

FOLHAS No

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO ADMINISTRATIVO № 017/2024

PREGÃO ELETRÔNICO № 002/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS № 31/2024

EMPRESA: B. F. DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA-EPP

CNPJ Nº 37.411.686/0001-13

O Município de Santo Antônio do Jardim, por intermédio do seu Prefeito Municipal, Sr. Osvaldo Moreira, no uso de suas competências, em face do resultado obtido no Pregão Eletrônico indicado em epígrafe, devidamente homologado, resolve celebrar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, procedendo ao registro de preço do primeiro colocado, obedecida a ordem crescente das respectivas propostas, para formação do SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS — SRP, destinado às aquisições futuras, nos seguintes termos.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO E QUANTIDADES ESTIMADAS

- 1.1 A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto a CONSTITUIÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINAS, SUINAS, AVIÁRIAS E PEIXES, PARA O DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO SOCIAL E HABITAÇÃO DO MUNICIPIO DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM, conforme quantitativos e remoções descritos no Termo de Referência, da proposta da Contratada e demais documentos constantes do processo administrativo em epígrafe.
- 1.2 Deverão ser respeitadas todas as especificações técnicas e as demais condições de fornecimento contidas no Termo de Referência que figurou como Anexo I do Edital que precedeu esta Ata e que dela fica fazendo parte integrante.
- 1.3 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta Ata de Registro de Preços, exceto os acréscimos de que tratam os artigos 124 e 125 da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA SEGUNDA - FORNECEDORA

- 2.1 Figura como classificada e detentora desta Ata de Registro de Preços a empresa abaixo mencionada:
- **B. F. DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 37.411.686/0001-13, Inscrição Estadual sob o nº 798.369.175.114 e NIRE sob o nº 35630579538, com sede/endereço na Rua Almir Beneti nº 83, Bairro Jardim Residencial, CEP 18.052-736, na cidade de Sorocaba (SP), telefone (15) 3442-0689 e e-mail bfdistribuidora@gmail.com ou soldistribuicao@gmail.com, neste ato representada pelo Sr. **Bruno Henrique Monteiro**, brasileiro, solteiro, empresário, inscrito no CPF sob o nº 343.978.948-92 e portador do RG sob o nº 33.556.679, residente e domiciliado na Rua Professor Maria de Almeida nº 206, Vila Carvalho, CEP 18.060-130, na cidade de Sorocaba (SP).

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇOS

3.1 – Os preços unitários que vigorarão nesta Ata de Registro de Preços são os seguintes:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VLR.R UNIT.	VLR. TOTAL
01	Coxão mole em bifes - Descrição do produto: carne bovina congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes porcionados tipo coxão mole em bifes, limpo, com peso aproximado de 60/70g, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Os recortes de coxão mole deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. O produto deverá estar em temperatura	KG.	2.400	R\$ 28,00	R\$ 67.200,00

Rua Presidente Álvares Florence, 373 – CEP 13.995-000 Fone/Fax: (19) 3654-1209 – (19) 3654-1630 E-mail: <u>licitacao@sajardim.sp.gov.br</u> Ass

B.F. DISTRIBUIDORA Assinado de forma digi DE ALIMENTOS DE ALIMENTOS DE ALIMENTOS DE ALIMENTOS LTDA:374116860001 IZDA:374116860001 IZDA:374116860001 IZDA:374116860001 IZDA:374116860001 IZDA:37416860001 IZDA:37416860001 IZ



FOLHAS Nº

congelada. O produto deverá estar de acordo com a Legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. Características físicoquímicas: gordura máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulada e reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento. garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo 12 kg de peso líquido. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP **CARNES SIF 2594** Patinho em cubos/tiras IQF - Descrição do produto: carne bovina congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes porcionados tipo patinho em cubos, limpo, com dimensões de 3x3x3 cm, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Os recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. O produto deverá estar em temperatura congelada. O produto deverá estar de acordo com a Legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 02 kg, devem estar íntegras, 12,400 R\$ 23,00 R\$ 285.200,00 lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 -Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Carne bovina moída IQF - Descrição do produto: carne bovina moída, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes tipo patinho, moído, limpo, apresentando aspecto próprio de carne KG 10.300 R\$ 20,50 R\$ 211.150,00 firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de





