

www.cordisburgo.mg.gov.br | licitacao@cordisburgo.mg.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 019/2020 PREGÃO Nº 009/2020. PROCESSO Nº 037/2020.

VALIDADE: 12 meses

Aos 15 (quinze) dias do mês de Setembro de 2020, na sala de licitações, na sede da Prefeitura Municipal, situada na Rua São José, nº. 977, centro, nesta cidade, o Exmo. Sr. Prefeito Municipal, Sr. José Maurício Gomes, nos termos do art. 15 da Lei Federal 8.666/93, da Lei 10.250/02, das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 009/2020, TIPO MENOR PREÇO, por deliberação do oficial e equipe de apoio, e por ele homologada conforme processo nº 037/2020 RESOLVE registrar os preços para os fornecimentos constantes nos anexos desta ata, beneficiário **2 M DISTRIBUIDORA LTDA - ME**, localizado na Rua Delio Raposo, nº. 264, Bairro Bouganvile II, na cidade de Sete Lagoas, estado de Minas Gerais, CNPJ nº. 18.582.375/0001-72, neste ato representado por **DENIS JUNIO SILVA**, CPF nº. 120.708.606-12, conforme quadro abaixo:'

		QUANTIDADE/ VALOR								
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	Órgão gerenciador			Total a ser registrada e limite por adesão		Limite decorrente de adesões			
		QUA NT	R\$ UN	R\$ TOTAL	QUA NT	R\$	QUANT	R\$		
001	CESTA BÁSICA CONTENDO: == 01 PACOTE DE ARROZ AGULHINHA. ARROZ AGULHINHA BENEFICIADO, POLIDO, LONGO, FINO, TIPO 1, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO. PACOTE 5 KG. == 01 PACOTE DE AÇUCAR CRISTAL. AÇUCAR CRISTAL FILTRADO OU PENEIRADO DE ACORDO COM A NTA 02 E NTA 52, CONTENDO NO MÍNIMO 98, 3	120	99,00	11.880,00	120	11.880,00	600	59.400,00		



DE SACAROSE LIVRE DE FERMENTAÇÃO, INSENTO DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APARÊNCIA, COR E CHEIRO DO TIPO. AÇÚCAR PACOTE 5 KG. == 02 PACOTES DE FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1. FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1. CLASSE CARIOQUINHA, EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE		
15. PACOTE DE 1 KG. == 02 LATAS DE ÓLEO DE SOJA REFINADO. ÓLEO DE SOJA REFINADO, EMBALADO EM LATA LIMPA, INSENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, OU EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, 900 ML.		
01 PACOTE DE CAFÉ TORRADO E MOÍDO EXTRAFORTE. CAFÉ TORRADO E MOÍDO EXTRAFORTE, BOA QUALIDADE, COM GRAU DE TORRA MÉDIA, HOMOGÊNEO, HERMETICAMENTE FECHADO OU EMBALADO A VÁCUO POR PROCESSO AUTOMATIZADO COM CERTIFICADO ABINC/PQC, QUALIDADE TOTAL DA EMBALAGEM: PACOTE DE 500G.		
01 PACOTE DE FUBÁ. PADRÃO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR CATITEIRO. FUBÁ DE MILHO INSENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E ODORES ESTRANHOS, BOLOR E		



UMIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 1KG, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.			
01 PACOTE DE FARINHA DE MANDIOCA. PADRÃO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR FARSETE, GRUPO: SECA, SUBGRUPO: EXTRAFINA, CLASSE: BRANCA, TIPO: 1. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E /OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR FORTE E INTENSO (NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO) ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL (BRANCAS			
COM PONTOS AMARELO ESCURO E/OU MARROM). VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1 KG.			
01 PACOTE DE BISCOITO MAISENA. BISCOITO MAISENA PRODUZIDO À PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTE E ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, EMBALAGEM DUPLA PRIMEIRA LINHA COM CERTIFICAÇÃO DE ÓRGÃO COMPETENTE VITAMINADO, ENRIQUECIDA COM FERRO, PACOTE 400 GRAMAS.			
== 04 TABLETES DE SABONETE. SABONETE EM TABLETE, USO ADULTO, EM FRAGRANCIA SUAVE. O SABONETE DEVERÁ POSSUIR GRANDE PODER ESPUMANTE, SER CREMOSO O SUFICIENTE PARA NÃO			



