



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Fornecimento e Distribuição de Frios,
Para as Unidades de Gastronomia Do
Senac DF

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Distrito Federal

SIA Trecho 03 Lotes 625/695, Ed. SIA Centro Empresarial,
Cobertura "C", Brasília-DF – CEP 71.200-030
Tel.: 61 3313-8828 www.df.senac.br

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE	3
2. JUSTIFICATIVA.....	3
3. OBJETO	3
4. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO	3
5. SRP	3
6. LOCAL DE ENTREGA DO BEM.....	4
7. PRAZO DE ENTREGA.....	5
8. AMOSTRA/PROVA DE CONCEITO	5
9. VISTORIA	6
10. MÉTODO DE ADJUDICAÇÃO	6
11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.....	6
12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.....	7
13. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL.....	7
14. SANÇÕES.....	8
ANEXO I- RELAÇÃO DE ITENS.....	11

TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE

1.1. Diretoria de Educação Profissional e Tecnológica – DEP

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Contratação de empresa especializada para a aquisição, fornecimento e distribuição de Frios, para atender as demandas e necessidades das Unidades Educacionais que operacionalizam os cursos dos segmentos de Gastronomia e Produção Alimentícia no âmbito de atuação do Senac-DF.

2.2. Para isso, foi levantado o quantitativo com base no histórico de compras extraído do sistema MXM referente ao ano de 2019, listas básicas dos cursos planejados conforme o Plano de Aplicação 2021 (Planejamento anual de cursos), atualização do portfólio de cursos e histórico das compras, e para as Competições Senac esses valores levantados possuem uma margem de percentual para um possível aumento nas ofertas de cursos e parcerias que possam vir a ocorrer no ano de 2021 e 2022.

3. OBJETO

3.1. Contratação de empresa especializada para aquisição, fornecimento e distribuição de Frios, de forma continuada e fracionada, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

4. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

4.1. A contratação terá o prazo de 12 (doze) meses.

4.2. **Os pedidos mínimos serão no valor de R\$ 120,00, por Pedido de Compra.**

4.3. As entregas previstas no item serão efetuadas a contar do pedido de Segunda a Sextas-feiras nas unidades do Senac DF.

5. SRP

5.1. A contratação será com registro de preços?

NÃO

SIM.

5.2. Justificativa (Art. 33 do Regulamento nº 958/2012 do Senac):

- Conforme inciso I - quando for mais conveniente que a aquisição demande entrega ou fornecimento parcelado;
- Conforme inciso II - quando, pelas características do bem ou do serviço, houver necessidade de aquisições frequentes; ou
- Conforme inciso III - Quando não for possível estabelecer, previamente, o quantitativo exato para o atendimento das necessidades.

6. LOCAL DE ENTREGA DO BEM

OBSERVAÇÕES DIVERSAS DA ENTREGA	
PRAZO DE ENTREGA	O prazo de entrega é de 05 (cinco) dias corridos de segunda a sexta-feira horário comercial, contados a partir da data do recebimento do pedido.
OBS.:	Cópia da Nota Fiscal eletrônicas deve ser encaminhada obrigatoriamente com arquivo XML para a o e-mail: escritafiscal@senacdf.com.br, informando no campo "assunto" nome do fornecedor e número da nota fiscal.
CEP TAGUATINGA	
RAZÃO SOCIAL	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC
CNPJ	03.296.968/0002-86
INSC. ESTADUAL	07.401.119/006-31
ENDEREÇO	SETOR G NORTE – QNG S/N ÁREA ESPECIAL 39 – TAGUATINGA DF
DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA	SEGUNDA, QUARTA E QUINTA-FEIRA – HORÁRIO 7h às 11h.
CONTATOS	3354-1686 / 3355-2655
SENAC SEDE	
RAZÃO SOCIAL	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC
CNPJ	03.296.968/0001-03
INSC. ESTADUAL	07.401.119/001-27
ENDEREÇO	SIA TRECHO 03 LOTES 625/695, Cobertura “C”
DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA	SEGUNDA, QUARTA E QUINTA-FEIRA – HORÁRIO 7h às 11h.
CONTATOS	3313-8867 / 3313-8820
CEP TURISMO HOSPITALIDADE E LAZER	
RAZÃO SOCIAL	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC
CNPJ	03.296.968/0007-90
INSC. ESTADUAL	07.401.119/007-12

ENDEREÇO	SC/S QD 5 BL C LOTES 27 E 28
DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA	SEGUNDA, QUARTA E QUINTA-FEIRA – HORÁRIO 7h às 11h.
CONTATOS	3447-6271 / 3321-8617

7. PRAZO DE ENTREGA

- 7.1. O prazo de entrega dos itens é de até 5 dias úteis, contados do recebimento do Pedido de Compra, em remessa única, nos endereços previstos no item anterior.
- 7.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 7.4. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo.

