	KG	0
		00134-1 012	EMBUTIDOS PRESUNTO	KG	0
		00134-1 032	EMBUTIDOS SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA	KG	0



- Região Canoinhas

REGIÃO	GRUPO	Material	Descritivo	Unidade de aquisição	QTD
Região Canoinhas	A	00132-5 006	SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO	KG	0
		00132-5 029	COXA DE FRANGO	KG	1.000
		00132-5 030	AVES E DERIVADOS SOBRECOXA FRANGO	KG	3.000
		00132-5 033	AVES E DERIVADOS FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	4.000
	B	00133-3 019	CARNE BOVINA (ALCATRA)	KG	0
		00133-3 024	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	5.000
		00133-3 029	CARNE BOVINA (PALETA)	KG	1.000
		00133-3 059	CARNE BOVINA PATINHO CUBOS	KG	3.000
		00133-3 053	LOMBO Suíno CUBOS	KG	3.000
	C	00135-0 007	FILÉ DE PEIXE	KG	2.000
	D	00132-5 017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES	PEÇA	480
	E	00134-1 008	EMBUTIDOS LINGUICA CALABRESA	KG	0
		00134-1 012	EMBUTIDOS PRESUNTO	KG	0



		00134-1 032	EMBUTIDOS SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA	KG	0
--	--	-------------	--------------------------------------	----	---

- Região Ibirama

REGIÃO	GRUPO	Material	Descritivo	Unidade de aquisição	QTD
Região Ibirama	A	00132-5 006	SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO	KG	0
		00132-5 029	COXA DE FRANGO	KG	1.007
		00132-5 030	AVES E DERIVADOS SOBRECOXA FRANGO	KG	3.020
		00132-5 033	AVES E DERIVADOS FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	6.227
	B	00133-3 019	CARNE BOVINA (ALCATRA)	KG	0
		00133-3 024	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	5.930
		00133-3 029	CARNE BOVINA (PALETA)	KG	6.230
		00133-3 059	CARNE BOVINA PATINHO CUBOS	KG	6.230
		00133-3 053	LOMBO Suíno CUBOS	KG	6.830
	C	00135-0 007	FILÉ DE PEIXE	KG	6.227



	D	00132-5 017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES	PEÇA	261
	E	00134-1 008	EMBUTIDOS LINGUICA CALABRESA	KG	0
		00134-1 012	EMBUTIDOS PRESUNTO	KG	0
		00134-1 032	EMBUTIDOS SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA	KG	0

- Região Brusque

REGIÃO	GRUPO	Material	Descritivo	Unidade de aquisição	QTD
Região Brusque	A	00132-5 006	SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO	KG	24
		00132-5 029	COXA DE FRANGO	KG	1.488
		00132-5 030	AVES E DERIVADOS SOBRECOXA FRANGO	KG	4.718
		00132-5 033	AVES E DERIVADOS FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	4.565
	B	00133-3 019	CARNE BOVINA (ALCATRA)	KG	348
		00133-3 024	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	5.983
		00133-3 029	CARNE BOVINA (PALETA)	KG	2.094
		00133-3 059	CARNE BOVINA PATINHO CUBOS	KG	3.578



		00133-3 053	LOMBO Suíno CUBOS	KG	6.483
	C	00135-0 007	FILÉ DE PEIXE	KG	5.683
	D	00132-5 017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES	PEÇA	1.776
	E	00134-1 008	EMBUTIDOS LINGUICA CALABRESA	KG	24
		00134-1 012	EMBUTIDOS PRESUNTO	KG	12
		00134-1 032	EMBUTIDOS SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA	KG	12

- Região Chapecó

REGIÃO	GRUPO	Material	Descritivo	Unidade de aquisição	QTD
Região Chapecó	A	00132-5 006	SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO	KG	120
		00132-5 029	COXA DE FRANGO	KG	295
		00132-5 030	AVES E DERIVADOS SOBRECOXA FRANGO	KG	933
		00132-5 033	AVES E DERIVADOS FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	1.252
		00133-3 019	CARNE BOVINA (ALCATRA)	KG	0



	B	00133-3 024	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	2.436
		00133-3 029	CARNE BOVINA (PALETA)	KG	2.120
		00133-3 059	CARNE BOVINA PATINHO CUBOS	KG	2.120
		00133-3 053	LOMBO Suíno CUBOS	KG	1.220
	C	00135-0 007	FILÉ DE PEIXE	KG	820
	D	00132-5 017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES	PEÇA	640
	E	00134-1 008	EMBUTIDOS LINGUICA CALABRESA	KG	36
		00134-1 012	EMBUTIDOS PRESUNTO	KG	120
		00134-1 032	EMBUTIDOS SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA	KG	120

- Região Joaçaba

REGIÃO	GRUPO	Material	Descritivo	Unidade de aquisição	QTD
		00132-5 006	SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO	KG	263
		00132-5 029	COXA DE FRANGO	KG	605



Região Joaçaba	A	00132-5 030	AVES E DERIVADOS SOBRECOXA FRANGO	KG	1.965
		00132-5 033	AVES E DERIVADOS FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	2.598
	B	00133-3 019	CARNE BOVINA (ALCATRA)	KG	150
		00133-3 024	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	3.257
		00133-3 029	CARNE BOVINA (PALETA)	KG	2.505
		00133-3 059	CARNE BOVINA PATINHO CUBOS	KG	2.972
		00133-3 053	LOMBO Suíno CUBOS	KG	3.295
	C	00135-0 007	FILÉ DE PEIXE	KG	2.332
	D	00132-5 017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES	PEÇA	690
	E	00134-1 008	EMBUTIDOS LINGUICA CALABRESA	KG	0
		00134-1 012	EMBUTIDOS PRESUNTO	KG	88
		00134-1 032	EMBUTIDOS SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA	KG	0

- Região Xanxerê

REGIÃO	GRUPO	Material	Descritivo	Unidade de aquisição	QTD
--------	-------	----------	------------	----------------------	-----



Região Xanxerê	A	00132-5 006	SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO	KG	0
		00132-5 029	COXA DE FRANGO	KG	3.830
		00132-5 030	AVES E DERIVADOS SOBRECOXA FRANGO	KG	11.490
		00132-5 033	AVES E DERIVADOS FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	11.000
	B	00133-3 019	CARNE BOVINA (ALCATRA)	KG	0
		00133-3 024	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	11.000
		00133-3 029	CARNE BOVINA (PALETA)	KG	11.000
		00133-3 059	CARNE BOVINA PATINHO CUBOS	KG	11.000
		00133-3 053	LOMBO Suíno CUBOS	KG	13.820
	C	00135-0 007	FILÉ DE PEIXE	KG	9.500
	D	00132-5 017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES	PEÇA	3.030
	E	00134-1 008	EMBUTIDOS LINGUICA CALABRESA	KG	0
		00134-1 012	EMBUTIDOS PRESUNTO	KG	0
		00134-1 032	EMBUTIDOS SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA	KG	0

- Região São Miguel do Oeste



REGIÃO	GRUPO	Material	Descritivo	Unidade de aquisição	QTD
Região São Miguel do Oeste	A	00132-5 006	SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO	KG	216
		00132-5 029	COXA DE FRANGO	KG	1.237
		00132-5 030	AVES E DERIVADOS SOBRECOXA FRANGO	KG	10.932
		00132-5 033	AVES E DERIVADOS FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	10.374
	B	00133-3 019	CARNE BOVINA (ALCATRA)	KG	0
		00133-3 024	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	2.909
		00133-3 029	CARNE BOVINA (PALETA)	KG	10.778
		00133-3 059	CARNE BOVINA PATINHO CUBOS	KG	5.374
		00133-3 053	LOMBO Suíno CUBOS	KG	10.604
	C	00135-0 007	FILÉ DE PEIXE	KG	4.364
	D	00132-5 017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES	PEÇA	3.254
	E	00134-1 008	EMBUTIDOS LINGUIÇA CALABRESA	KG	3.300
		00134-1 012	EMBUTIDOS PRESUNTO	KG	552
		00134-1 032	EMBUTIDOS SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA	KG	1.740



• Região Maravilha

REGIÃO	GRUPO	Material	Descritivo	Unidade de aquisição	QTD
Região Maravilha	A	00132-5 006	SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO	KG	0
		00132-5 029	COXA DE FRANGO	KG	743
		00132-5 030	AVES E DERIVADOS SOBRECOXA FRANGO	KG	2.230
		00132-5 033	AVES E DERIVADOS FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	1.123
	B	00133-3 019	CARNE BOVINA (ALCATRA)	KG	0
		00133-3 024	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	2.402
		00133-3 029	CARNE BOVINA (PALETA)	KG	400
		00133-3 059	CARNE BOVINA PATINHO CUBOS	KG	2.080
		00133-3 053	LOMBO Suíno CUBOS	KG	1.956
	C	00135-0 007	FILÉ DE PEIXE	KG	878
	D	00132-5 017	AVES E DERIVADOS OVOS - BANDEJA COM 30 UNIDADES	PEÇA	986
	E	00134-1 008	EMBUTIDOS LINGUIÇA CALABRESA	KG	0
		00134-1 012	EMBUTIDOS PRESUNTO	KG	0