FOLHAS Nº

carruigene e coso para ser processaos (moloos). O produto deverá estar en temperatura congledia a a 18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigene, Resolução RDC nº 12 de OZ/01/2001 — ANVISA/MS. Características fisico-químicas: gordura maxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de policitieno, transparente, resistente, com capacidade de OZ kg, devem estar integras, lacradas, sem água e sem rachaduras so ultrus. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante to transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto dirunte todo seu periodo de validade e contendo no máximo 12 kg de peso liquido. Não serão acietas embalagem descençaledas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação a memo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não perimia o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá esta de acordo com a legislação vigente. O produto deverá esta de acordo com a legislação vigente. O produto deverá esta de cardo termo registro no Ministério da Agricultura. Peccuárão e Abastecimento Mexigam de Produtos e do rigen a minima de 12 de combinado de Abastecimento Mexigam de Produtos de Origem Animal Embalado — Ministério da Agricultura. Peccuárão e Abastecimento máxima de 12% e combinado deverão e tota crialigam, que imadura por congelamento, bolores, l		patinho deverão estar isentos de aponevroses,				
188 C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de O2/01/2001 — ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 02 kg, devem estar integras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou funos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papellio nodulada e reforçada, resistente a danos durante to transporte a/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todos su periodo de validada e contendo no máximo 12 kg de peso líquido. Não serão acotas embalagem defensor geladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da diata de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da da da de entrega. Será considerada imprópina e será recusada a embalagem defensosa ou inadequadas, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfetio armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação so vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação so vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação so vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação so piemo de produtos. Alimôndega de carne bovina. Descrição do produto: Alimôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura. Plecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Alimôndega de carne bovina. Descrição do produto: Alimôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Segricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabos anitária. A mistura cámea deverá persentar-se livre de parasitas e de qualque visuadas		cartilagens e ossos para ser processados (moídos). O				
legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de OZ/OJL/2001 — ANIVSA/MS. Caracteristicas fisico- químicas: gordura máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em ascos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 02 kg. devem estar integras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixo de papelão ordunda e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo secu período de validade e contendo no máximo 12 kg de peso líquido. Não seráo acetas embalagem descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação o mesmo não deverá etre data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada impropria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução. Normativa nº 22 de 24/11/2005 — Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado — Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura caracteristicos. O produto deverá se otático a partir de animais sadios, abatitos sob inspeção sanitária. A mistura cármea deverá a presentarase livro de parasitas e de qualquer substància contaminante que possa alterá-lo que encoloria quem alteração. As almôndegas deverão a presentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, caritiagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cera de 25 garmasa. A portecntagem da agua ou gelo não deverá utrapassas 10% em peso caracteristicas Máximo de baix		The state of the s		£		
OZ/OI/2001 — ANVISA/MS. Características físico- químicas gordura máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 02 kg, devem estar integras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou funos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integrafade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 12 kg de peso liquido. Não serão aceitas embalagems descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doxe) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeltuosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa não 22 de 24/17/005 — Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de came bovina. Descrição do produto: Alimôndega preparada com came bovina, com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndegas de verão apresentar- tamanhos uniformes, ser livres de osos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, biolores, limo na superficie, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-quimicas: gorduras totais máxima de 15%, produs o persentar tamanhos uniformes, ser livres de osos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10%						
aumimicas: gordura máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em asocs de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 02 %, devem estar fritagras, lacradas, sem ájua e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelio ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validada e e contendo no máximo 12 % de peso liquido. Não serão a acetas embalagems descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ere data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada impropria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução. Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Tóenico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega de carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Agarência, cor, odor, sabor e textura caractecisticos. O produto deverá e poblada individualmente. Agarência, cor, odor, sabor e textura caractecisticos. O produto deverá a pessantarse livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cariflagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloração normal. Cada unidade deverá pesdo vigente. Os produtos deverá ser de Validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de politellieno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou						
embalagem primária deverá ser em sacos de poletielno, transparente, resistente, com capacidade de 02 kg, devem estar integras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 12 kg de peso liquido. Não serão aceitas embalagems descongeladas. O produto deverá ter data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeluciosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfetto armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto estar de acordo com a legislação vigente. O produto estar de acordo com a legislação vigente. O produto esta de la completa de l		The state of the s				
polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 02 kg, devem estar integras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caix de papelão nodulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade de produto durante todo seu período de validade e contendo o mámio 12 kg de peso líquido. Não serão aceitas embalagems descongejadas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada impropria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de came bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com came bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animis sadios, abaticas, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animis sadios, abaticas so his negêa sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 13% per porteina mínima de 12% es combalagem deverátueza ou inadequada que exponha o p						
de 02 kg, devem estar integras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu periodo de validade e contendo no máximo 12 kg de peso liquido. Não serão acetas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) mese a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, o mesmo não devera ter data de fabricação auterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defetituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo na mina l'embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com came bovina, com registro no Ministério da Agricultura - SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser bottio a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanifaria. A mistura cármea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterálo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão a presentar tamanhos uniformes, ser livres de sosso quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 13%, pr						
sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caix de papelão nodulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu periodo de validade e contendo no mámio 12 kg de peso líquido. Não serão aceitas embalagems descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) disa da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) disa da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Arotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animias sadios, abatica, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animias sadios, abatica, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatica, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abativa sobal fonzio contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão a pracentagem de água ou gelo não deverá volta distração sobrido de verá persentar ter com capacidade de 12 de de deverá persentar tom canado de deverá pe						
resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 12 kg de peso líquido. Não serão aceitas embalagems descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a regulamento vigente na instrução. Normativa não 22 de 24/11/2005 — Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado — Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almóndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura caracteristicos. O produto deverá ser botido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cármea deverá a presentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almóndegas deverão a presentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pessar ecra de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Caracteristicas física-oquimicas: gorduras totais máxima de 15%, proteina mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Proteina mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Proteina mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Proteina mínima de 12% e carboidratos máximo de 15% e roundições para armazenamento de -12º C ou mais frío. Será considerado impróprio e será recusada a embalage						
armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu periodo de validade e contendo no máximo 12 kg de peso líquido. Não serão aceitas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, encircia 15 (quince) dilas da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadecuada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O PO CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura - SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animáis sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cârnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão a presentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico químicas: gorduras totals máxima de 13% proteina mínima de 12% e carboidratos máximo de 15% Expeza de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atoxico, termosolidado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em cond		deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada,				
produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 12 kg de poso liquido. Não serão aceitas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo ma legislação vigente. O produto deverá estar de acordo ma legislação vigente. O produto deverá estar de acordo ma legislação vigente. O produto deverá estar de acordo ma legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a regulamento vigente na Instrução. Normativa nº 22 de 24/11/2005 — Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado — Ministerio da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministerio da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura caracteristicos. O produto deverá se robitio a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesea recra de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá bax densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento de 120 dias. Embalagem primária: b		resistente a danos durante o transporte e/ou				
contendo no máximo 12 kg de peso líquido. Não serão aceitas embalagem descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, enterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defetituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produtos de Origem Animal Embalado – Ministerio da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, dora, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão a presentar anianhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de agua ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Caracteristicas físico-cquimicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento de 12º2 C ou mais frio. Será considerado impr		armazenamento, garantindo a integridade do				
aceitas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quince) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com la elgislação vigente. O produto deverá estar de acordo com la elgislação vigente. O produto deverá estar de acordo com la elgislação vigente. O produto deverá estar de acordo com la elgislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na instrução. Normativa nº 22 de 24/11/2005 — Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura - SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obitido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas ed equalquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na susperficie, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de politeitlon de baha densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo c		and the second s				
ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada impriopria e será recusada a embalagem defetivosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 — Regulamento Tecnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado — Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, dorz, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animáis sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres do esos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na susperfice, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de agua ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Caracteristicas físico cquimicas: gorduras totals máxima de 15%, proteina mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deveráo estar sempre me temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defetituosa os insudequada qu						
data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 — Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado — Ministério da Agricultura, Pecuáría e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almóndega de carne bovina. Descrição do produto: Almóndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almóndegas deverão a presentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá últrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietieno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequade que expenha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que compormeta a qualidade de produto. O prazo de validade dever se						
fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução. Normativa nº 2 2 de 24/11/2005 — Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado — Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de aguo ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defetituosa ou inadequeda que expenha o produto a decretituosa ou inadequeda que expenha o produto a decretituosa ou inadequeda que expenha e produto e recisidade do produto		The state of the s				
entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente for produtos de Origem Animal Embalado — Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverá paresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloração normal. Cada unidade deverá peara cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróripo e será recusada a embalagem defeituose ou inadequade que expenha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade devera ser de no mínimo O (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quin		32343 (P. 1) 233 (P. 1)				
a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 — Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado — Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura — SIF, congelada individualmente. Aparênia, cor, dor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 garmas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-quimicas: gorduras totais máxima de 15%, proteina mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou máis frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituose ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade deverá este no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação		The state of the s				
exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão es ososo quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-quimicas: gorduras totais máxima de 15%, proteina mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade deverá pestar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-quimicas: gorduras totais máxima de 120 se. De produto deverá estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos e						
deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 — Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado — Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura — SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá a presentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão a presentar se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão a presentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, quelmadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%, Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosolidado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de 12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defetuces ou inadequada que expenha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade devere ser de no mínimo 06 (seis meses) a pa						
armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento Vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 — Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado — Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura—SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá últrapassar 10% em peso Características físico-quimicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 días. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosolidado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de 12º c ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defetituosa ou inadequada que exponha o predute a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade devere ser de no minimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá uer		The state of the s				
estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 — Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado — Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura — SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteina mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defetivose ou inadequeda que exponha o produto e contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade deverá ver en on mínimo 06 (seis meses) a partir da data de						
estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 — Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado — Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura — SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteina mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defetivose ou inadequeda que exponha o produto e contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade deverá ver en on mínimo 06 (seis meses) a partir da data de						
Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substáncia contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverá o estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defotivoso ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no minimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagems		estar de acordo com o regulamento vigente na				
Orīgem Animal Embalado — Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura — SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deveráo estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagems		Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 –				
Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CÁRNES SIF 2594 Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá a presentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-quimicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deveráo estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeitusea ou inadequada que expenha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagems		Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de				
Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteina mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defetituosa ou inadequada que expenha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens		The state of the s				
Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-quimicas: gorduras totais máxima de 15%, proteina mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que expenha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contamínação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas . A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituesa ou inadequada que expenha o produto e contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo O6 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 20 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defettuosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, o anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequeda que expenha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação, o anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartillagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que expenha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 159. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defettuosa ou inadequada que expenha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens	1					
possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituose ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que expenha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens		almôndegas deverão apresentar tamanhos				
superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens		uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem,				
deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo O6 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens		queimadura por congelamento, bolores, limo na				
água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e 04 carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que expenha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que expenha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens	04		KG.	5.350	R\$ 15.90	R\$ 85.065.00
ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens	04			0.000		
termosoldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens		armazenamento. Rotulagem de acordo com a				
armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens		legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre				
considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens		The first of the f				
contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens						
15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens		Source and the state of the sta				
devem estar integras (lacradas), sem agua ou gelo,						
		devem estar integras (lacradas), sem agua ou gelo,				A