8. AMOSTRA/PROVA DE CONCEITO

- 8.1. Haverá exigência de Amostra (bens) ou Prova de Conceito (serviços)?

Sim. No prazo de 5 dias úteis.

- 8.2. As amostras serão solicitadas às empresas vencedoras, que deverão ser encaminhadas para o SIA Trecho 03 Lotes 625/695, Ed. SIA Centro Empresarial, Cobertura "C", Brasília-DF, CEP 71.200-030, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após recebida a comunicação.
- 8.3. Poderá ser exigida a apresentação de 1 (uma) amostra de cada produto para análise técnica de todos os itens constantes no Termo de Referência.
- 8.4. Os produtos apresentados como amostras poderão ser abertos e manuseados, sendo devolvidos à licitante no estado em que se encontrarem ao final da avaliação técnica.
- 8.5. As amostras serão solicitadas para que se possa verificar se os produtos ofertados atendem às características técnicas que constam deste Edital de licitação e da proposta apresentada pela licitante.

8.6. A análise sensorial das amostras será observada as características organolépticas dos produtos apresentados, tais como aparência, aroma, cor, sabor, rendimento, forma, tamanho, textura visual, grau de umidade, atividade de água, ausência de contaminação alimentar e perda em Kg no descongelamento do produto, quando couber.

9. VISTORIA

9.1. Haverá exigência de vistoria para a presente licitação?
 Não.

10. MÉTODO DE ADJUDICAÇÃO

10.1. A licitação será processada:

Por item.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. São obrigações da CONTRATADA, além daquelas previstas no Edital e nas Especificações:

- I. Os entregadores de matéria-prima nas Unidades do Senac-DF, devem se apresentar uniformizados e em condições adequadas de higiene. De acordo com a Instrução Normativa Nº 16, DE 23 de maio de 2017 da Subsecretaria de Vigilância à Saúde, da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal de 23/05/2017.
- II. O transporte de alimentos deve ser feito em carro próprio para esse fim. De acordo com a norma citada no inciso I, última resolução vigente do regulamento técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos.
- III. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.
- IV. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078, de 1990).
- V. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, o objeto com avarias ou defeitos;
- VI. Comunicar à Contratante, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

- VII. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- VIII. Responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;
 - 11.2. Respeitar as normas de controle de bens e de fluxo de pessoas nas dependências da CONTRATANTE.
 - 11.3. As entregas serão de Segunda a Sexta-feira no nas unidades do Senac DF conforme a Ordem de Compra nos horários de 7h às 12h e 13h às 17h30.
- IX. A contratada observará a RESOLUÇÃO RDC ANVISA 216/04, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014 (Dispõe Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e a RDC 52 de 22 de outubro de 2009 (Dispõe sobre o controle de pragas urbanas.)

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 12.1. São obrigações do CONTRATANTE:
 - I. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
 - II. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
 - III. Comunicar imediatamente à CONTRATADA quaisquer irregularidades apresentadas na entrega do objeto;
 - IV. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
 - V. Notificar a CONTRATADA, por escrito, de qualquer problema verificado com o fornecimento dos materiais, fixando prazo para sua correção;
 - VI. Efetuar os pagamentos devidos nas condições estabelecidas.
- 12.2. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

13. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

- 13.1. A licitante vencedora deverá atender aos critérios de sustentabilidade e observância às regras ambientais para atividade potencialmente poluidoras previstas na legislação pertinente.
- 13.2. A licitante vencedora se compromete a destinar, sempre que possível, todos os resíduos de forma ambientalmente correta, sempre priorizando materiais que

sejam menos agressivos ao meio ambiente e possibilitem reutilização futura, bem como deverá dar ênfase nos princípios da redução, reutilização e reciclagem.

13.3. A contratada observará a Lei Distrital nº 5.610 de 2016 que trata sobre o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos.

14. SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa o licitante/adjudicatário que cometer as seguintes condutas decorrentes do processo licitatório:

- a. Recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- b. Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- c. Apresentar documentação falsa;
- d. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- e. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- f. Não entrega da amostra ou apresentação da prova de conceito no prazo estabelecido, quando exigido;
- g. Não manter a proposta;
- h. Cometer fraude fiscal;
- i. Comportar-se de modo inidôneo.