DESENVOLVER RACHADURAS AO LONGO DO TEMPO DE SUA UTILIZAÇÃO, FORMAR O MÍNIMO DE MASSA GELATINOSA QUE LEVA AO SEU AMOLECIMENTO PRECOCE E NÃO CAUSAR IRRITABILIDADE DÉRMICA. FRAGRANCIAS DIVERSAS, EMBALAGEM: TABLETE DE 90G.				
FRAGRANCIAS DIVERSAS,				
== 01 PACOTE DE SABÃO EM TABLETE 200 GRAMAS. SABÃO À BASE DE SÓDIO, GLICERINA, CLORETO DE SÓDIO, ÁCIDO, ETILENO, HIDROXIDIFOSFÔNICO, CARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO E ÁGUA, NEUTRO, PESANDO NO MÍNIMO 200 GRAMAS, PACOTE COM 04 UNIDADES.				



02 FRASCOS DE DETERGEN NEUTRO CONCENTRA 500ML. COM FÓRMI CONCENTRADA, SENDO M RESISTENTE E EFICIENTE REMOÇÃO DE GORDU NEUTRO COM BICO DOSADO COMPOSIÇÃO: ALC BENZENO SULFONADO SÓDIO LINEAR. ALC BENZENO, SULFONATO TRIETANOLAMINA LAU ÉSTER. == 01 PACOTE DE TEMPERO AL E SAL. PRODUTO DE E QUALIDADE, COMPLE APRESENTANDO EM S COMPOSIÇÃO ALHO E SAL C NO MÍNIMO 300G. == CESTA BÁSICA	DO JLA AIS NA RA. OR. UIL DE UIL DE RIL HO SOA TO, SUA						
O02 KIT DE ALIMENTO RIEM PROTEINA 1 CARNE DE COXA E SOB COXA DE FRANGO DESOSSA SEM TEMPERO E SEM OSS CONGELADA, ADIÇÃO DE MÁXIMO 6% DE ÁG EMBALAGEM DE CONTENDO IDENTIFICAÇÃO EMPRESA, REGISTRO NO OU SIF. VALIDADE DE 6 MES NA ENTREGA. TRANSPORTA EM TEMPERATURA INFERIOI -12°C (GRAUS CELSIUS), VEÍCULOS FECHADOS C SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO NAS CONDIÇÕES EXIGIE PELA RDC 216. 02 KILOS 2 CARNE DE ORIGEM SU TIPO PERNIL FATIADO S PELE: SEM OSSO, SEM PE CONGELADA, LIVRE SUJIDADES E PARASIT LARVAS E DETRITOS ANIM OU VEGETAIS. CARNE CODOR AGRADÁVEL CARACTERÍSTICO,SABOR	RE-DA: OS, NO UA, KG DA SIM SES ADA R A EM OD E DAS 728 ÍNA SEM OM E E SEM OU IDA AR EM	263,00	191.464,00	728	191.464,00	3.640,00	957.320,00



INTACTA, TRANSPARENTE,				
ATÓXICA, RESISTENTE (DE 1KG,				
EM FATIAS DE , NO MÁXIMO				
3CMX3CM DE MODO QUE NÃO				
ESTEJAM GRUDADAS UMAS				
NAS OUTRAS APÓS				
CONGELADAS). DEVIDAMENTE				
IDENTIFICADOS COM RÓTULO				
IMPRESSO OU ETIQUETA				
ADESIVA, DE ACORDO COM A				
LEGISLAÇÃO VIGENTE,				
DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO				
DO FORNECEDOR DE				
INSPEÇÃO MUNICIPAL,				
-ai				
1				
PROCEDÊNCIA DA CARNE				
(REGISTRO NO SIF OU CIDASC).				
COM PRAZO DE VALIDADE DE				
NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA				
DE FABRICAÇÃO DE NO				
MÁXIMO TRINTA DIAS.				
TRANSPORTADA EM				
TEMPERATURA INFERIOR A -				
12°C (GRAUS CELSIUS), EM				
VEÍCULOS FECHADOS COM				
SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E				
NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS				
PELA RDC 216.				
02 KILOS				
3 CARNE BOVINA MOÍDA DE				
ACÉM: CONGELADA, DE BOA				
QUALIDADE, SEM GORDURA,				
SEM NERVOS, ASPECTO				
PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E				
NEM PEGAJOSA, COR				
VERMELHO-CEREJA SEM				
MANCHAS ESVERDEADAS OU				
OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E				
SABOR PRÓPRIO, COM				
AUSÊNCIA DE SUJIDADES,				
PARASITAS E LARVAS. DEVE				
ESTAR ACONDICIONADA EM				
EMBALAGEM INTACTA DE				
POLIPROPILENO, (PCT 1 KG DE				
FORMA QUE NÃO GRUDE NOS				
DEMAIS, APÓS CONGELADOS),				
DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS				
COM RÓTULO IMPRESSO OU				
ETIQUETA ADESIVA, DE				
ACORDO COM A LEGISLAÇÃO				
VIGENTE, DEVENDO TER				
CERTIFICAÇÃO DO				
FORNECEDOR DE INSPEÇÃO				
MUNICIPAL, ESTADUAL OU				
FEDERAL É PROCEDÊNCIA DA				
CARNE (REGISTRO NO SIF OU				
SIDASC), TRANSPORTADA EM				
VEÍCULOS FECHADOS COM				
1 . 1 . 3 5 1 5 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1			



SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE MENSALMENTE DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES. VALIDADE DE 2 MESES. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA ROC 216, 02 KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS, CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PROPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PECAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO, DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUQÚEMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM ROTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTÍFICAÇÃO DO TEREDO TER CERTÍFICAÇÃO DO TORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÉNICIA DE SUJIDADES, PARASTIOS E LARVAS, COM PARAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESSE S DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E MAS COMDIÇÕES EXIGIDAS						
DEVENDO SER ENTREGUE MENSALMENTE DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES. VALIDADE DE 2 MESES. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. 02 KILOS VELA COMICÃO SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS, CORTADA EM CUBOS, CARACTERISTICAS: CORTADA EM CUBOS, CORDADA EM CUBOS, CORDADA ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO DEVE ESTAR ACONDÍCIONADA EM EMBALAGEM A VACUO(EMBALAGEM DE IKG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM ROTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VICENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DE DO PORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARME (REGISTRO NO SIF OU CIDASO, COM AUSÉNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESSES DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	SIS	TEMA DE REFRIGERAÇÃO				
MENSALMENTE DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES. VALIDADE DE 2 MESES. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULIOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA ROC 216. OZ KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS. CONGELADA, COR VERMENIO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDÍCIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM ROTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESTAR ACONDÍCIONADA EM CONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM ROTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL ESTADUIAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASO), COM AUSÊNCIA DE SULIDADES, PARASITOS E EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIEGERAÇÃO E						
MENSALMENTE DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES. VALIDADE DE 2 MESES. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULIOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA ROC 216. OZ KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS. CONGELADA, COR VERMENIO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDÍCIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM ROTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESTAR ACONDÍCIONADA EM CONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM ROTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL ESTADUIAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASO), COM AUSÊNCIA DE SULIDADES, PARASITOS E EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIEGERAÇÃO E	DE\	/ENDO SER ENTREGUE				
NAS UNIDADES ESCOLARES. VALIDADE DE 2 MESES. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELLA ROC 216. 02 KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERISTICAS: CORTADA EM CUBOS. COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM ROTULO IMPRESSO OU ETIQUETA A DESINVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE VENDO TER CERTIFICAÇÃO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASO), COM AUSÊNCIA DE SULIDADES, PARASTITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESSES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	N/I	MONIMENTE DIDETAMENTE				
VALIDADE DE 2 MESES TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 1/2°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. 20 KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÒPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, IENDO INSPEÇÃO, DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM ROTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO. COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TE CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM PAZO DE VALOMES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALOMESES DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFIGIERAÇÃO E						
VALIDADE DE 2 MESES TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 1/2°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. 20 KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÒPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, IENDO INSPEÇÃO, DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM ROTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO. COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TE CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM PAZO DE VALOMES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALOMESES DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFIGIERAÇÃO E	I NAS	S UNIDADES ESCOLARES.				
TRANSPORTADA TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. 02 KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÜSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERISTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADAVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM ROTULO IMPRESSO OU ETIQUETA A DESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE VENDO TER CERTIFICAÇÃO DO PORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SULIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADES PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADES PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESSES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA TEMPERATURA INFERIOR A 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
TEMPERATURA INFERIOR A . 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. Q KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CORTADA EM CUBOS. CORTADA EM CUBOS. CORTADA EM CUBOS. CORGLADA, COR VERMELPO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ES VERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVEMANTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASO), COM AUSÊNCIA DE VALIDADES, PARASTIOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
TEMPERATURA INFERIOR A . 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. Q KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CORTADA EM CUBOS. CORTADA EM CUBOS. CORTADA EM CUBOS. CORGLADA, COR VERMELPO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ES VERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVEMANTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASO), COM AUSÊNCIA DE VALIDADES, PARASTIOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	TRA	NSPORTADA FM				
12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDÍÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. 02 KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS, CARACTERISTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÂCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÔS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM PRAZO DE VALIDADES, PARASTIOS E LARVAS, COM PRAZO DE VALIDADES MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. 2 KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERISTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A AVÂCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO PORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL, OU FEDERAL E PROCEDÊNICIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÉNICIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. 2 KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERISTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A AVÂCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO PORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL, OU FEDERAL E PROCEDÊNICIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÉNICIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	120	C (GRAUS CELSIUS) EM				
SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. 02 KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS, CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PROPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÂ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÔTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DI INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADES, PARASTIOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADES, PARASTIOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADES PARASTIOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FEREIGERAÇÃO E						
NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. 02 KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS. CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÂCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM ROTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNICA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NOMINIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIEGRAÇÃO E	VEI	CULOS FECHADOS COM				
NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. 02 KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS. CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÂCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM ROTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNICA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NOMINIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIEGRAÇÃO E	SIS	TEMA DE DEEDIGEDAÇÃO E				
PELA RDC 216. 02 KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERISTICAS: CORTADA EM CUBOS. CONCELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E PISCALIZADOS PELAS COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÔTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM A JUSÉNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIEGRAÇÃO E						
PELA RDC 216. 02 KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERISTICAS: CORTADA EM CUBOS. CONCELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E PISCALIZADOS PELAS COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÔTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM A JUSÉNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIEGRAÇÃO E	I NAS	S CONDICOES EXIGIDAS				
Q2 KILOS 4 CARNE BOVINA TIPO MÜSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERISTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÂVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM ROTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NOMINIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHANOS COM SISTEMA DE REFRIEGRAÇÃO E						
A CARNE BOVINA TIPO MÜSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERISTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADAVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍXIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHACOS COM SISTEMA DE REFRIGOER CÓ E VEICULOS FECHACOS COM SISTEMA DE REFRIGOER CO						
A CARNE BOVINA TIPO MÜSCULO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERISTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADAVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍXIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHACOS COM SISTEMA DE REFRIGOER CÓ E VEICULOS FECHACOS COM SISTEMA DE REFRIGOER CO	02 k	KILOS				
CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÂVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DÍAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÂVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DÍAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	7	CARNE DOVINA TIPO				
CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÂVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DÍAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	I MU	SCULO: SEM OSSO,				
CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÂVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DÍAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	CO	RTADA EM CUROS				
EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÂ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A 12ºC (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERÇÃO E	00	CIADA LIVI OODOO.				
VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APOS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	CAL	RACTERISTICAS: CORTADA				
VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APOS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	EM	CUBOS CONGELADA COR				
AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO, DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESSES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DÍAS. TRANSPORTADA EM TEMPERRATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERÇÃO E						
ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	VEF	RMELHO-VIVO E COM ODOR				
ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEICULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	AGI	RADÁVEL. SABOR F				
MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E			l l			
ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÔTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÔTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	MAI	NCHAS				
COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
OU PEGĂJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
OU PEGĂJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	CO	ORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA				
PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUC(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUC(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	PRO	OVENIENTE DE ANIMAIS				
REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUOCIEMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	REG	GISTRADOS E FISCALIZADOS				
COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	CO	MPETENTES. TENDO				
ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
EMBALAGEM VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
EMBALAGEM VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	ACC	ONDICIONADA EM				
VÁCUO(EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	VAC	CUO(EMBALAGEM DE 1KG DE				
DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	l l					
DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	DEN	MAIS. APÓS CONGELADOS).				
COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E		,				
ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	CO	M ROTULO IMPRESSO OU				
ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DÍAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E			l l			
VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DÍAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	AC(ORDO COM A LEGISLAÇÃO				
CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	FO	RNECEDOR DE INSPECÃO				
FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	FF	DERAL E PROCEDÊNCIA DA				
CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	CID	ASC). COM AUSÊNCIA DE				
LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E		•				
VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	LAF	RVAS. COM PRAZO DE				
MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
DE NO MÁXIMO TRINTA DÍAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
DE NO MÁXIMO TRINTA DÍAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	ME	SES E DATA DE FABRICAÇÃO				
TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
12ºC (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
12ºC (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	TEN	/PERATURA INFERIOR Δ -				
VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E	12º(J (GRAUS CELSIUS), EM				
SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E						
NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS						
	NAS	S CONDIÇÕES EXIGIDAS				
		<u>,</u>	i I			