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO  
DIRETORIA DE GESTÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS  
GERÊNCIA DE LICITAÇÕES



		00134-1 032	EMBUTIDOS SALSICHA TRADICIONAL SUÍNA	KG	0
--	--	-------------	--------------------------------------	----	---



**ANEXO II**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0705/2024**  
**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS ELETRÔNICA**

The screenshot shows a web browser window titled 'PORTAL DE COMPRAS - AMBIENTE DE HOMOLOGAÇÃO'. The page is for 'Portal de Compras' and displays 'Edital Pregão Eletrônico PE-30/2011 - Nº do processo PE-30/2011 - teste para o Isak'. The interface includes a navigation bar with 'Arquivo', 'Negociação', and 'Ajuda'. A status bar at the top indicates 'Tempo para propostas: 33 dias 01:09:23'. The main content area is divided into two sections: '1 obras de arte' and '2 pratos'. Each section contains a table with columns for '#', 'Descrição', 'Marca', 'Modelo', 'Procedência', and 'Valor da proposta (R\$)'. Below each table, there is a 'Proposta do lote incompleto' button. A 'Painel de controle' on the right side contains links for 'Introdução', 'Sistema de edital', 'Edital no ítem e anexos', 'Edital no ítem e anexos', 'Sistema', 'Recursos', and 'Intenções de recurso'. The browser's taskbar at the bottom shows the 'Condulio' application and the system tray.

1 – Sob pena de desclassificação, deverá ser preenchido para **cada item** do objeto cotado, no campocorrespondente:

- a) Preço unitário do item, expresso em reais;
- b) Marca

\*Esta imagem (.jpeg) é meramente ilustrativa e poderá não contemplar todas as atualizações que possam serimplementadas no Sistema (*updates*), como layouts e campos informativos.



**ANEXO III**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0705/2024**  
**MODELO DE PROPOSTA READEQUADA**  
**(INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS)**

Apresentamos proposta atualizada para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios (Grupo 19 – CARNES), observadas as especificações e condições do Edital nº 0705/2024 e seus Anexos.

Item	OBJETO	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
01				R\$	R\$
02				R\$	R\$
03				R\$	R\$
04				R\$	R\$
05				R\$	R\$
<b>Valor Total</b>					<b>R\$</b>

Razão Social da empresa:

CNPJ:

Endereço completo e atualizado:

Telefone para contato;

Endereço de e-mail;

Representante legal da empresa (nome, CPF, RG, cargo/função na empresa, telefones de contato);

**Sócio(s) majoritário(s) da empresa (nome, CPF/CNPJ, RG) conforme ato constitutivo vigente.**

Dados bancários:

a) Banco (nº e nome do banco para pagamento):

b) nº da agência bancária com dígito:

c) nº da conta bancária com dígito:



**ANEXO IV  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0705/2024  
DECLARAÇÃO DE ISENÇÃO DE ICMS**

NOME/RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA: .....

CNPJ: .....

ENDEREÇO: .....

DECLARAMOS que a isenção de ICMS prevista no Convênio CONFAZ nº 26/03 não se aplica a esta operação e, portanto, esta empresa não precisará dar o desconto equivalente ao imposto dispensado após a fase de lances do pregão, tendo em vista o seguinte motivo, conforme subitem 2.2 do Edital de Pregão Eletrônico nº 0705/2024, instaurado pela Secretaria de Estado da Administração:

- ( ) a empresa está cadastrada no SIMPLES/Nacional.
- ( ) a empresa não está sediada em Santa Catarina.
- ( ) os produtos estão sujeitos ao regime de substituição tributária, e a empresa se enquadra na situação de estabelecimento substituído.

Local e data, .....

NOME, CARGO E ASSINATURA DO  
REPRESENTANTE DA EMPRESA



**ANEXO V**  
**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2024**  
**Processo SEA 13366/2024**

Aos ..... dias do mês de ..... do ano de ....., o ESTADO DE SANTA CATARINA, por intermédio da/do ....., com sede na ....., nº ....., Bairro ....., CEP ..... – Cidade/Estado, inscrita no CNPJ/MF sob nº ....., doravante denominado Órgão Gerenciador, neste ato representado pela sua Diretora de Gestão de Licitações e Contratos ....., senhora ....., portadora do CPF nº ....., considerando o julgamento da licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., processo administrativo ...../....., RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação, atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto estadual n.º 509, de 15 de março de 2024 e demais normas legais federais e estaduais vigentes e pelas cláusulas e condições que se seguem.

**1. DO OBJETO**

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de aquisição de gêneros alimentícios (Grupo 19 – CARNES), especificado no Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 0705/2024 que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

1.2. A forma de fornecimento dos itens do presente contrato encontra-se especificada no Anexo I do edital de licitação vinculado.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

2.1. O órgão/entidade pagará à fornecedora, pelo fornecimento dos objetos descritos abaixo, em conformidade com o Anexo I do Pregão Eletrônico nº 0705/2024, os valores conforme descritos no quadro abaixo:

ITEM	OBJETO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO

Empresa:....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., com sede na .....  
Bairro: .....-...../SC, telefone ....., endereço eletrônico (e-mail)....., neste ato representada por seu ....., ....., portador do CPF nº ....., documento de identidade nº....., doravante, denominada fornecedora.

2.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2.2. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

2.2.1. O órgão gerenciador e os órgãos/entidades participantes, se houver, não estão obrigados a contratar a totalidade dos quantitativos previstos na ata, podendo contratar de forma parcelada, de acordo com as suas necessidades.

2.3. A listagem do cadastro de reserva referente ao registro de preços consta como anexo a esta Ata.



2.4. Ao assinar a Ata de Registro de Preços, a empresa adjudicatária obriga-se a fornecer os itens a ela adjudicados, conforme especificações e condições contidas neste Edital, em seus Anexos e também na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições do Edital.

### **3. DO CADASTRO RESERVA**

3.1. É parte integrante desta ata, na forma de anexo, o registro dos fornecedores que:

3.1.1. aceitem cotar os bens, os serviços ou as obras em preços iguais aos do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame originário; e

3.1.2. aceitem fornecer os bens, serviços e obras aos seus melhores preços ofertados no certame originário;

3.2. O registro a que se refere o item 3.1. tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata, na hipótese de ocorrer o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.

3.2.1. A contratação dos fornecedores do cadastro reserva, na hipótese prevista no subitem anterior é facultativa.

3.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada pelo órgão gerenciador, quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes.

3.4. Nas contratações do cadastro reserva, será respeitada a ordem de classificação dos fornecedores registrados no anexo, em conformidade com a ata da sessão do certame.

3.4.1. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

3.5. Na hipótese de não haver no cadastro reserva nenhum licitante que aceitou cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no Edital, poderá:

3.5.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, conforme anexo desta ata, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário.

3.5.2. adjudicar e firmar a Ata de Registro de Preços nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

### **4. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)**

4.1. O órgão gerenciador é a Secretaria de Estado da Administração.

4.2. São Órgãos Participantes desta Ata, aqueles descritos no Anexo VIII, do Edital de Pregão Eletrônico nº 0705/2024.

#### **4.3. Obriga-se o Órgão Gerenciador:**

4.3.1. à prática de todos os atos de controle e administração da presente Ata de Registro de Preços;

4.3.2. gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades dos órgãos participantes, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da ata;

4.3.3. conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços, observado o Edital;

4.3.4. prestar os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela fornecedora com relação a Ata de Registro de Preços;

4.3.5. informar aos órgãos/entidades participantes eventuais alterações ou cancelamento da presente ata;

4.3.6. indicar o gestor da ata



#### **4.4. Obrigam-se os Órgãos Participantes:**

- 4.4.1. 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, logo após concluído o procedimento licitatório;
- 4.4.2. realizar as solicitações de fornecimento dos itens e efetuar o pagamento da fornecedora de acordo com a forma de pagamento estipulada nesta ata;
- 4.4.3. comunicar a empresa vencedora toda e quaisquer ocorrências relacionadas ao fornecimento dos itens;
- 4.4.4. rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela empresa vencedora fora das especificações do Edital;
- 4.4.5. indicar o gestor da ata, do contrato ou instrumento congênere, ao qual compete:
  - 4.4.5.1. 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;
  - 4.4.5.2. zelar, após receber a indicação do 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;
  - 4.4.5.3. informar ao órgão gerenciador, quando de sua ocorrência, a recusa do fornecedor em atender às condições estabelecidas em Edital, firmadas na Ata de Registro de Preços, as divergências relativas à entrega, as características e origem dos bens licitados e a recusa do mesmo em assinar Ata de Registro de Preços ou retirar Autorização de Fornecimento.