14.2. No caso das condutas acima, quando operada a inexecução total ou parcial, ou qualquer outra inadimplência prevista no instrumento convocatório, a licitante estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- I. Advertência;
- II. Multa:

- a. 10% (dez por cento), sobre o valor da compra/serviço, e cancelamento do Contrato, quando decorridos 05 (cinco) dias de inadimplemento e caracterizada a recusa ou impossibilidade da CONTRATADA em prestar os serviços;
- b. 10 % (dez por cento), sobre o valor da compra/serviço, quando a Licitante recusar assinar o instrumento de contrato ou equivalente;
- c. Moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) do valor estimado do objeto ao dia, limitado a quinze dias corridos, em caso de atraso na entrega. Após o décimo quinto dia de atraso injustificado e a critério da Administração do Senac-DF, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto,

de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

- d. 5% (cinco por cento), sobre o valor contratado, em caso de atraso na entrega do objeto por período superior ao previsto na alínea "c", ou de inexecução parcial da obrigação assumida, somado à moratória;
 - e. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
 - f. No caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual da alínea acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- III. Suspensão do direito de participar de licitações com o Senac pelo prazo por até 02 (dois) anos;
- IV. Perda do direito à contratação e perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, sem prejuízo de outras penalidades previstas no instrumento convocatório, no caso da conduta prevista na alínea "a" do item 15.1, conforme o art. 31 da Resolução nº 958/2012.

14.3. As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas em conjunto com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

14.4. O valor da multa poderá ser realizado por pagamento espontâneo, descontado de eventuais pagamentos devidos pelo Senac-DF, deduzidos da garantia prestada ou mediante cobrança judicial.

14.5. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, será possível a cobrança do valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

14.6. O inadimplemento total das obrigações contratuais assumidas, dará ao Senac-DF o direito de rescindir unilateralmente o contrato ou documento equivalente, sem prejuízo de outras penalidades, inclusive a suspensão do direito de licitar ou contratar com o Senac por prazo não superior a 2 (dois) anos.

14.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo que garanta o contraditório e a ampla defesa.

14.7.1. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao Senac-DF, observado o princípio da proporcionalidade.

14.8. É vedada a participação de empresas declaradas inidôneas pelo TCU ou impedidas de licitar com o Senac.

ANEXO I- RELAÇÃO DE ITENS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.N	QTD.
1	BANHA DE PORCO REFINADA, POTE 01 KG. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE/LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	POTE	30
2	BLANQUET DE PERU. ELABORADO COM CARNE DE PEITO DE PERU COZIDA E TEMPERADA COM MENOS DE 4% DE GORDURA, ISENTO DE GORDURA TRANS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR NA EMBALAGEM ORIGINAL.	KG	50
3	CREAM CHEESE TRADICIONAL BISNAGA, 1,2KG. ORIGINAL SEM ADIÇÃO DE AMIDO: BISNAGA DE 1,2 KG. EMBALAGEM ORIGINAL ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. INGREDIENTES: LEITE, CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, FERMENTO LÁCTEO, MISTURA DE ESTABILIZANTES.	BISNAGA	125
4	CREAM CHEESE TRADICIONAL POTE, 150G. ORIGINAL SEM ADIÇÃO DE AMIDO: POTE 150G. EMBALAGEM ORIGINAL ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. INGREDIENTES: LEITE, CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, FERMENTO LÁCTEO, MISTURA DE ESTABILIZANTES.	POTE	65
5	CREME DE LEITE FRESCO, GARRAFA 01 L. COM GORDURA LÁCTEA - MÍNIMO 35%, 15 D, SOB REFRIGERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA E COMPOSIÇÃO.	GARRAFA	50