Rua Presidente Álvares Florence, 373 – CEP 13.995-000 Fone/Fax: (19) 3654-1209 – (19) 3654-1630 E-mail: licitacao@sajardim.sp.gov.br

B.F. Assinado de forma digital por B.F. DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA:374116860 LTDA:3741168600113 Dados: 2024.05.24



FOLHAS Nº

	rachaduras ou furos em sua superfície. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 — Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado — Ministério da Agricultura, Pecuaria e Abastecimento. MARCA				
05	Sassami de frango congelado — IQF. Descrição do produto: Sassami. Produto congelado e embalado com as seguintes especificações: ausência de hematomas fortes, coloração anormal, ossos e cartilagens, podendo apresentar corte errado e hematomas leves de acordo com os Padrões de Qualidade. Ingredientes: Frango — Sassami. Os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: Polietileno impressa com zíper, peso do pacote 01 kg. Com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes com 01 kg. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. MARCA CANÇÃO	KG.	12.550	R\$ 16,00	R\$ 200.800,00
06	Coxinha da asa de frango congelada – IQF. Coxinha da asa. Produto congelado e embalado com as seguintes especificações: ausência de hematomas fortes, coloração anormal, ossos e cartilagens. Ingredientes: Frango – coxinha da asa. Os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: Polietileno impressa com zíper, peso do pacote 01 a 03 kg. Com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes com 01 a 03 kg. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. MARCA CANÇÃO	KG.	550	R\$ 10,30	R\$ 5.665,00
07	Bacon — manta (peça). Toucinho defumado, tipo bacon, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com a rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade de no mínimo 2 meses contados a partir da entrega. Embalagem primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno, atóxico, a vácuo, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso líquido: 2,5 a5,0 kg, MARCA SEARA	KG.	500	R\$ 32,00	R\$ 16.000,00
08	Filé de Polaca do Alasca- Sem pele e sem espinha, congelado, acondicionado em sacos plástico, embalagem individual de 2 kg, conteúdo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, identificação de inspeção sanitária (SIF), apresentar odor agradável e característico, possuir consistência firme, não conter água além do permitido. MARCA MAGIC FISH MAGIC	KG.	1.300	R\$ 22,50	R\$ 29.250,00