#### **5. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA**

- 5.1. A Ata de Registro de Preços deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 5.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da Ata de Registro de Preços, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 5.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 5.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 5.5. Após a assinatura da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa Contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da Contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 5.6. A execução da Ata de Registro de Preços deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) da Ata, ou pelos respectivos substitutos (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, caput).
- 5.7. O fiscal da Ata de Registro de Preços acompanhará a execução da Ata, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas na Ata, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;
  - 5.7.1. O fiscal da Ata anotarà no histórico de gerenciamento da Ata de Registro de Preços todas as ocorrências relacionadas à execução da Ata, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §1º);
  - 5.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal da Ata emitirá notificações para a



- correção da execução da Ata de Registro de Preços , determinando prazo para a correção;
- 5.7.3. O fiscal da Ata informará ao gestor da Ata, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- 5.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução da Ata de Registro de Preços nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor da Ata;
- 5.7.5. O gestor da Ata acompanhará os registros realizados pelos fiscais da Ata, de todas as ocorrências relacionadas à execução da Ata de Registro de Preços e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.
- 5.8. O fiscal da Ata verificará a manutenção das condições de habilitação da Contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 5.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações firmadas, o fiscal da Ata atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor da Ata para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 5.9. O gestor da Ata coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização da Ata de Registro de Preços contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento da Ata, a exemplo da Autorização de Fornecimento, do registro de ocorrências, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações da Ata de Registro de Preços para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 5.9.1. O gestor da Ata acompanhará a manutenção das condições de habilitação da Contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 5.9.2. O gestor da Ata emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela Contratada, com menção ao seu desempenho na execução da Ata, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 5.9.3. O gestor da Ata tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso; e considerando as disposições do Decreto Estadual nº 441/2024 .
- 5.10. O fiscal da Ata comunicará ao gestor da Ata, em tempo hábil, o término da Ata sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação.
- 5.11. O gestor da Ata deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 5.12. O gestor da Ata deverá enviar a documentação pertinente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos da Ata.

## **6. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

- 6.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública Estadual ou Municipal que não tenham participado do certame licitatório poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
- 6.1.1. apresentação de estudos preliminares, com justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- 6.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021;



6.1.3. consulta e aceitação prévia do órgão gerenciador, condicionada a elaboração de estudos preliminares, em que constem as especificidades do objeto que se pretenda adquirir, com a demonstração de sua adequação às suas necessidades, inclusive no que tange a prazos, quantidade e qualidade; e

6.1.4. consulta e aceitação prévia do fornecedor, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata assumidas com a Unidade Gerenciadora e com as unidades participantes.

6.2. A autorização do órgão gerenciador apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

6.2.1. O órgão gerenciador poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

6.3. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata.

6.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da Ata de Registro de Preços.

6.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da Ata de Registro de Preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 6.1.

6.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na Ata de Registro de Preços para o gerenciador e para os participantes.

6.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à Ata de Registro de Preços.

6.8. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços.

6.9. Compete a unidade não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento, pela fornecedora, das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências à Unidade Gerenciadora.

## **7. DA VIGÊNCIA**

7.1. A vigência da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado a partir da publicação no Diário Oficial do Estado, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que haja vantajosidade.

7.2. Em caso de prorrogação da vigência da ARP. As quantidades inicialmente registradas serão renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

## **8. DA EXECUÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1. A contratação do fornecimento dos objetos registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio da Autorização de Fornecimento.

8.1.1. A Autorização de Fornecimento deverá ser assinada dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

8.1.2. Poderão ser emitidas uma ou mais autorizações de fornecimento para a contratação dos produtos durante a vigência da Ata de Registro de Preços, sendo que a entrega dos produtos



contratados em cada uma das autorizações deverá ser realizada de uma só vez pela fornecedora, sem parcelamento, dentro do prazo contratado.

8.1.3. O prazo de entrega dos materiais, correspondentes a cada Autorização de Fornecimento emitida, não poderá ser superior ao prazo especificado no Anexo I do edital de licitação vinculado, contados do dia seguinte ao recebimento da Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento ou documento equivalente, podendo ser prorrogado, a pedido da Contratada, por igual prazo mediante justificativa aceita pelo Contratante.

8.2. Da presente ata poderá ser firmado contrato, que seguirá vigência e regramento próprio, observados os dispositivos da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará a disponibilidade de créditos orçamentários.

8.2.2. Os contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2.2.1. É possível alterar os quantitativos fixados pela ARP, nos termos do art. 125 da Lei federal nº 14.133/2021 e art. 13 do Decreto Estadual 509/2024.

8.2.3. Serão partes integrantes do Contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, o Edital de licitação, seus anexos, a Ata de Registro de Preços e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pela licitante vencedora e que deram suporte ao julgamento da licitação.

8.3. Na formalização da Autorização de fornecimento e/ou Ata de Registro de Preços deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

8.4. Obriga-se a empresa fornecedora:

8.4.1. a atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item;

8.4.2. a fornecer os objetos deste Registro de Preços de acordo com as especificações constantes dos Anexos do Edital do Pregão Eletrônico, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;

8.4.3. a responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do Pregão Eletrônico nº 0705/2024, assumindo todos os custos relacionados com a remuneração e encargos sociais e outros, pertinentes ao fornecimento do objeto, bem como taxas, impostos, fretes, e demais despesas diretas e indiretas incidentes sobre o mesmo; inclusive custos de entrega dos materiais nos locais indicados;

8.4.4. a cumprir a legislação vigente, em âmbito federal, estadual e municipal;

8.4.5. a comunicar imediatamente o órgão ou entidade acerca de qualquer fato extraordinário que ocorra durante o fornecimento, para a adoção de medidas cabíveis;

8.4.6. a reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;

8.4.7. a manter, durante a vigência do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;

8.4.8. a responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;

8.4.9. a manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com os órgãos e entidades gerenciadores, participantes e aderentes por todo o período de contratação, comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;

8.4.10. a realizar cadastro no Portal Externo do SGP-e (<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/inicio>) para que possa assinar eletronicamente com certificação digital todos os documentos firmados com a contratante (como realizar a assinatura digital:



[https://sgpe.sea.sc.gov.br/capdoc/pergunta\\_frequente/nova-como-realizar-a-assinatura-digital-via-portal-externo/](https://sgpe.sea.sc.gov.br/capdoc/pergunta_frequente/nova-como-realizar-a-assinatura-digital-via-portal-externo/));

8.4.11. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

8.4.12. apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;

8.4.13. mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;

8.4.14. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do fornecimento do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990) e demais legislações aplicáveis, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela Contratante, que ficará autorizada a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no Edital, o valor correspondente aos danos sofridos.

8.5. Dentro do prazo da vigência da Ata de Registro de Preços, ou enquanto perdurar o saldo desta, o órgão demandante não participará de Ata de Registro de preços para os mesmos itens cujo os preços foram registrados neste instrumento, salvo na ocorrência de Ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, conforme art. 82, VIII, da Lei n.º 14.133/2021.

## 9. DO PAGAMENTO

9.1. A Contratante pagará à Contratada o valor estipulado na Autorização de Fornecimento, por intermédio do Banco do Brasil S/A, até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente ao fornecimento do objeto, desde que a despesa esteja devidamente atestada pelo agente responsável, condicionado ainda ao efetivo repasse financeiro da Secretaria de Estado da Fazenda, quando cabível e mediante a apresentação da nota fiscal/fatura, que deverá ser emitida em nome da Contratante, devendo constar o CNPJ, e número da Autorização de Fornecimento.

9.1.1. Quando a data supramencionada cair em dia não útil, o pagamento será realizado no dia útil

9.1.2. O fornecedor ou prestador de serviços ao Estado que optar por receber seu pagamento em outras instituições que não o Banco do Brasil, ficará responsável pelo custo da tarifa bancária referente à respectiva transferência de valores entre Bancos, uma vez que os pagamentos efetuados pelo Estado são efetuados prioritariamente pelo Banco do Brasil, conforme §4º, do Art. 9º do Decreto Estadual 1073/2017.

9.2. O pagamento será liberado, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da Contratada (Lei Estadual nº 17.516, de 27 de abril de 2018), mediante a apresentação dos seguintes documentos:

9.2.1. Prova de regularidade com a Fazenda Federal (relativos aos Tributos Federais, Dívida Ativa e Seguridade Social/INSS);

9.2.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

9.2.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante ou outra equivalente, na forma da lei;

9.2.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal;

9.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).



9.2.6. A não apresentação dos documentos acima exigidos implica na suspensão do pagamento da fatura até a sua apresentação, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.

9.3. Em sendo vencedora licitante catarinense, para a emissão da nota fiscal, será observado o valor cotado sem a incidência do ICMS.

9.3.1. A alíquota do ICMS a ser aplicada será considerada aquela fixada para as operações internas no estado de origem, conforme disposto no artigo 155, inciso VII, alínea “b” da Constituição Federal.

9.4. Da aplicação do Decreto nº 129/SC/2023:

9.4.1. De acordo com o Decreto nº 129, de 10 de maio de 2023, os órgãos da Administração Pública Estadual Direta, os Fundos, as Autarquias e as Fundações Públicas do Estado de Santa Catarina, ao efetuarem pagamento à pessoa jurídica pelo fornecimento de bens ou pela prestação de serviços em geral, inclusive obras, ficam obrigados a proceder à retenção do imposto de renda (IR) com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

9.4.2. As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os que forem antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços, para entrega futura.

9.4.3. Não se sujeitam à retenção do IR na fonte os pagamentos realizados nas hipóteses estabelecidas no art. 4º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012.