6	CREME DE LEITE FRESCO, GARRAFA 500ML. COM GORDURA LÁCTEA - MÍNIMO 35%, 15 D, SOB REFRIGERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA E COMPOSIÇÃO.	GARRAFA	625
7	GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. EMBALAGENS DE 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES	PACOTE	140
8	IOGURTE NAURAL INTEGRAL, COPO 170G. ENVASADO EM COPO PLÁSTICO DE 170 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA E COMPOSIÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNIDADE	250
9	IOGURTE NATURAL DESNATADO, COPO 170G. ENVASADO EM COPO PLÁSTICO DE 170 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA E COMPOSIÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNIDADE	25
10	LOMBO TIPO CANADENSE. ELABORADO COM LOMBO SUÍNO COZIDO, TEMPERADO E LEVEMENTE DEFUMADO. MENOS DE 2% DE GORDURA, ISENTO DE GORDURA TRANS. PRODUTO DE FABRICAÇÃO NACIONAL, SEM REGISTRO DE IRREGULARIDADES JUNTO À ANVISA E CERTIFICADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. ENTREGAR JUNTO COM A AMOSTRA A MARCA E A RELAÇÃO DE INGREDIENTES DA COMPOSIÇÃO.	KG	50
11	MANTEIGA COM SAL EM BARRA 200G. INGREDIENTES: CREME DE LEITE. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. VALIDADE MÍNIMA 30 A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	TABLETE	125
12	MANTEIGA SEM SAL EM BARRA 200G. INGREDIENTES: CREME DE LEITE. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. VALIDADE MÍNIMA 30 A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	TABLETE	2500
13	MANTEIGA SEM SAL EM BARRA 5 KG. INGREDIENTES: CREME DE LEITE. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA E COMPOSIÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	BARRA	375
14	MARGARINA VEGETAL 75% LIPÍDIOS, 15KG - BALDE. INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS, LÍQUIDO E HIDROGENADO, SEM SAL, LECITINA DE SOJA, ÁCIDO LÁCTICO, SORBATO DE POTÁSSIO, BENZOATO DE SÓDIO, ÁCIDO CÍTRICO E BHT. CARACTERÍSTICAS: SEM ADIÇÃO DE ÁGUA E COM 75% A 80% DE LIPÍDEOS. EMBALAGEM DEVE CONTER: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE E PROCEDÊNCIA.	BALDE	125

15	MARGARINA 80% DE LIPÍDIOS, BARRA 2KG. MARGARINA VEGETAL COM SAL, COMPOSTO DE 80% DE LIPÍDIOS, OBTIDA DA EMULSÃO DE GORDURAS E ÓLEOS ALIMENTARES VEGETAIS, PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. SUGESTÃO DE MARCAS: PRIMOR/ PASTELLA/ MEDALHA DE OURO.	BARRA	50
16	MARGARINA 80% LIPÍDIOS, FOLHADA, BARRA 2 KG. MARGARINA PARA FOLHADOS, EMULSÃO PLÁSTICA, A BASE DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADOS, 80% DE LIPÍDEOS, DE COLORAÇÃO LEVEMENTE AMARELADA COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS A MANTEIGA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. SUGESTÃO DE MARCAS: GRADINA/ SOFITELI / BUGGE.	BARRA	75
17	MARGARINA CREMOSA COM SAL, POTE 500G. TEOR LIPÍDICO DE 65% A 85%. NÃO DEVE CONTER EM SUA COMPOSIÇÃO GORDURA DO TIPO TRANS. EMBALADA EM POTE PLÁSTICO RESISTENTE DE 500G, COM PROTEÇÃO INTERNA PÓS TAMPAS (LACRE). NO SEU RÓTULO DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE/LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	POTE	25
18	MARGARINA CROISSANT, 80% LIPÍDIOS, BARRA 02 KG. MARGARINA, TIPO RICA, PARA CROISSANT, EM TABLETES COM 02 KG, HERMETICAMENTE VEDADO E RESISTENTE. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE/LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	BARRA	75
19	PEITO DE FRANGO, DEFUMADO, FATIADO. PEITO DE FRANGO DEFUMADO (CARNE COZIDA E DEFUMADA DE FRANGO), CUJA EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR NA EMBALAGEM ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	50

20	<p>PEITO DE PERU DEFUMADO PEÇA INTEIRA. PRODUTO 100% CARNE DE PERU, SEM CAPA DE GORDURA, ELABORADO ATRAVÉS DE UM PROCESSO DE DEFUMAÇÃO NATURAL QUE ACENTUA O SABOR E O AROMA DO PEITO DE PERU, CUJA EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR NA EMBALAGEM ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	KG	75
21	<p>PEITO DE PERU PEÇA INTEIRA. PRODUTO 100% CARNE DE PERU, SEM CAPA DE GORDURA, CUJA EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR NA EMBALAGEM ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	KG	125
22	<p>PEITO DE PERU, FATIADO. PRODUTO 100% CARNE DE PERU, SEM CAPA DE GORDURA, CUJA EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR NA EMBALAGEM ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	KG	125

23	<p>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA OVAL. PRODUTO 100% CARNE SUÍNA, PEÇAS DE 3,4 KG, CUJA EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR NA EMBALAGEM ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	KG	325
24	<p>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA, FATIADO. PRODUTO 100% CARNE SUÍNA, CUJA EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	KG	75
25	<p>PRESUNTO DE PARMA, FATIADO, PACOTE 100 GRS. PRODUTO 100% CARNE SUÍNA, CUJA EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	PACOTE	25
26	<p>PRESUNTO DE PERU DEFUMADO, FATIADO. EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	50

