



HOSPITAL REGIONAL DE DIVINOLÂNDIA

CONDERG-CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DE

GOVERNO DESÃO JOÃO DA BOA VISTA

EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) n°.016/17

PROCESSO n°206/17

DATA DA REALIZAÇÃO: 04/05/17

HORÁRIO 09:30 horas

**LOCAL: CONDERG – Hospital Regional – Av. Leonor Mendes de Barros nº 626 Centro-
Divinolândia-SP**

O **CONSORCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DE GOVERNO DE SÃO JOÃO DA BOA VISTA – CONDERG**, inscrito no CNPJ sob o nº **52.356.268/0002-45**, torna público que se acha aberta nesta unidade, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, para fins de **REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo **MENOR PREÇO UNITARIO POR ITEM**, objetivando aquisição futura e não obrigatória de **AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS- CARNE E EMBUTIDOS** para o CONDERG- Hospital Regional de Divinolândia, que será regido pelas Leis Federais nºs. 10.520/2002 e 8.666/93.

A sessão de abertura da licitação será realizada no **dia 04/05/17** no CONDERG - Hospital Regional de Divinolândia, localizado na Avenida Leonor Mendes de Barros, nº 626, Centro, em Divinolândia-SP, a partir das **09:30 horas**, sendo conduzida pelo Pregoeiro, com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em referência.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação, conforme orientações constantes deste edital, serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de abertura da licitação, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

I - DO OBJETO

1 - A presente licitação tem por objeto a realização de **REGISTRO DE PREÇOS** para a aquisição futura e não obrigatória de **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNE E EMBUTIDOS** conforme especificações em gênero e quantidade constantes do folheto descritivo – Anexo I deste Edital.

2 – O prazo de validade do **REGISTRO DE PREÇOS** é de 12 (doze) meses, improrrogáveis.

II – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E HABILITAÇÃO

1 - Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da licitação que preencherem as condições de habilitação constantes deste Edital.

2. Para os fins de habilitação os interessados deverão apresentar os seguintes documentos:

2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação" se já tiverem sido apresentados para os efeitos de credenciamento neste Pregão.

2.2 –DA REGULARIDADE FISCAL

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) prova de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede da licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei;

- d) prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

Serão válidas e eficazes as certidões obtidas através dos sítios oficiais de internet dos órgãos públicos emissores, observa da data de validade das mesmas. A equipe de apoio, caso entenda necessário, poderá fazer a verificação de validade de tais certidões.

A prova da regularidade com a Fazenda Estadual se fará através de Certidão Negativa (ou positiva com efeitos negativos) de inscrição na dívida ativa, expedida pela Procuradoria do Estado.

2.3 - DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

Para a qualificação econômico-financeira o licitante deverá apresentar certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

2.4 - OUTRAS COMPROVAÇÕES.

Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo anexo ao Decreto Estadual nº 42.911, de 06.03.98 (Anexo III);

Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração (Anexo IV);

2.5. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

III - DO CREDENCIAMENTO

No dia e hora designados para a abertura da licitação os licitantes poderão credenciar representantes, com poderes especiais para a formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

1. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) tratando-se do representante legal da licitante: ato constitutivo, estatuto social ou contrato social devidamente registrado, no qual estejam expressos seus poderes para o exercício de direitos e assunção de obrigações em decorrência de tal investidura;

b) tratando-se de procurador: instrumento de procuração pública ou particular ou ainda termo de credenciamento, acompanhados do documento pertinente indicado na alínea “a” deste item (ato constitutivo, estatuto social ou contrato social), com poderes específicos para a formulação de propostas, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como para praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

2. O representante legal ou o procurador deverão identificar-se através da exibição de documento oficial de identificação com foto (RG, CNH ou similar).

3. Será admitido apenas 01 (um) representante credenciado para cada licitante.

4. Sob pena de exclusão da licitante do certame, o credenciado não poderá ausentar da sessão de licitação sem a autorização do Pregoeiro.

5. A ME ou EPP que desejar fazer uso do direito de preferencia, de acordo coma Lei 123/06 deverá apresentar declaração de enquadramento.

IV –DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

1. A licitante deverá apresentar declaração de pleno atendimento aos requisitos do edital, conforme modelo constante do Anexo II deste instrumento, a qual deve seguir fora dos envelopes destinados à proposta e aos documentos.