9.4.4. Os prestadores de serviço e fornecedores de bens deverão, a partir da data estabelecida no caput do art. 1º do Decreto, emitir as notas fiscais, as faturas ou os recibos em observância às regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012.

9.4.5. Os documentos de cobrança em desacordo com o previsto não serão aceitos para fins de liquidação de despesa.

9.4.6. Eventuais dúvidas quanto ao benefício citado podem ser dirimidas junto a Diretoria de Contabilidade e de Informações Fiscais - DCIF, da Secretaria de Estado da Fazenda ou, ainda, no site [www.sef.sc.gov.br](http://www.sef.sc.gov.br).

9.5. Nenhum pagamento será efetuado à fornecedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à Administração ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

9.6. O pagamento da fatura será suspenso se verificada execução defeituosa da Ata de Registro de Preços, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

9.7. Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela Administração, sem que haja culpa da Contratada, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias.

9.8. A liquidação da despesa ocorrerá até o 20º dia do mês posterior à prestação dos serviços ou recebimento dos materiais, desde que útil, e desde que a despesa esteja devidamente atestada pelo agente responsável.”

9.9. Demais condições de medição e pagamento para o presente contrato constam Anexo I do edital de licitação vinculado.

## **10. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

10.1. Os preços inicialmente registrados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data da elaboração do orçamento estimativo que embasou a precificação deste processo licitatório.

10.2. Após o interregno de um ano, os preços registrados poderão ser reajustados de acordo com o IPCA/IBGE ou outro índice que vier a substituí-lo.

10.3. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:



10.3.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.3.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.3.3. Na hipótese de previsão no Edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

10.3.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade, utilizando o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo –IPCA, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE ou o índice que vier a substituí-lo e o índice previstos para a contratação.

10.3.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10.3.3.3. A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do pedido de equilíbrio econômico-financeiro para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

## **11. DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

11.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

11.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

11.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

11.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

11.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

11.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

11.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 12.1, sem prejuízo das sanções previstas no Edital, na Lei nº 14.133, de 2021, e Decreto Estadual 441/2024.

11.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 3.3.

11.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do item 12.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.



11.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 11.2 e no item 11.2.1, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

11.2.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **12. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

12.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

12.1.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços, sem motivo justificado;

12.1.2. Não retirar a nota de empenho/ autorização de fornecimento, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

12.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista nesta ata; ou

12.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

12.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 12.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

12.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

12.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

12.4.1. Por razão de interesse público;

12.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior, desde que aceito pelo órgão gerenciador; ou

12.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado, nos termos desta ata.

## **13. DAS PENALIDADES**

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/ 2021 e Decreto Estadual nº 441/2024, a Contratada que:

13.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

13.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

13.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

13.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

13.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

13.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º do Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Serão aplicadas à Contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:



13.2.1. Advertência, quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 5º, do Decreto estadual nº 441, de 19 de janeiro de 2024);

13.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4 deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 8º, do Decreto estadual nº 441, de 19 de janeiro de 2024);

13.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8 deste Contrato, bem como nos subitens 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 9º, do Decreto estadual nº 441, de 19 de janeiro de 2024).

13.2.4. Multa:

13.2.4.1. moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

13.2.4.2. moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

13.2.4.2.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2.4.3. compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

13.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º da Lei Federal nº 14.133/2021)

13.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º da Lei Federal nº 14.133/2021).

13.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei Federal nº 14.133/2021)

13.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º da Lei Federal nº 14.133/2021).

13.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º da Lei Federal nº 14.133/2021):

13.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

13.6.2. as peculiaridades do caso concreto;

13.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.6.4. os danos que dela provierem para a Contratante;

13.6.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados



o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei Federal nº 14.133/2021).

13.8. A personalidade jurídica da Contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a Contratada, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei Federal nº 14.133/2021).

13.9. A Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados no Cadastro de Penalidades da SEA (CADPEN) os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (Art. 161 da Lei Federal nº 14.133/2021).

13.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.11. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

13.12. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

13.13. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 13.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor

#### **14. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

14.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

14.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

14.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

14.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

14.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

14.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

14.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

14.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

14.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 14.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.



## **15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 15.1. Efetuar a entrega dos produtos de acordo com a especificação, prazo e demais condições estabelecidas em edital;
- 15.2. Reparar, corrigir, remover às suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;
- 15.3. Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto do presente Contrato;
- 15.4. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à CONTRATANTE ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- 15.5. Fornecer o produto com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- 15.6. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE quando da entrega do produto;
- 15.7. Manter durante toda a execução do presente Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 15.8. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Contrato, exceto quando autorizado formalmente pela CONTRATANTE, respeitando-se os limites e preceitos legais;
- 15.9. A Contratada, mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta.
- 15.10. Realizar cadastro no Portal Externo do Sgp-e (<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/inicio>) para que possa assinar eletronicamente com certificação digital TODOS os documentos firmados com a CONTRATANTE, tais quais: Autorizações de Fornecimento, Termos Aditivos... (Como realizar a assinatura digital: [https://sgpe.sea.sc.gov.br/capdoc/pergunta\\_frequente/nova-como-realizar-aassinatura-digital-via-portal-externo/](https://sgpe.sea.sc.gov.br/capdoc/pergunta_frequente/nova-como-realizar-aassinatura-digital-via-portal-externo/))
- 15.11. Manter e-mail válido por todo período de contratação, em caso de alteração, o contratado deverá avisar imediatamente a Secretaria de Estado da Administração.

## **16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 16.1. Comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- 16.2. Efetuar o pagamento à CONTRATADA o valor resultante dos itens da Autorização de Fornecimento, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e seus Anexos;
- 16.3. Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela empresa vencedora fora das especificações do Edital;
- 16.4. Designar o Fiscal Setorial para acompanhamento da execução do contrato/ autorização de fornecimento;
- 16.5. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais falhas ou irregularidades constatadas no curso do cumprimento das exigências deste Termo de Referência, do Edital e seus Anexos, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 16.6. Apurar e, se for o caso, aplicar penalidades por descumprimento do pactuado no contrato/ autorização de fornecimento, a partir de informações expressas e fundamentadas fornecido pelos fiscais setoriais;
- 16.7. Prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;



16.8. Observar as demais condições constantes do edital de licitação.

## **17. DAS PRÁTICAS FRAUDULENTAS E DE CORRUPÇÃO**

17.1. As Partes, por seus agentes públicos ou por seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:

17.1.1. declaram que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nºs 8.429/1992 e 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;

17.1.2. comprometem-se em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados no inciso anterior e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados;

17.1.3. comprometem-se em notificar a Controladoria-Geral do Estado qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do contrato;

17.1.4. declaram que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na Instrução Normativa conjunta CGE/SEA nº 01/2020, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

## **18. DA PROTEÇÃO DE DADOS**

18.1. A Contratada declara que tem ciência da existência da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD) e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, a Contratante em situação de violação de tais regras.

18.2. A Contratada declara que designou Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, nos termos do § 1º. do art. 41 da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD), conforme indicado na sua página eletrônica e se compromete a manter a Contratante informada sobre os dados atualizados de contato de seu Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, sempre que for substituído, independentemente das alterações em sua página eletrônica.

18.3. A Contratada somente poderá tratar dados pessoais dos usuários dos serviços contratados, nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações com base no presente contrato e jamais para qualquer outra finalidade.

18.4. A Contratada se certificará de que seus empregados, representantes, e prepostos agirão de acordo com o presente contrato e com as leis de proteção de dados e eventuais instruções transmitidas pela Contratante sobre a presente cláusula, comprometendo-se a manter o sigilo e a confidencialidade dos dados pessoais e dos dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução do objeto contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), certificando-se a Contratada de que seus empregados, representantes, e prepostos assumam compromisso de confidencialidade ou estejam sujeitos a obrigações legais de confidencialidade.

18.5. Se o titular dos dados ou terceiros solicitarem informações à Contratada relativas ao tratamento de dados pessoais que detiver em decorrência do presente contrato, a Contratada submeterá esse pedido à apreciação da Contratante, não podendo, sem instruções prévias da Contratante, transferir, compartilhar e/ou garantir acesso aos dados pessoais que detenha por força do presente contrato, sendo, em regra, vedada a transferência das informações a outras pessoas físicas ou jurídicas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do próprio contrato; se a solicitação for realizada por autoridade de proteção de dados, a Contratada informará imediatamente à Contratante sobre tal pedido e suas decorrências.

18.6. A Contratada prestará assistência à Contratante no cumprimento das obrigações previstas nas leis de proteção de dados, quando relacionadas ao objeto contratual, especialmente nos casos em



que for necessária a assistência da Contratada para que a Contratante cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados, incluindo pedidos de acesso, retificação, bloqueio, restrição, apagamento, portabilidade de dados, ou o exercício de quaisquer outros direitos dos titulares de dados com base nas Leis Aplicáveis à Proteção de Dados.