3.2 - O preço registrado abrangerá os custos diretos e indiretos decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, entre





FOLHAS Nº

outros), seguros, despesas de administração, lucro, custos com transporte, frete e demais despesas correlatas.

- 3.3 A quantidade mínima é parametrizada pela quantidade utilizada no último ano.
- 3.3.1 Se o preço registrado se tornar superior aos valores praticados no mercado, a Contratante adotará as seguintes providências:
- 3.3.2 Convocará a fornecedora, obedecida a ordem de classificação no certame, visando à negociação para a redução de preços e sua adequação ao mercado;
- 3.3.3 Liberará a fornecedora do compromisso assumido e cancelará o seu registro, quando frustrada a negociação, respeitadas as contratações já celebradas;
- 3.3.4 Convocará as demais fornecedoras, visando igual oportunidade de negociação.
- 3.4 Não logrando êxito nas negociações, a Contratante cancelará o item objeto do preço negociado.

CLÁUSULA QUARTA - VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.
- 4.2 Durante a vigência desta Ata, o Município não será obrigado a adquirir os itens referidos na Cláusula Segunda exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante outra licitação, quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA QUINTA – CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

- 5.1 A fornecedora terá seu registro cancelado quando:
 - a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
 - b) não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Contratante, sem justificativa aceitável;
 - c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
 - d) for declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração nos termos do artigo 156, IV, da Lei nº 14.133/2021;
 - e) for impedida de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 156 da Lei nº 14.133/2021;
 - perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no procedimento licitatório:
 - por razões de interesse público, devidamente motivado e justificado;
 - h) inobservância da boa técnica na execução dos fornecimentos.
- 5.2 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou forca maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, por razões de interesse público ou a pedido da fornecedora, ou pelo decurso de prazo de vigência.
- 5.3 A fornecedora terá seu registro na ata cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA SEXTA - CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ARP

Fone/Fax: (19) 3654-1209 - (19) 3654-1630 E-mail: licitacao@sajardim.sp.gov.br

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA:374116860

5

digital por B.F. DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA:37411686000113 Dados: 2024.05 10:50:04 -03'00'

Rua Presidente Álvares Florence, 373 - CEP 13.995-000



FOLHAS Nº

6.1 – As fornecedoras que assinarem a Ata de Registo de Preços estarão obrigadas a celebrar as contratações que dela poderão advir, observadas as condições estabelecidas no Edital, em seus anexos e nesta Ata.

- 6.1.1 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, ficando-lhe facultada à utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado à beneficiária do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.
- 6.1.2 Quando da necessidade de contratação, será consultado o gestor do contrato para obter a indicação da fornecedora, dos quantitativos a que está ainda se encontra obrigada e dos preços registrados.
- 6.1.3 A gestão da presente Ata de Registro de Preços será exercida pelo Diretor de Obras e Planejamento Urbano empossado.
- 6.2 A contratação das fornecedoras será formalizada pela emissão da nota de empenho.
- 6.2.1 Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pela fornecedora para fins de comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista estiver com o prazo de validade expirado, será verificada a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- 6.2.2 Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a fornecedora será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.
- 6.3 No prazo de 72 (setenta e duas) horas contados da data da convocação, a fornecedora deverá solicitar o seu envio por meio eletrônico da nota de empenho.
- 6.3.1 O prazo indicado no item 6.3 supra poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.
- 6.3.2 O não comparecimento da fornecedora para retirar a nota de empenho ou, quando solicitado o seu envio por meio eletrônico, a ausência de envio de confirmação de recebimento dentro do prazo indicado no item 6.3 supra, importará na recusa à contratação, sujeita à aplicação das sanções cabíveis.