2. A proposta e os documentos relativos à habilitação deverão ser apresentados separadamente em 02 envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope nº 01 - PROPOSTA

Pregão para Registro de Preços nº 016/17

Processo nº 206/17

Envelope nº 2 – HABILITAÇÃO

Pregão para Registro de Preços nº 016/17

Processo nº 206/17

3. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se, neste caso, a procuração.

4. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

V - DO CONTEÚDO DA PROPOSTA

1 - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual da licitante;
- b) número do processo e do Pregão;
- c) descrição do objeto da presente licitação, com a indicação da procedência, marca e modelo do produto cotado, em conformidade com as especificações do folheto descritivo – Anexo I deste Edital;
- d) preço unitário e total, por lote, em moeda corrente nacional, em algarismo, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por

exemplo, transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação,

e) o prazo de validade da proposta, que será, no mínimo de 60 (sessenta) dias;

2 - Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

3 - O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável durante o período de validade do Registro de Preços.

VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “HABILITAÇÃO”

O envelope “Habilitação” deverá conter todos os documentos indicados no item II deste instrumento (habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira e outras comprovações).

VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

1. No horário e local indicados no preâmbulo, será realizada sessão pública para recebimento das propostas, iniciando-se com o credenciamento dos representantes dos licitantes, com duração mínima de 15 (quinze) minutos;

2. Após o credenciamento, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no Anexo II ao Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação;

2.1. Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame;

3. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujos produtos ofertados não atendam as especificações, prazos e condições fixadas no Edital;
- b) com valor global superior ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis, nos termos do art. 48, II, da Lei nº 8.666/93.

3.1. No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto a exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se as correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

3.2. Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

4. As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% superiores àquela;

b) não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). As propostas empatadas nestas condições serão selecionadas, ainda que superado o número máximo de 03.

4.1. Para o efeito de seleção será considerado o preço UNITARIO DO ITEM

5 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e sucessiva, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços;

5.1. A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

6 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances constante da tabela abaixo. Para tanto, será considerado o menor preço unitário do item:

ITEM	VALOR	ITEM	VALOR
01	0,15	13	0,08
02	0,15	14	0,05

03	0,20	15	0,05
04	0,15	16	0,05
05	0,05	17	0,08
06	0,05	18	0,10
07	0,05	19	0,10
08	0,05	20	0,08
09	0,05	21	0,05
10	0,05	22	0,08
11	0,05	****	*****
12	0,15	****	*****

7. A etapa de lances será considerada encerrada quando houver desistência da disputa pelos licitantes de preços maiores.

8. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

9. O Pregoeiro ainda poderá negociar redução de valores com o autor da oferta de menor preço.

10. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

10.1. A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que necessariamente integrará os autos do procedimento.

11. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o pregoeiro procederá à abertura do envelope contendo os documentos de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta, para a verificação do atendimento das condições fixadas no edital.

12. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante a substituição e apresentação de documentos ou verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

12.1 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

12.2 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

13. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

14. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

14.1. Os licitantes também poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado. Neste caso, a apresentação de novas propostas não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado, o qual terá preferência nas compras futuras. Essa situação, se ocorrida, será devidamente registrada em ata para fins de formação de cadastro reserva no caso de exclusão do licitante mais bem classificado.

VIII - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará na decadência do direito de recorrer e na adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

3. Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

3.1. O recurso interposto terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará na invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

4. Decididos os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados e homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato no prazo de 03 (três) dias úteis.

4.1. A adjudicação será feita por item.

5. Homologado o resultado da licitação, os fornecedores classificados serão convocados para assinar a ata de registro de preços, dentro do prazo e condições estabelecidos neste edital.

5.1. É facultado a CONTRATANTE, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

6. A ata de registro de preços implicará em compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, devendo conter:

I – os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a etapa competitiva;

II – os preços e quantitativos dos licitantes que tiverem aceito cotar seus bens ou serviços em valor igual ao do licitante mais bem classificado.

6.2. Na hipótese de existir mais de um licitante na situação indicada no inciso II, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

6.3. A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata deverá ser respeitada nas contratações.

6.4. Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, aplicar-se o disposto no item “14” do tópico anterior.

IX –DO PRAZO DE VALIDADE, DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

1. O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses, improrrogáveis, contados a partir da data da publicação da homologação da licitação;

2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao CONTRATANTE promover as negociações junto aos fornecedores.