18.7. Quando solicitada, a Contratada fornecerá à Contratante, no prazo de 2 (dois) dias úteis, todas as informações necessárias para comprovar a conformidade das obrigações da Contratada previstas neste contrato com as leis de proteção de dados, inclusive para fins de elaboração de relatórios de impacto de proteção e riscos de uso de dados pessoais.

18.8. A Contratada prestará assistência à Contratante no cumprimento de suas outras obrigações de acordo com as leis de proteção de dados nos casos em que estiver implícita a assistência da Contratada e/ ou nos casos em que for necessária a assistência da Contratada para que a Contratante cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados.

18.9. A Contratada fica obrigada a comunicar à Contratante, por escrito, em até 2 (dois) dias úteis a contar do momento em que tomou ciência da violação, ou em menor prazo, se assim vier a recomendar ou determinar a Autoridade Nacional de Proteção de Dados - ANPD, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.

18.10. A Contratada indenizará a Contratante, em razão do não cumprimento por parte da Contratada das obrigações previstas nas leis, normas, regulamentos e recomendações das autoridades de proteção de dados com relação ao presente contrato, de quaisquer danos, prejuízos, custos e despesas, incluindo-se honorários advocatícios, multas, penalidades e eventuais dispêndios investigativos relativos a demandas administrativas ou judiciais propostas em face da Contratante a esse título.

## **19. DA PUBLICAÇÃO**

19.1. Incumbirá ao órgão gerenciador divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei Federal 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º da Lei nº 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V do Decreto nº 7.724, de 2012.

## **20. DOS CASOS OMISSOS.**

20.1. Os casos omissos serão decididos pela Contratante, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

## **21. DO FORO**

21.1. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de Santa Catarina, com a renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para serem dirimidas questões originárias da execução desta Ata.

E, por estarem justos e acordados, declaram as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata de Registro de Preços que, lida e achado conforme vai assinada pela senhora ....., Diretora de Gestão de Licitações e Contratos, portadora do CPF nº ....., representando o



ÓRGÃO GERENCIADOR e ÓRGÃOS PARTICIPANTES, e pelos representantes das Empresas Registradas, abaixo identificados.

Florianópolis/SC, em .....de 2024.

\_\_\_\_\_

.....

Diretora de Gestão de Licitações e Contratos  
CPF nº

\_\_\_\_\_

Razão Social da empresa  
Nome, cargo e assinatura  
CPF nº



**ANEXO V-A**

**Anexo da Ata de Registro de Preços Nº ...../.....**

**Cadastro Reserva**

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do Anexo I	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )				
X	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Un	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do Anexo I	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )				
X	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Un	Prazo garantia ou validade



**ANEXO VI**  
**MINUTA DE AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO**

Autorização de Fornecimento vinculada a Ata de Registro de Preços e ao Edital de Pregão Eletrônico nº 0705/2024

Autorização de Fornecimento nº .....

Fornecedor:			Endereço:				
CNPJ/MF:			Bairro:		CEP:		
Banco:	Agência	Conta:	Município:		UF:	Telefone:	
		:					
			e-mail:				
ITEM	Descrição do Material	Unidade	Prazo de Entrega	Prazo de Pagamento	Quantidade	Preço (R\$)	Desconto (R\$)
01							
02							
FRETE CIF						TOTAL	
DA AF (R\$):							
ATENÇÃO – EMITIR NOTA FISCAL EM NOME DE		UNID. ORÇAMENT.	SUB-AÇÃO	NATUR EZA	FONT E	Quantidade de	Valor (R\$)
Local de entrega dos produtos:							
Garantia:							
<b>ATENÇÃO:</b>							
1) Frete - CIF							
2) para efeitos de pagamento, apresentar: Nota Fiscal; CND do Estado de Santa Catarina e do Estado sede do fornecedor; CND municipal; CND da União e FGTS;							
3) advertimos que o não cumprimento das obrigações assumidas na fase licitatória e/ou na execução do contrato estará sujeito às sanções previstas;							
4) são partes integrantes desta Autorização de Fornecimento, como se transcritos estivessem, o Edital de licitação PE-0705/2024, seus anexos, a Ata de Registro de Preços e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pela licitante vencedora e que deram suporte ao julgamento da licitação.							
Florianópolis, .....							
Assinatura do Ordenador Primário				Recebi a AF nº ...../2024, em xx/xx/2024 (Nome e cargo/Razão Social da empresa)			
				CONTRATADA			



**ANEXO VII**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0705/2024**  
**RELAÇÃO DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

<b>COD UNIDADE ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>NOME UNIDADE ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>FONTE</b>	<b>SUBAÇÃO</b>	<b>NATUREZA</b>
160085	CBMSC - FUNDO DE MELHORIA DO CORPO DEBOMBEIROS MILITAR	1.753.111.034	11774 13131 4387	33903007
160097	PMSC - POLÍCIA MILITAR DE SANTA CATARINA	1.500.100.000	14200	33903007
450001	SED -SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO	1.552.124.000	10206	33903007
450021	FCEE - FUNDAÇÃO CATARINENSE DE EDUCAÇÃO ESPECIAL	1.500.100.000	11654	33903007
480091	SES - FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE	1.500.100.000	5429	33903007
540096	SAP - FUNDO PENITENCIÁRIO DO ESTADO SANTACATARINA – FUPESC	1.500.100.000 1.753.111.037	11043	33903007



**ANEXO VIII**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0705/2024**  
**RELAÇÃO DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES E RESPECTIVOS QUANTITATIVOS**

(Disponível para consulta no portal SGPE nos autos do processo SEA 13366/2024 Fls.2519-2554)



**ANEXO IX**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0705/2024**  
**RELAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA**

UG	NOME UG	ENDEREÇOS PARA ENTREGA
160085	<b>CBMSC - FUNDO DE MELHORIA DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR</b> <i>HORÁRIO DE ENTREGA: Horário comercial (08h- 17h)</i>	<b>REGIÃO FLORIANÓPOLIS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Centro de Ensino Bombeiro Militar - Rua Lauro Linhares,1213,Trindade, Florianópolis/SC, CEP88036-003</li><li>• Almoarifado Geral do Corpo de Bombeiros Militar - Rua Almirante Lamego,381, Centro, Florianópolis/SC - CEP 88.015-600</li><li>• Batalhão de Operações Aéreas Florianópolis - Av. Deputado Diomício Freitas, S/N - Floripa Airport (Portão03) - Hangar do Governo do Estado de Santa Catarina - Carianos - Florianópolis/SC CEP:88047-970</li></ul> <b>REGIÃO JOAÇABA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Batalhão de Operações Aéreas Joaçaba - Rua Luís Baldissera,nº 152, SãoBrás, Joaçaba, CEP89.600-000.</li></ul>
160097	<b>PMSC - POLÍCIA MILITAR DE SANTA CATARINA</b> <i>HORÁRIO DE ENTREGA: Horário comercial (08h- 17h)</i>	<b>REGIÃO FLORIANÓPOLIS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Colégio Policial Militar Feliciano Nunes Pires -Florianópolis: Av. Madre Benvenuta, 265. Bairro Trindade.CEP: 88036-500 –Telefone: (48) 3665-8977 / 3665-8970</li><li>• CEIVM -Centro de Educação Infantil Vida e Movimento (Creche), na Avenida Madre Benvenuta, 265,Trindade, Florianópolis –SC, CEP: 88036-500, Telefone:(048) 3665-8950</li></ul> <b>REGIÃO BRUSQUE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Colégio Policial Militar Feliciano Nunes Pires -Blumenau: R. Floriano Peixoto, 651 -Centro, Blumenau -SC, 89010-500 –Telefone: (47) 3057-6377 / 3335-7606</li></ul> <b>REGIÃO JOINVILLE</b>



	<ul style="list-style-type: none"><li>Colégio Policial Militar Feliciano Nunes Pires -Joinville: Rua Lindóia, 103. Bairro Glória CEP 89216-300 -Telefone: (47) 3431-8780</li></ul> <p><b>REGIÃO LAGES</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Colégio Policial Militar Feliciano Nunes Pires -Lages: Rua João José Godinho, nº 33 -Bairro Morro doPosto. CEP: 88506-080 -Telefone: (49) 3289-6464.</li></ul> <p><b>REGIÃO LAGUNA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Colégio Policial Militar Feliciano Nunes Pires -Laguna: Rua Tenente Bessa, 60. Bairro Centro -CEP:88790-000 - Telefone: (48) 36231-1130</li></ul> <p><b>REGIÃO JOAÇABA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Colégio Policial Militar Feliciano Nunes Pires -Herval d'Oeste: R. José Bonifácio, 118 -Vila Rica, Hervald'Oeste -SC, 89610-000CFNP FLORIANÓPOLIS - Colégio Policial Militar Feliciano Nunes Pires - Florianópolis - Av. Madre Benvenuta, 265 - Bairro Trindade - Florianópolis/SC - CEP 88036-500</li><li>CEIVM ( CRECHE ) - Centro de Educação Infantil Vida e Movimento - Avenida Madre Benvenuta, 265 - BairroTrindade - Florianópolis/SC - CEP 88036-500</li><li>CFNP BLUMENAU - Colégio Policial Militar Feliciano Nunes Pires - Blumenau - Rua Floriano Peixoto, 651 -Centro - Blumenau - CEP 89010-500</li><li>CFNP JOINVILE - Colégio Policial Militar Feliciano Nunes Pires - Joinvile - Rua Lindóia, 103 - Bairro Glória -Joinville/SC - CEP 89216-300</li><li>CFNP LAGES - Colégio Policial Militar Feliciano Nunes Pires - Lages - Rua João José Godinho, 33 - BairroMorro do Posto - Lages/SC - CEP 88506-080</li><li>CFNP LAGUNA - Colégio Policial Militar Feliciano Nunes Pires - Laguna - Rua Tenente Bessa, 60 - BairroCentro - Laguna/SC - CEP 88790-000</li><li>CFNP HERVAL D'OESTE - Colégio Policial Militar Feliciano Nunes Pires - Herval D'Oeste - Rua José Bonifácio, 118 - Bairro Vila Rica - Herval D'Oeste - CEP 89610-000</li></ul>
--	--