PELA RDC 216.

01 - DO OBJETO:

Os objetos do fornecimento são os produtos constantes dos anexos desta ata, em que são discriminados, a apresentação de cada produto, o consumo estimado e o prazo para entrega.

02 - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

- I A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses a partir da sua assinatura.
- II Nos termos do art. 15, parágrafo 4º, da Lei Federal 8.666/93, alterada pela Lei Federal 8.883/94, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o município não será obrigado a adquirir os produtos referidos nesta ata.
- **III -** Ocorrendo qualquer das hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal 8.666/93, com as alterações que lhe foram impostas pela Lei Federal 8.883/94, a presente Ata de Registro de Preços será, cancelada, garantidos, às suas detentoras, o contraditório e a ampla defesa.

03 - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

I - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada, para aquisições do respectivo objeto, por todos os Órgãos da Administração direta e indireta do Município.

04 - DO PREÇO

- I Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços são os constantes dos seus anexos, de acordo com a respectiva classificação no Pregão nº 009/2020.
- **II -** Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas as disposições da legislação pertinente, assim como as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão nº 009/2020, que integra o presente instrumento de compromisso.
- **III -** Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante das propostas apresentadas, no Pregão nº 009/2020 pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

05 - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

- I Em cada fornecimento, o prazo de entrega do produto será o constante dos anexos desta, e será contado a partir da Ordem de Fornecimento.
- II O prazo para retirada da Ordem de Fornecimento será, de 02 (dois) dias da data da convocação por parte do Município.
- **III -** O local da entrega, em cada fornecimento, será o constante da Ordem de Fornecimento.

06 - DO PAGAMENTO

I - Em todos os fornecimentos, o pagamento será feito por crédito em conta corrente na instituição bancaria, ou excepcionalmente, pela Secretaria da Fazenda, em até 30 (trinta) dias, após recebimento definitivo pela unidade requisitante do objeto, mediante apresentação da Nota Fiscal.



- II. A Nota Fiscal /Fatura Discriminativa deverá ser apresentada conforme descrito no Anexo II – Termo de referência;
- III. A Prefeitura Municipal efetuará o pagamento no prazo e condições descritas no Anexo II – Termo de Referência, conforme Nota Fiscal.
- IV. O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, e só será efetuado mediante comprovação de regularidade das obrigações fiscais, trabalhistas e em especial junto ao INSS, relativamente à competência imediatamente anterior àquela a que se refere a remuneração auferida;
 V. Não será efetuado qualquer pagamento à detentora da ata enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade;
- VI. O preço referido registrado inclui todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento dos produtos, de modo a constituírem a única e total contraprestação;
- VII. O Município poderá sustar o pagamento a que a contratada tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes do fornecimento dos produtos.
- VIII Nos casos de eventuais atrasos de pagamento não justificados, provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

I = (TX/100)

 $EM = I \times N \times VP$, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

07 - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- I As detentoras da presente Ata de Registro de Preços serão obrigadas a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior a do seu vencimento.
- **II -** Se a qualidade dos produtos entregues não corresponder às especificações exigidas, no edital do Pregão que precedeu a presente Ata, a remessa do produto apresentado será devolvida à detentora para substituição, no prazo de 02 (dois) dias, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.
- III Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante ordem da unidade requisitante, a qual poderá ser feita por memorando, oficio, telex ou fac-símile,



devendo dela constar: a data, o valor unitário do produto, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o carimbo e a assinatura do responsável.