2.1. Quanto o preço registrado torna-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o contratante convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

2.2. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

2.3. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

2.4. Quanto o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não cumprir o compromisso, a CONTRATANTE poderá:

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;

b) convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

2.4.1. Não havendo êxito nas negociações, a CONTRATANTE deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

2.5. O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a) descumprir as condições da ata de registro de preços;
- b) o fornecedor não assinar a Ata decorrente do Registro de Preços ou não retirar a Autorização de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV, do caput do art. 87 da Lei nº 8.666/93 ou no art. 7º, da Lei nº 10.520/2002.
- e) por razões de interesse público;
- f) em razão da liquidação judicial ou extrajudicial, concurso de credores ou falência do fornecedor;
- g) nas demais hipóteses previstas no Artigo 78, da Lei 8666/93, bem como no Edital desta licitação.

2.5.1. O cancelamento do registro nas hipóteses previstas nas letras “a”, “b” e “c” deste subitem será formalizado por despacho do responsável legal da CONTRATANTE, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

2.6. O fornecedor poderá pleitear o cancelamento do seu registro de preço mediante solicitação por escrito e comprovando por documentos estar impossibilitado de cumprir com as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços. A solicitação do Fornecedor para o cancelamento do preço registrado deve ser formulada com antecedência de 30 dias, facultada a CONTRATANTE aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.

4. A comunicação do cancelamento ou suspensão de preço registrado será efetuada pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante aos autos que deram origem ao Registro de Preços.

5. O prazo para a suspensão temporária deverá ser estabelecido em cada caso, sendo que, enquanto perdurar a suspensão, poderão ser realizadas novas licitações para a aquisição do respectivo objeto registrado.

X- DAS CONTRATAÇÕES

1. O CONDERG - Hospital Regional registrará os preços propostos pelas licitantes para o fornecimento dos objetos licitados, no período de 12 (doze) meses, improrrogáveis, de acordo com as quantidades estimadas no Anexo I.
2. É vedada a realização de acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o §1º, do art. 65, da Lei nº 8.666/93.
3. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pela CONTRATANTE, através de instrumento contratual específico, emissão de nota de empenho, autorização de compra e/ou fornecimento ou outro instrumento hábil, conforme artigo 62 da Lei nº 8.666/93.
4. A existência de preços registrados não obriga o CONDERG – Hospital Regional a contratar com as empresas classificadas o Registro de Preços resultante desta licitação, ficando facultada a utilização de outros meios – licitação ou compra direta – respeitados as normas da Lei de Licitações, sem possibilidade de impugnação por parte de qualquer licitante, sendo, no entanto, assegurado ao mais bem classificado preferência em igualdade de condições.
5. A recusa injustificada fornecedor em receber a Autorização de Compra/Fornecimento do material, emitida de acordo com sua proposta, caracteriza o descumprimento total da obrigação, nos termos do artigo 81 da Lei 8.666/93, sujeitando o responsável à multa nos termos da lei.
6. Autorização de Compra/Fornecimento, do Setor de Compras, será feita através de email indicado pela empresa vencedora.
7. Por ocasião da contratação, o fornecedor deverá estar em dia com as obrigações em relação ao FGTS e ao INSS, devendo apresentar as respectivas certidões negativas caso solicitado.
8. O contrato ou outro instrumento que o substitua, deverá ser executado integralmente, devendo seu objeto ser entregue nos termos das especificações, quantidades solicitadas e locais de destino de conformidade com o Anexo I deste Edital.

9. Ao final da sessão deste Pregão, a(s) licitante(s) vencedora(s), através de seu representante presente, assinarão a respectiva Ata de Registro de Preços, conforme modelo estabelecido no Anexo IV.

9.1. A recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços, sujeitará as licitantes às sanções previstas na legislação vigente.

XI - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

11. O objeto desta Licitação deverá ser entregue pelo Fornecedor no Setor de Recebimento do CONDERG - Hospital Regional, de segunda à sexta-feira, das 08h às 16h, nas quantidades solicitadas, de acordo com o Anexo I, durante a vigência deste Registro de Preços, no prazo máximo de 10 dias corridos após a solicitação de fornecimento que será emitida via email.

1.1. Os materiais deverão ser entregues, constando nas respectivas unidades, a identificação por CÓDIGO DE BARRAS, nos padrões EAN, conforme Portaria n.º 802 de 08/10/98 da Vigilância Sanitária.

1.2. O fornecedor deverá especificar na Nota Fiscal a quantidade referente a cada produto entregue.

2- O licitante adjudicatário garantirá a qualidade e/ou a validade do material durante todo o período do seu consumo, obrigando-se a sanar qualquer vício que o mesmo venha apresentar, através de troca de todo o material viciado ou deteriorado, sem qualquer ônus para o Hospital.