450001	<p><b>SED -SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO</b> <i>HORÁRIO DE ENTREGA:</i> 13h às 18h</p>	<p><b>REGIÃO GRANDE FLORIANÓPOLIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Biguaçu - Unidade Escolar Eief Kaakupe - Estrada Geral Sorocaba de Dentro N° 0, Sorocaba - CEP 88170-993 - Tel (48) 91444959</li><li>• Biguaçu - Unidade Escolar EEB Whera Tupa Poty Dja - Rodovia BR 101 km 190 N°100, Balneário São Miguel - CEP 88168020 - Tel (48) 36657595</li><li>• Biguaçu - Unidade Escolar Taguato - Estrada Geral Timbe N° 0, Sorocaba - CEP 88160970 - Tel (48) 84243854</li><li>• Biguaçu - Unidade Escolar EIEB Nhamandu - Aldeia Ygua Pora N° 0, Fazenda do Amâncio - CEP 88160000 - Tel (48) 36656611</li><li>• Florianópolis - E.E.B PROF. Feliciano Nunes Pires - Colégio Militar - Av. Madre Benventura N°265, Trindade - CEP 88036-500 - Tel (48) 3331-1965</li><li>• Santo Amaro da Imperatriz - UD Quilombola Caldas do Cubatão - Rua Princesa Leopondina N° 2645 - Caldasda Imperatriz - CEP 88140-000 - Tel (48) 3665-7396</li><li>• Florianópolis - UD Quilombola Vidal Martins - Rod. João Gualberto Soares N° 0, São João do Rio Vermelho - CEP 88058-300 - Tel (48) 36655637</li><li>• Palhoça - EIEB Itaty - BR 101, km 233 N° 233 - Morro dos Cavalos - CEP 88138-788 - Tel (48) 36657593</li><li>• Palhoça - EIEF Tekoa Yaka Porã - BR 101 km 232 e 233 N°232 - Morro Dos Cavalos - CEP 88138-788 - Tel (48) 988421571</li><li>• Palhoça - EIEF Pira Rupa - Estrada Geral de Massiambu N°0 - Massiambu - CEP 88130-100 - Tel (48) 984818137</li><li>• Florianópolis - Unidade Descentralizada Socieducativo - Rua Rui Barbosa N 561 - Agronômica - CEP 88025301 - Tel (48) 36655637</li><li>• Florianópolis - Unidade Descentralizada NETI - Florianópolis N 0, Centro - CEP 88090-490 - (48) 36655637</li><li>• Florianópolis - Mara Luiza Liberato Madri Extensão - Rua das Quaresmeiras N 0, Madri - CEP 88136338 - (48)32200327</li><li>• Florianópolis - Centro de Atendimento e Desenvolvimento Integral Frei Damião - Luiz Carlos Damasco N 0,Brejaru - CEP 88130-500 - Tel (48) 32200311</li><li>• Florianópolis - UD Complexo Penitenciário de Florianópolis - Rua Delminda Silveira N 960 - Agronômica - CEP88025-500 - Tel (48) 36659153</li><li>• Florianópolis - UD Presídio Masculino de Florianópolis - Rua Delminda Silveira N 960 - Agronômica - CEP88025-500 - Tel (48) 36655637</li><li>• Florianópolis - Ud Presídio Feminino de Florianópolis - Rua Lauro Linhares N 0 - Trindade - CEP 88025-500 -Tel (48) 36655637</li></ul>
--------	---	---



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Palhoça - UD Colônia Penal Agrícola de Palhoça - Rua José João Barcelos N 0 - Bela Vista - CEP 88132-770 - Tel (48) 36645550</li><li>• Biguaçu - Presídio Regional de Biguaçu - Rua Hermogenes Prazeres N 49 - Centro - CEP 88160000 - Tel (48) 36642700</li><li>• São José - Fundação Catarinense de Educação Especial - Rua Paulino Pedro Hermes N 2785 - Nossa Senhora do Rosário - CEP 88110694 - Tel (48) 36644860</li><li>• Florianópolis - UD Hospital de Custódia e Tratamento Psicológico - Delminda Silveira N 300 - Agrônômica - CEP 88025500 - Tel (48) 36659188</li></ul> <p><b>REGIÃO LAGUNA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Braço do Norte - Casa Familiar Rural de Armazém - Estrada Geral Sertão dos Correias N 0 - Sertão dos Correias - CEP 88740000 - Tel (48) 36511958</li><li>• Laguna - EJA Campo Estrada Geral - Estrada Geral S/N - Campo - CEP 88790000 - Tel (48) 36477403</li><li>• Laguna - Unidade Descentralizada Estrada Geral - Estrada Geral S/N - Unidades Descentralizadas - CEP 88790000 - Tel (48) 36477403</li><li>• Laguna - EJA Campo Caputera Ensino Médio - Estrada Geral Caputera S/N - Caputera - CEP 88790000 - Tel (48) 36477403</li><li>• Laguna - E.E.B PROF Feliciano Nunes Pires - Colégio Militar - Rua Tenente Bessa N 60 - Centro - CEP 88790000 - Tel (48) 36211130</li><li>• Imaruí - EIEB Tekoa Marangatu - Estrada Geral N 0 - Riacho Ana Matias - CEP 88770000 - Tel (48) 36477867</li><li>• Imaruí - UD de Imaruí - Rua Antônio de Bittencourt Capanema N 0 - Centro - CEP 88770000 - Tel (48)36477403</li><li>• Garopaba - UD de Garopaba - João Nicomendes Lentz N 1253 - Pinguirito - CEP 88495000 - Tel (48) 36657394</li><li>• Garopaba - UD Quilombola Morro do Fortunato - Estrada Geral Morro do Fortunato N 0 - Macacu - CEP88495000 - Tel (48) 36477403</li><li>• Garopaba - UD Quilombola Aldeia - Rodovia SC 434 km 4 - Campo Duna - CEP 88495000 - Tel (48) 36477403</li><li>• Paulo Lopes - UD Quilombola Toca Santa Cruz - Rua Manoel Isidoro Dos Santos N 3 - Centro - CEP 88490000 - Tel (48) 36477995</li></ul> <p><b>REGIÃO ARARANGUÁ</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Araranguá - UD Presídio Regional de Araranguá - Renato Carbonera N 500 - Polícia Rodoviária - CEP 88900000 - Tel (48) 35290441</li><li>• Passo de Torres - UD Passo De Torres - João Pedroso N 0 - Centro - CEP 88980970 - Tel (48) 35480424</li></ul>
--	---



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Praia Grande - UD Quilombola São Roque - Estrada Geral Pedra Branca N 0 - Pedra Branca - CEP 88990000 - Tel (48) 35290288</li></ul> <p><b>REGIÃO CHAPECÓ</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Chapecó - EIEF Fen No - Estrada Geral Morro Do Fortunato N 0 - Interior - CEP 89801970 - Tel (49) 20499866</li><li>• Chapecó - EIEB Sape Ty Ko - Rodovia Sc 434 KM 4 - Interior - CEP 89816973 - Tel (49) 20499869</li><li>• Seara - EIEF Cacique Pira - BR 163 - Rural - CEP 89770000 - Tel (49) 99824869</li><li>• Xavantina - UD de Xavantina - OIAPOC N 1795 - Centro - CEP 89780000 - Tel (49) 34543125</li></ul> <p><b>REGIÃO MARAVILHA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Modelo - Casa Familiar Rural de Modelo - Terra Indígena Toldo Chimbangue II N 0 - Interior - CEP 89872000 - Tel (49) 36646569</li><li>• Saudades - Casa Familiar Rural de Saudades - Linha Gramadinho N 0 - Interior - CEP 89868000 - Tel (49) 20497989</li><li>• Saltinho - EEB São Donato - 25 de Dezembro N 191 - Rural - CEP 89981000 - Tel (49) 36646505</li><li>• Maravilha - UD Prisional Avançada de Maravilha - Linha Salete Modelo S/N - Centro - CEP 89874000 - Tel (49) 36646672</li><li>• Campo Erê - CEDUP Campo Erê MP - Boava Interior S/N - Interior - CEP 89980000 - Tel (49) 36551268</li></ul> <p><b>REGIÃO DE SÃO MIGUEL DO OESTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• São Miguel Do Oeste - Case - Av Sul Brasil N 1607 - Linha Três Curvas - CEP 89900000 - Tel (49) 36312950</li><li>• São Miguel Do Oeste - UD Prisional Avançada - Linha Sachet S/N - Centro - CEP 89900000 - Tel (49) 36312950</li><li>• São Miguel Do Oeste - CEDUP Getúlio Vargas - Fazenda Primavera SC 160 KM 7 - Interior - CEP 89900000 - Tel (49) 31978031</li><li>• Iporã do Oeste - Esperança - Casa Familiar Rural Esperança - Rua Manoel Isidoro Dos Santos N 3 - Iporã do Oeste - CEP 89899000 - Tel (49) 36341402</li></ul> <p><b>REGIÃO XANXERÊ</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Entre Rios - EIEF Mbya Limeira - Linha Cruzinhas N 0 - Interior - CEP 89862000 - Tel (49) 36644546</li><li>• Entre Rios - EIEF Linha Matão - Av dos Imigrantes N 164 - Interior - CEP 89862000 - Tel (49) 36644545</li><li>• Entre Rios - EIEF Paiol De Barro - Terra Indígena Toldo Pinhal N 0 - Área Indígena - CEP 89862000 - Tel (49) 998182431</li></ul>
--	--