CLÁUSULA SÉTIMA - EXECUÇÃO

- 7.1 O Município de Santo Antônio do Jardim, durante a vigência da presente Ata de Registro de Preços, solicitará o fornecimento dos itens registrados, na quantidade estimada para o período, mediante autorização de compra, emitida pelo setor de compras da municipalidade.
- 7.2 Caso algum produto não corresponda ao exigido no instrumento convocatório, a fornecedora deverá providenciar o mais rápido possível mediante notificação expedida pela Contratante, a sua adequação, visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no instrumento convocatório, e na legislação aplicável.
- 7.3 A embalagem do produto deverá conter todas as informações necessárias à sua perfeita caracterização, em língua portuguesa e demais especificações necessárias para a perfeita caracterização da prestação da obrigação de fornecer.
- 7.4 As entregas deverão ser executadas conforme Termo de Referência (Anexo I), após a solicitação da Municipalidade, mediante pedido/ordem de compra expedida pelo setor responsável.
- 7.5 O prazo e a forma de entrega dos produtos devem seguir corretamente o **Termo de Referência**, em **05 (cinco) dias úteis**, contado do recebimento da requisição, conforme as condições estabelecidas no Termo.

ý Y



FOLHAS Nº

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDORA

- 8.1 A Contratada, além do fornecimento dos produtos no prazo pactuado e em conformidade com o descritivo do Termo de Referência (Anexo I), se responsabiliza por realizar todos os atos para a perfeita execução do objeto contratual, obrigando-se, ainda, a:
- 8.1.1 Fornecer os produtos em estrita conformidade com as especificações exigidas no Edital e seus anexos, dentro do prazo proposto;
- 8.1.2 Comunicar ao Município, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou irregularidade:
- 8.1.3 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Município de Santo Antônio do Jardim ou por seus prepostos;
- 8.1.4 Responsabilizar-se pelos encargos previdenciários, fiscais, comerciais resultantes da execução da Ata de Registro de Preços;
- 8.1.5 Arcar com todos os tributos incidentes sobre esta Ata de Registro de Preços, bem como sobre sua atividade, devendo efetuar os respectivos pagamentos na forma e nos prazos estabelecidos em lei;
- 8.1.6 Regularizar, quando notificada pelo Município de Santo Antônio do Jardim, sob pena de sofrer as penalidades estabelecidas na Ata de Registro de Preços, as eventuais falhas no fornecimento;
- 8.1.7 Responder por qualquer prejuízo ou danos causados diretamente ao Município de Santo Antônio do Jardim ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da Ata de Registro de Preços, procedendo, imediatamente, aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo os ônus decorrentes;
- 8.1.8 Comunicar o Município de Santo Antônio do Jardim quaisquer fatos ou circunstâncias detectadas quando da execução do objeto, que prejudiquem ou possam vir a prejudicar a qualidade dos produtos;
- 8.1.9 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;
- 8.1.10 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 8.1.11 Manter, durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições que ensejaram a sua habilitação e qualificação no certame licitatório;
- 8.1.12 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao Município de Santo Antônio do Jardim;
- 8.1.13 Fazer cumprir as normas técnicas e de segurança em vigor, aplicáveis ao tipo específico para a realização da perfeita execução contratual;
- 8.1.14 Atender e orientar os usuários.
- 8.1.15 Após o recebimento da Ordem de Compra, a Contratada deverá efetuar o fornecimento dos produtos no prazo máximo de 05 (cinco) dias uteis, contadas do recebimento da requisição.
- 8.1.16 Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM

Dados: 2024.05.24 10:50:30 -03'00



FOLHAS Nº

- 9.1 O Município de Santo Antônio do Jardim se obriga a:
- 9.1.1 Cumprir fielmente as disposições da Ata de Registro de Preços;
- 9.1.2 Exercer a fiscalização por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei nº 14.133/2021;
- 9.1.3 Responsabilizar-se pela comunicação, em tempo hábil, de qualquer fato que acarrete em interrupção na execução da Ata de Registro de Preços;
- 9.1.4 Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados na Ata de Registro de Preços;
- 9.1.5 Notificar a fornecedora, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do objeto, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 9.1.6 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela fornecedora, de acordo com as cláusulas e termos de sua proposta;
- 9.1.7 Proporcionar todas as condições necessárias à boa execução da Ata de Registro de Preços e permitir o acesso de empregados da fornecedora, devidamente identificados, ao local de entrega dos produtos;
- 9.1.8 Zelar para que durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela fornecedora, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA - PAGAMENTO

- 10.1 O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias, a contar da data da apresentação de cada nota fiscal/fatura, devidamente atestada.
- 10.2 O "atesto" na nota fiscal/fatura fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.
- 10.3 As notas fiscais eletrônicas/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em até 15 (quinze) dias após a data de sua apresentação válida.
- 10.4 O pagamento será feito através de transferência bancária, boleto ou cheque, sendo que este último deverá ser retirado na tesouraria do município em nome da Contratada.
- 10.5 Quando do pagamento, será efetuada a retenção prevista na legislação aplicável.
- 10.6 O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando a Contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ter seu prazo de validade renovada a cada vencimento.
- 10.7 O Município de Santo Antônio do Jardim não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada/Fornecedora, que, porventura, não tenha sido acordada na presente Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E VIGÊNCIA E REJUSTAMENTO DE PREÇOS

- 11.1 As contratações decorrentes dessa Ata de Registro de Preço, serão suportadas através das seguintes dotações orçamentárias: 06.01.00.3.3.90.30.00 12.361.2001-2014, 06.01.00.3.3.90.30.00 12.365.2001-2017, 10.01.00.3.3.90.30.00 08.244.4001-2034 e 06.01.00.3.3.90.30.00-12.365.2001-2018
- 11.2 A vigência da presente Ata de Registro de preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua assinatura.
- 11.3 Caso haja interesse por parte da Administração em prorrogar a vigência da presente Ata de Registro de Preços por igual período, sendo comprovada a vantajosidade nos preços registrados, poderá ser aplicado o **INPC** como índice de reajustamento dos valores.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - FISCALIZAÇÃO

\$

_8



PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM - SP **SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES**

CNPJ: 45.739.091/0001-10

FOLHAS Nº

11.1 - Durante a vigência da ata, a fiscalização será exercida pelos Diretores dos Departamentos de Educação e/ou Departamento de Promoção Social e Habitação empossados, aos quais competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, inclusive para efeito de aplicação de penalidades e em atendimento ao disposto no artigo 117 da Lei nº 14.133/2021, de tudo dando ciência ao Município de Santo Antônio do Jardim.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Adjudicatária que, no decorrer da licitação:
 - a) não assinar a ata de registro de preços quando convocada dentro do prazo de validade da proposta, não retirar a nota de empenho, ou não assinar a Ata de Registro de Preços quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;
 - b) apresentar documentação falsa;
 - c) deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
 - d) não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade;
 - e) comportar-se de modo inidôneo:
 - f) cometer fraude fiscal;
 - fizer declaração falsa;
 - h) ensejar o retardamento da execução do certame.
- 12.1.1 A recusa injustificada da Adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Precos, após devidamente convocada, dentro do prazo estabelecido por esta Municipalidade, equivale à inexecução total da Ata de Registro de Preços, sujeitando-a às penalidades cabíveis.
- 12.2 Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta municipal pelo prazo de até 05 (cinco) anos a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 156 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.
- 12.3 A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no artigo 156 da Lei nº 14.133/2021, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas — e-Sanções, e também no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas.
- 12.4 As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.
- 12.5 A prática de atos que atentem contra o patrimônio nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública, ou que de qualquer forma venham a constituir fraude ou corrupção, durante a licitação ou ao longo da execução da Ata de Registro de Preços, será objeto de instauração de processo administrativo de responsabilização nos termos da Lei n.º 12.846/2013, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas no artigo 156 da Lei nº 14.133/2021.
- 12.6 A Contratante poderá descontar das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente lhe forem aplicadas por descumprimento de obrigações estabelecidas neste Edital, seus anexos ou no termo de contrato, quando houver.
- 12.7 Pela inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços, a Contratante poderá, garantida a defesa prévia, aplicar à Contratada as seguintes sanções:
 - a) Advertência por escrito;
 - b) Multa equivalente a 15% (quinze por cento), calculado sobre o valor da obrigação, por atraso na entrega ou entrega em desconformidade com o solicitado.