- **IV -** Os produtos deverão ser entregues acompanhados da nota-fiscal ou nota-fiscal fatura, conforme o caso.
- **V** A empresa fornecedora, quando do recebimento da Ordem de Fornecimento enviada pela unidade requisitante, deverá colocar, na cópia que necessariamente a acompanhar, a data e hora em que a tiver recebido, além da identificação de quem procedeu ao recebimento.
- VI A cópia da ordem de fornecimento referida no item anterior deverá ser devolvida para a unidade requisitante, a fim de ser anexada ao processo de administração da ata.
- **VII** As empresas detentoras da presente ata ficam obrigadas a aceitar o acréscimo de até vinte e cinco por cento nas quantidades estimadas
- **VIII** Apresentar a atualização, a cada 180 dias, da Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) referida na Lei nº 12.440 de 07.07.2011.

08 - DAS PENALIDADES

- 8.1. Recusando-se a vencedora a assinatura da ata sem motivo justificado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se á multa equivalente a 10% do valor de sua proposta, sem prejuízo da aplicação da sanção administrativa de suspensão temporária do direito de licitar pelo prazo de até cinco anos.
- 8.2. Em caso de inexecução parcial ou total das condições fixadas na ata, erros ou atrasos no seu cumprimento, infringência do art. 71 da Lei Federal 8.666/93 e quaisquer outras irregularidades, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar as seguintes sanções:
- 8.2.1. advertência;
- 8.2.2. multa de:
- 8.2.2.1. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o 10º (décimo) dia de atraso no fornecimento, sobre o valor da parcela, por ocorrência;
- 8.2.2.2 20% (vinte por cento) sobre o valor da ordem de fornecimento, no caso de atraso superior a 10 (dez) dias, com o consequente cancelamento da Ata de Registro de Preços, quando for o caso;
- 8.2.2.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo da Ata de Registro de Preços, nos casos de:
- 8.2.2.3.1. Inobservância do nível de qualidade do objeto;
- 8.2.2.3.2. Transferência total ou parcial da Ata de Registro de Preços a terceiros;
- 8.2.2.3.3. Subcontratação no todo ou em parte do objeto sem prévia autorização formal do Município;
- 8.2.2.3.4. Descumprimento de cláusula da Ata de Registro de Preços.
- 8.2.3. A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.



- 8.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que o contratante promova sua reabilitação.
- 8.3. O valor das multas aplicadas deverá ser pago por meio de guia própria ao Município de Cordisburgo/MG, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da data da sua aplicação ou poderá ser descontado dos pagamentos das faturas devidas pelo Município, quando for o caso.

09 - DOS REAJUSTAMENTOS DE PREÇOS

- I Considerado o prazo de validade estabelecido no item I da Cláusula II, da presente Ata, é vedado qualquer reajustamento de preços, até que seja completado o período de 1(um) ano, contado a partir da data-limite para apresentação das propostas indicadas no preâmbulo do edital do Pregão nº 009/2020, o qual integra a presente Ata de Registro de Preços, ressalvados os casos de revisão de registro a que se refere o Decreto instituidor do Registro de preços.
- II Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.

10 - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- I O objeto desta Ata de Registro de preços será recebido pela unidade requisitante consoante o disposto no art.73, II "a" e "b", da Lei Federal 8.666/93 e demais normas pertinentes.
- **II -** A cada fornecimento serão emitidos recibos, nos termos do art. 73, II, "a" e "b", da Lei Federal 8.666/93.

11 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- I A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito:
 Pela Administração, quando:
- A a detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Precos:
- B a detentora não retirar qualquer Ordem de Fornecimento, no prazo estabelecido, e a Administração não aceitar sua justificativa;
- C a detentora der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços, a critério da Administração;
- D em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços, se assim for decidido pela Administração;
- E os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
- F por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;
- G a comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste item, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de administração da presente Ata de Registro de Preços;
- *no caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no órgão encarregado das publicações



oficiais do Município, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da publicação.

Pelas detentoras, quando, mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, ou, a juízo da Administração, quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 78, incisos XIII a XVI, da Lei Federal 8.666/93, alterada pela Lei Federal 8.883/94.

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

12 - DA AUTORIZAÇÃO PARA FORNECIMENTO

 I - As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pela Secretaria requisitante.

13- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 13.1. Integram esta Ata, o edital do Pregão nº. 009/2020 e as propostas das empresas classificadas no certame supra-numerado.
- 13.2. Fica eleito o foro da Comarca deParaopeba/Mg para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.
- 13.3. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 8.666/93, Lei 10.520/02 e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

Cordisburgo, 15 de Setembro de 2020

JOSÉ MAURÍCIO GOMES
PREFEITO MUNICIPAL

DENIS JUNIO SILVA
2 M DISTRIBUIDORA LTDA - ME