	<ul style="list-style-type: none"><li>Abelardo Luz - EIEF Vila Nova - Rua Irineu Bornhausen N 129 - Interior - CEP 89830000 - Tel (49) 36644501</li><li>Abelardo Luz - EIEF Cacique Karenh - Linha Limeira Guarani N 0 - Interior - CEP 89830000 - Tel (49) 98182431</li><li>Ipuacu - EIEF Baixo Samburá - Linha Matão N 0 - Interior - CEP 89832000 - Tel (49) 36644565</li><li>Ipuacu - EIEF São José - Paiol de Barro N 0 - Interior - CEP 89832000 - Tel (49) 36644566</li><li>Ipuacu - EIEF São Pedro - Posto Indígena de Palmas N 0 - Interior - CEP 89832000 - Tel (49) 36644564</li><li>Ipuacu - EIEB Cacique Vanhkre - Terra Indígena Toldo Imbu N 0 - Interior - CEP 89832000 - Tel (49) 36644563</li><li>Ipuacu - EIEB Pinhalzinho - Baixo Samburá N 0 - Interior - CEP 89832000 - Tel (49) 33822350</li><li>Abelardo Luz - Acampamento KIDE - Terra Indígena Xaçecó N 0 - Interior - CEP 89830000 - Tel (49) 33822158</li><li>Xanxerê - UD Presídio Regional de Xanxerê - Terra Indígena Xaçecó N 0 - Castelo Branco - CEP 89820000 - Tel (49) 33822157</li></ul> <p><b>REGIÃO JOAÇABA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Joaçaba - CASEP - José de Anchieta n 119 - Distrito Industrial - CEP 89600000 - Tel (49) 35279586</li><li>Água Doce - CEDUP PROF Jaldyr Bhering Faustino Da Silva - Davi Michels N 95 - Interior - CEP 89654000 - Tel (49) 35240133</li><li>Água Doce - UD de Água Doce - Germano Schiestl N 0 - Vila Nova - CEP 89654000 - Tel (49) 35420888</li><li>Joaçaba - UD Presídio Regional de Joaçaba - Rua Augusto Stoltenberg N 110 - Vila Remor - CEP 89600000 - Tel (49) 35221808</li><li>Concórdia - UD Presídio Regional de Concórdia - Rua Catarina De Souza Hubner N 1035 - Guilherme Reich - CEP 89709132 - Tel (49) 34826091</li><li>Fraiburgo - Educação no Campo - EEB Vinte e Cinco de Maio - Avenida 24 de Outubro n 145 - Interior - CEP 89580000 - Tel (49) 35335647</li></ul> <p><b>REGIÃO LAGES</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Bocaina do Sul - UD De Bocaina do Sul - UD Cerrito - Br 282 - Centro - CEP 88538000 - Tel (49) 32280071</li><li>Lages - E.E.B PROF Feliciano Nunes Pires - Colégio Militar - Linha Macagnan n 0 - Gethal - CEP 88520400 - Tel (49) 32243299</li><li>São José do Cerrito - CEDUP Caetano Costa - Rua Antonio Tortelli n 227 - Itararé - CEP 88570000 - Tel (49) 880811661</li></ul> <p><b>REGIÃO JOAQUIM</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>São Joaquim - Localidade do Luizinho - BR 282 km 391 N 159 - Interior - CEP 88600000 - Tel (49) 32338479</li></ul>
--	---



		<ul style="list-style-type: none"><li>• São Joaquim - Localidade de Santa Isabel - Evaldo Assink n 145 - Interior - CEP 88600000 - Tel (49) 32338479</li><li>• São Joaquim - Localidade de Pericó - Rua da Independência N 245 - Interior - CEP 88600000 - Tel (49) 32338479</li><li>• São Joaquim - Bairro Madre Paulina - BR 282 km 246 N 0 - Madre Paulina - CEP 88600000 - Tel (49) 32338479</li><li>• São Joaquim - Localidade do Boava - Luizinho Interior S/N - Boava - CEP 88600000 - Tel (49) 32338479</li><li>• Bom Retiro - UD de Bom Retiro - E.E.B.M João Inácio de Melo S/N - Centro - CEP 88680000 - Tel (49) 32338397</li><li>• Urubici - UD de Urubici - Estrada Geral S/N - Centro - CEP 88650000 - Tel (49) 91324485</li><li>• Bom Jardim da Serra - UD de Bom Jardim Da Serra - Avenida Otavio Alves Guimarães S/N - Divino Espírito Santo - CEP 88640000 - Tel (49) 991777903</li></ul> <p><b>REGIÃO JOINVILLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Araquari - EIEB Cacique Wera Puku - BR 280 KM 38 n 0 - Corveta - CEP 89245000 - Tel (47) 91949425</li><li>• Araquari - EIEB Kirikue Nhemboe'a - Rua João Luiz Filho N 6640 - Inferninho - CEP 89245000 - Tel (47) 912277160</li><li>• Araquari - EIEF Tupã Poty Nhee - BR 101 km 64 N 0 - Corveta - CEP 89245000 - Tel (47) 38483685</li><li>• Balneário Barra do Sul - EIEF Jataity - Av. Jaragua do Sul N 0 - Conquista - CEP 89247000 - Tel (47) 91098598</li><li>• Garuva - EIEF Taruma - Estrada Urubuquara N 0 - Estrada - CEP 89248000 - Tel (47) 34611226</li><li>• Joinville - E.E.B PROF Feliciano Nunes Pires - Colégio Militar - Rua Lindóia N 103 - Glória - CEP 89216300 - Tel (47) 34818943</li><li>• São Francisco do Sul - EIEB Laranjeiras - Walter Rinow N 0 - Aldeia Morro Alto - CEP 89240000 - Tel (47) 984254560</li><li>• São Francisco do Sul - EIEF Amba Y Ju - Rodovia Duque de Caxias N 0 - Reta - CEP 89240000 - Tel (47) 34611226</li><li>• Barra Velha - UD de Barra Velha - Rua José Pedro de Oliveira N 450 - São Cristóvão - CEP 88390000 - Tel (47) 34563432</li><li>• Joinville - UD Penitenciária Ind. Jucemar Cesconetto Ille - Rua Boehmerwald N 4961 - Parque Guarani - CEP 89209674 - Tel (47) 40099625</li><li>• Barra Velha - UD Prisional Avançada de Barra Velha - RUa João Anselmo Brenneisen N 2185 - Vila Nova - CEP 88390000 - Tel (47) 34311493</li><li>• Joinville - UD Presídio Feminino de Joinville - Rua 6 de Janeiro n 0 - Paranaguamirim - CEP 89223400 - Tel (47) 34813900</li></ul>
--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"><li>• São Francisco do Sul - UD Unidade Prisional Avançada de São Francisco do Sul - Rua Estrada Geral da Madeira n 0 - Miranda - CEP 89223400 - Tel (47) 34813932</li><li>• Joinville - UD Presídio Regional de Joinville - RUa 6 de Janeiro n 0 - Paranaguamirim - CEP 89223400 - Tel (47) 34311492</li></ul> <p><b>REGIÃO BRUSQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Canelinha - EIEF Kuaray Papa - José Augusto Maba n 140 - Rio da Dona - CEP 88230000 - Tel (48) 36654557</li><li>• Guabiruba - EEB PROF Carlos Maffezzolli - Rua Floriano Peixoto n 651 - São Pedro - CEP 88360000 - Tel (47) 32518216</li><li>• Major Gercino - EIEF Nhemboea Vya - Rua General Osório n 4585 - Rio da Dona - CEP 88230000 - Tel (48) 36654557</li><li>• Tijucas - UD Presídio Regional de Tijucas - Rua Silvano Cândido Silva Senior n 957 - Itinga - CEP 88200000 - Tel (48) 36657397</li><li>• Blumenau - CASEP - ASS. Zumbi dos Palmares S/N - Fortaleza - CEP 89056080 - Tel (47) 33788687</li><li>• Blumenau - E.E.B PROF Feliciano Nunes Pires - Colégio Militar - Linha Pilão de Pedra S/N - Centro - CEP 89010500 - Tel (47) 33788284</li><li>• Blumenau - UD Presídio Reginal de Blumenau - Acampamento Kide N 0 - Salto Weissbach - CEP 89040605 - Tel (47) 33788687</li><li>• Blumenau - Ud Penitenciária de Blumenau - Rua Maranhão n 1780 - Ponta Aguda - CEP 89050280 - Tel (47)33788687</li></ul> <p><b>REGIÃO CANOINHAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Canoinhas - CEDUP Vidal Ramos - Área Rural do Rio da Dona n 0 - Marcílio Dias - CEP 89465250 - Tel (47) 36224050</li><li>• Porto União - Eja Campo Maratá - Estrada Geral n 0 - Bom Princípio do Maratá - CEP 89400000 - Tel (47)36274057</li><li>• Porto União - UD Presídio de Porto União - Localidade Rural do Rio Branco n 0 - Centro - CEP 89400000 - Tel (42) 36274337</li><li>• Canoinhas - Ud Presídio de Canoinhas - Rua Luiz Davet n 1193 - Piedade - CEP 89460613 - Tel (47) 36274057</li></ul> <p><b>REGIÃO IBIRAMA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• José Boiteux - EIEB Vanhecu Patte - Av. Abraão Mussi n 4091 - Aldeia Bugio - CEP 89145000 - Tel (47) 33578942</li><li>• José Boiteux - EIEF Luzia Meiring Nunc Nfoonro - Rua Annes Gualberto n 0 - Toldo - CEP 89145000 - Tel (47)</li></ul>
--	---