FOLHAS Nº

- Multa equivalente a 20% (vinte por cento), calculado sobre o valor da obrigação, por atraso na entrega ou entrega em desconformidade com o solicitado, até o limite de 10 (dez) dias corridos;
- d) Multa entre 0,5% a 30% do valor da obrigação, em caso de qualquer uma das hipóteses do art. 155 da Lei 14.133/2021.
- e) Suspensão temporária de participação da Contratada em licitação e impedimento de contratar com a Contratante, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.
- 12.8 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em Processo Administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei n^{o} 14.133/2021.
- 12.9 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 à Municipalidade, observado o princípio da proporcionalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS

13.1 – O Município de Santo Antônio do Jardim poderá, motivadamente, adotar as providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - CASOS OMISSOS

14.1 – Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas desta Ata de Registro de Preços serão decididos por esta Municipalidade, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e suas alterações, bem como na Lei Complementar nº 123/2006, além dos demais regulamentos e normas administrativas que fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços, independentemente de suas transcrições.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - FORO

15.1 – Fica eleito o foro da Comarca de Espirito Santo do Pinhal -SP, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata de Registro de Preços.

E, lida e achada conforme, a presente ata segue assinada pelo representante do Órgão Gerenciador e pelos representantes dos Fornecedores com preços registrados nesta Ata, todos abaixo indicados e identificados.

Santo Antônio do Jardim, 22 de maio de 2024.

B.F. DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA:37411686000113 Assinado de forma digital por B.F. DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA:37411686000113 Dados: 2024.05.24 10:51:12 -03'00'

B. F. DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Bruno Henrique Monteiro

no Henrique Wonteir CONTRATADA

Testemunhas:

Thais Pedão Galharde RG nº 41.359.238-8

SVALDO MOREIRA

Prefeito Municipal

CONTRATANTE

Cassio Alexandre Dragão RG nº 19 708 711-9



FOLHAS Nº

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE:

MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM

CONTRATADA:

B. F. DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

Nº 31/2024

OBJETO:

CONSTITUIÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINAS, SUINAS, AVIÁRIAS E PEIXES, PARA O DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO SOCIAL E HABITAÇÃO DO MUNICIPIO DE SANTO

ANTÔNIO DO JARDIM

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, despachos e decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) qualquer alteração de endereço residencial ou eletrônico ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) o acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Santo Antônio do Jardim - SP, 22 de maio de 2024



FOLHAS Nº

GESTOR DO ÓRG	ÃO/ENTIDADE:				
Nome:	OSVALDO MOREIRA				
CARGO: PREFEIT	CARGO: PREFEITO				
CPF: XX	RG: 16.863.604-9				
Data de nascimer	nto: 03/12/1964				
E-mail institucion	al: gabinetesajardi	m@outlook.com			
E-mail pessoal:					
Telefones: (19) 3	654-1209				
Assinatura:					
Responsáveis qu	e assinaram o ajus	te:			
Pelo CONTRATAI	NTE:				
Nome:	OSVALDO MOREIR	A			
CARGO: PREFEIT	0				
CPF: XX	RG: 16.863.604-9				
Data de nascime	nto: 03/12/1964				
E-mail institucior	nal: gabinetesajardi	m@outlook.com			
E-mail pessoal:					
Telefones: (19) 3654-1209					
Assinatura:					
Pela CONTRATA	DA:				
Nome:	Bruno Henrique M	1onteiro			
Cargo:	Proprietário				
CPF: 343.978.948	8-92 F	RG: 33.556.679 SSP/SP			
Data de nascime	nto: 14/10/1986				
End. Resid.: Rua Professor Maria de Almeida nº 206, Vila Carvalho, CEP 18.060-130, Sorocaba (SP)					
E-mail institucional: bfdistribuidora@gmail.com ou soldistribuicao@gmail.com					

Telefones: (15) 3442-0689 B.F. DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS

Assinatura: _

LTDA:37411686000113

Assinado de forma digital por B.F. DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA:37411686000113

Dados: 2024.05.24 10:51:41 -03'00'