27	<p>PRESUNTO DE PERU, PEÇA. EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	100
28	<p>QUEIJO BRIE. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	50
29	<p>QUEIJO CAMEMBERT 125G. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	PACOTE	25
30	<p>QUEIJO COALHO PEÇA INTEIRA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE</p>	KG	250

31	<p>QUEIJO DO REINO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	50
32	<p>QUEIJO EMMENTAL A GRANEL. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	25
33	<p>QUEIJO FETA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	25
34	<p>QUEIJO GORGONZOLA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	50

35	<p>QUEIJO GRUYERE, A GRANEL. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	50
36	<p>QUEIJO MASCARPONE, PACOTE 250G. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	PACOTE	50
37	<p>QUEIJO MINAS CURADO PEÇA INTEIRA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SECO SEM UMIDADE (SORO). COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE</p>	KG	250
38	<p>QUEIJO MEIA CURA RALADO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SECO SEM UMIDADE (SORO). COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE</p>	KG	75

39	<p>QUEIJO MINAS CURADO RALADO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE SECO SEM UMIDADE (SORO). COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	75
40	<p>QUEIJO MINAS FRESCO PEÇA INTEIRA. PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 1,1 KG. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	KG	75
41	<p>QUEIJO MUSSARELA DE BÚFALA PEÇA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE</p>	KG	25

42	<p>QUEIJO MUSSARELA DE BÚFALA TIPO BURRATA, POTE 380G. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	POTE	50
43	<p>QUEIJO MUSSARELA DE BÚFALA TIPO BOLINHA/CEREJA POTE 550G, DRENADO 250G. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	POTE	50
44	<p>QUEIJO MUSSARELA FATIADO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE</p>	KG	75

45	<p>QUEIJO MUSSARELA PEÇA INTEIRA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 4 KG. PRODUTO PARA FATIAR DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE</p>	KG	700
46	<p>QUEIJO PARMESÃO FRACIONADO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, QUANTIDADE DE CLORETO DE SÓDIO TOLERÁVEL AO PALADAR, EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.</p>	KG	50
47	<p>QUEIJO PARMESÃO PEÇA INTEIRA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. QUANTIDADE DE CLORETO DE SÓDIO TOLERÁVEL AO PALADAR, EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.</p>	KG	375

48	<p>QUEIJO PECORINO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, QUANTIDADE DE CLORETO DE SÓDIO TOLERÁVEL AO PALADAR. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.</p>	KG	25
49	<p>QUEIJO PRATO, FATIADO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, QUANTIDADE DE CLORETO DE SÓDIO TOLERÁVEL AO PALADAR, COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	50
50	<p>QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, QUANTIDADE DE CLORETO DE SÓDIO TOLERÁVEL AO PALADAR, COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	75
51	<p>QUEIJO PROVOLONE. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, QUANTIDADE DE CLORETO DE SÓDIO TOLERÁVEL AO PALADAR, COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	KG	50

52	<p>REQUEIJÃO CHEDDAR, BISNAGA DE 400G. CUJA EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER Á VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR NA EMBALAGEM ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	BISNAGA	50
53	<p>REQUEIJÃO CREMOSO, CULINÁRIO, SEM AMIDO, BISNAGA, 1,8 KG. EMBALAGEM ORIGINAL ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	BISNAGA	125
54	<p>REQUEIJÃO CREMOSO, CULINÁRIO, SEM AMIDO, BISNAGA, 250G. EMBALAGEM ORIGINAL ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	BISNAGA	75
55	<p>RICOTA FRESCA: PACOTES COM APROXIMADAMENTE 500G. QUEIJO RICOTA DE CONSISTÊNCIA SEMIDURA, QUEBRADIÇA E TEXTURA COMPACTA QUANDO Prensada. COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES. EMBALAGEM ORIGINAL Á VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	PACOTE	90

56	SALAME TIPO ITALIANO. RESFRIADO EMBALADO À VÁCUO OBTIDO COM 60% DE CARNE SUÍNA SELECIONADA, TEXTURA FIRME, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE/LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	KG	40
57	SALAMINHO TIPO ITALIANO FATIADO. RESFRIADO EMBALADO À VÁCUO OBTIDO COM 60% DE CARNE SUÍNA SELECIONADA, TEXTURA FIRME, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE/LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	KG	40
58	SALSICHA TIPO HOT DOG. EMBUTIDO DE CARNE BOVINA/SUÍNA COM NO MÁXIMO DE 2% DE AMIDO. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO DE 10%. PACOTES DE 3 OU 5 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	50
59	TOFU - QUEIJO DE SOJA EM CONSERVA. PACOTE COM 500G CADA. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE/LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	PACOTE	25