		<p>33578941</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• José Boiteux - EIEB Laklano - Rua Matos Costa n 772 - Aldeia Pameirinha - CEP 89145000 - Tel (47) 36644583</li><li>• Alfredo Vagner - UD de Alfredo Vagner - Aldeia de Bugio José Boiteux n 0 - Centro - CEP 88450000 - Tel (48)36657397</li><li>• Imbuia - UD de Imbuia - Rio do Toldo n 0 - Imbuia - CEP 88440000 - Tel (47) 84560438</li><li>• Petrolândia - UD de Petrolândia - Terra Indígena Laklano n 0 - Centro - CEP 88430000 - Tel (47) 35361156</li><li>• Vidal Ramos - UD de Vidal Ramos - Rodovia Neudi Primo Massolini N 0 - Centro - CEP 88430000 - Tel (47) 33561390</li><li>• Rua Hans Ditter Schmitz, Nº7.166 - Central SED Compl - Almoarifado Central Bairro - Distrito Industrial - São José/SC - CEP:88104770</li></ul>
--	--	---



450021	<b>FCEE - FUNDAÇÃO CATARINENSE DE EDUCAÇÃO ESPECIAL</b> <i>HORÁRIO DE ENTREGA: seg às sextas das 7hs às 16hs.</i>	<b>REGIÃO DE FLORIANÓPOLIS</b> Rua Paulino Pedro Hermes, 479, Bairro Nossa Senhora do Rosário, São José/SC, CEP: 88110-693
540096	<b>SAP - FUNDO PENITENCIÁRIO DO ESTADO SANTA CATARINA – FUPESC</b> <i>HORÁRIO DE ENTREGA: Horário comercial (08h- 17h)</i>	<b>REGIÃO LAGUNA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Presídio Regional de Imbituba:Rua 13 de Setembro, s/n, Vila Nova Alvorada. Imbituba/SC. CEP: 88780-000.Telefone: (48) 3647-7409</li><li>• Presídio Regional de Laguna:Rua Idelfonso Batista, s/n, Progresso. Laguna/SC. CEP: 88790-000. Telefone: (48) 3647-7425</li></ul> <b>REGIÃO ARARANGUÁ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Casa de Semiliberdade de Criciúma:Rua Patrícia Vicente Lima, s/n, São Sebastião. Criciúma/SC. CEP:88805-410. Telefone: (48) 3437-1603</li><li>• Case Regional de Criciúma:Rua Pedro Liberato Pavei, s/n, São Domingos. Criciúma/SC. CEP: 88800-000.Telefones: (48) 3403 1775 / 3403-1782</li></ul> <b>REGIÃO SÃO MIGUEL DO OESTE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Presídio Regional de São Miguel do Oeste:Rua Oiapoc, 1795, Centro. São Miguel do Oeste/SC. CEP: 89900-000. Telefone: (49) 3631-3754.</li><li>• Case de São Miguel do Oeste:BR 163 - Linha Três Curvas, s/n. São Miguel do Oeste/SC. CEP:89900-000. Telefones: (49) 3631-3738 / 3631-3739 / 3631-3744</li></ul> <b>REGIÃO CHAPECÓ</b>



		<p>Case Regional de Chapecó: Rua Alice Zuffo, 280-E, Efapi. Chapecó/SC. CEP: 89809-876. Telefone: (49) 2049-9650</p> <p><b>REGIÃO BRUSQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Case de Itajaí: Rua das Hortências, 184, Cidade Nova. Itajaí/SC. CEP: 88308-080. Telefones: (47) 3348-1477 / 3348-1486.</li></ul> <p><b>REGIÃO DE FLORIANÓPOLIS</b></p> <p>Case de São José: Rua BR 101 km 202, 3697, Barreiros. São José/SC. CEP: 88111-000. Telefones: (48) 3665-9229 / 3665-0924.</p>
--	--	--



**ANEXO X**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0705/2024**  
**RELAÇÃO DOS FISCAIS DA ATA**

UG	NOME UG	NOME	MATRÍCULA
160085	<b>CBMSC - FUNDO DE MELHORIA DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR</b>	CB BM LEANDRO SETUBAL 1° TEN BM NICOLAS PAOLO ZANELLA SD BM LEONARDO LUCAS VELHO DE MELO CB BM JOÃO VICTOR DE SOUZA SUBTENENTE BM IVAN MANOEL FERNANDES1° SGT BM ZENILDO VALENTIM DA SILVEIRA 3 SGT BM RODRIGO SUZIN TENENTE BM FERNANDA CORRÊA RECK	931721-0 934054-8 692256-2 932377-5 920276-5 925077-8 927803-6 932192-6
160097	<b>PMSC - POLÍCIA MILITAR DE SANTA CATARINA</b>	DANIEL GONÇALVES DA SILVA TOMAZELLI	932503-4
450001	<b>SED -SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO</b>	LAIANA DE FÁTIMA BOBATO ORKIEL CRISTIANE BORGMANN DONEDA	663940-2-03 374.166-4-01
450021	<b>FCEE - FUNDAÇÃO CATARINENSE DE EDUCAÇÃO ESPECIAL</b>	LUIZ EUGÊNIO BATISTA MARTINS	656367-8-02
540096	<b>SAP - FUNDO PENITENCIÁRIO DO ESTADO SANTA CATARINA – FUPESC</b>	MARCO AURÉRIO SPINARDI RAFAEL NUNES DE OLIVEIRA EDUARDO FRANCISCO BREGOLA JUNIOR MARCELA RUTKOSKY PACHECO	974.608-0-01 371.910-3-02 350.423-9-01 379.681-7-01



**ANEXO XI**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0705/2024**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AS LEGISLAÇÕES VIGENTES**

Para atendimento ao disposto no Edital de Pregão Eletrônico nº 0705/2024, promovido pela Secretaria de Estado da Administração, a empresa ....., estabelecida na Rua ....., nº ....., Bairro ....., Cidade...../UF....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., por intermédio de seu representante legal, DECLARA que atende as seguintes exigências da legais estabelecidas.

- ( ) Declara que os dados referentes ao sócio majoritário da empresa informados na proposta de preços correspondem ao ato constitutivo vigente no dia da abertura do pregão eletrônico.
- ( ) Declara cumprir a exigência de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (conforme art. 63, inciso IV, da LLCA).
- ( ) Declara que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas. (conforme art. 63, §1º da Lei Federal nº 14.133/2021)
- ( ) Declara que, no ano calendário de realização da licitação, ainda não tenha celebrado contratos com a administração pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. (conforme art. 4º, § 2º, da LLCA). **(Apenas para ME/EPP que deseje gozar dos benefícios constantes nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006)**
- ( ) Declara que não emprega de menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (conforme artigo 7º, XXXIII, da CRFB, de 1988).

Declara ainda, que se compromete a fornecer os comprovantes necessários quando, assim solicitados pelo Contratante.

Local e data, .....

NOME, CARGO E ASSINATURA DO  
REPRESENTANTE DA EMPRESA  
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA e CNPJ

**Assinatura e carimbo**



# Assinaturas do documento



Código para verificação: **3I70YT0I**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **BRUNO JOSÉ BLEIL** (CPF: 426.XXX.079-XX) em 14/11/2024 às 16:59:06  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 19/01/2024 - 14:11:21 e válido até 19/01/2124 - 14:11:21.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VBXzcwMDBfMDAwMTMzNjZfMTM0ODJfMjAyNF8zSTcwWVQwSQ==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SEA 00013366/2024** e o código **3I70YT0I** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.