3- O material a ser entregue, considerando as quantidades, deverá estar distribuído em, no máximo, 03 (três) números de lotes de fabricação e com o mínimo de 2/3 de sua validade.

XII - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

1. Os materiais serão recebidos:

1.1. Provisoriamente, no ato de entrega no Setor de Recebimento, para verificação;

1.2. Definitivamente, sem prejuízo do prazo de validade e/ou garantia de que tratam os itens “6” e “7” acima, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a

verificação de sua qualidade, quantidade e constatação de que o medicamento está de acordo com a especificação da Nota de Empenho ou Autorização de Fornecimento.

XIII – DO FATURAMENTO E DO PAGAMENTO

1. O servidor do CONDERG, responsável pelo recebimento dos materiais, após o seu recebimento definitivo, encaminhará a Nota Fiscal para pagamento.

2. No documento fiscal emitido em nome do CONDERG Hospital Regional, a critério da empresa poderá ser concedido o desconto referente ao ICMS, de que trata o inciso III, do artigo I, do Decreto nº 48.034, de 19/08/03

2.1. Estarão excluídas do disposto acima, as licitantes que emitirem Nota Fiscal fora do Estado de São Paulo, bem como aquelas que se enquadram no regime de tributação “SIMPLES” paulista, de que trata a lei 10.086/98.

3. O pagamento será feito em Real, pelo CONDERG Hospital Regional, no dia 20 do mês subsequente a entrega, através de crédito aberto em conta corrente em nome do credor ou boleto bancário, No caso da mercadoria não se apresentar de acordo com a Autorização de Fornecimento ou ao disposto na cláusula XI.1.1., a empresa fica obrigada a fazer a sua substituição ou reposição, total ou parcial, conforme o caso, prevalecendo para efeito de contagem do prazo para pagamento a data da última entrega.

4. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 35 (trinta e cinco) dias após a data de sua apresentação válida.

5. Na hipótese do pagamento ser efetuado com atraso, o licitante vencedor fará jús à percepção de juros moratórios na base de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculado "pró-rata tempore", em relação ao atraso ocorrido.

XIV - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

1. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

2. A sanção de que trata o item anterior poderá ser aplicada juntamente com as seguintes multas:

a) pela recusa em assinar a ata de registro de preço, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado dos itens adjudicados;

b) pela recusa em retirar autorização de fornecimento ou assinar contrato, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da autorização de fornecimento;

c) pelo retardamento na entrega das mercadorias, multa diária de 1% (um por cento) sobre o valor do pedido em atraso. A partir do 10º (décimo) dia de atraso, configurar-se-á inexecução total ou parcial do contrato, com as consequências daí advindas;

d) pela inexecução total, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente ao contrato ou à autorização de fornecimento decorrente da ata de registro de preços;

e) pela inexecução parcial, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente à parcela dos materiais não-entregues ou entregues em desacordo com as especificações técnicas;

f) pelo descumprimento de qualquer outra cláusula, que não diga respeito diretamente à execução do objeto contratual, multa de 0,5% (meio ponto percentual) sobre o valor adjudicado;

g) pelo cancelamento da ata de registro de preço por culpa do FORNECEDOR, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do fornecimento estimado.

3. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

4. O prazo para pagamento de multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada, sendo possível, a critério do CONDERG, o desconto das respectivas importâncias do valor eventualmente devido ao FORNECEDOR.

5. O não-pagamento de multas no prazo previsto sujeitará o FORNECEDOR ao processo judicial de execução.

6. Os procedimentos para aplicação de advertência e multa relativas ao inadimplemento de obrigações contratuais, serão conduzidos no âmbito do CONDERG, garantida a ampla defesa e as penalidades serão aplicadas pelo Coordenador.

XV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.
2. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.
 - 2.1. As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.
3. Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e a proposta será rubricada pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.
4. O resultado do presente certame será divulgado no DOE e afixado no Saguão principal do prédio do CONDERG.
5. A aceitação das propostas classificadas pelo CONDERG reserva-lhe o direito de solicitar às firmas licitantes esclarecimentos necessários a um perfeito juízo e entendimento da proposta apresentada.
6. O preço ofertado deverá prevalecer para a entrega definitiva de cada parcela, dos objetos desta licitação, no Setor de Recebimento do CONDERG - Hospital Regional.
7. Os envelopes contendo os documentos de habilitação, não abertos, ficarão à disposição para retirada no Departamento de Compras do CONDERG - Hospital Regional de Divinolândia, após a finalização deste procedimento de licitação.
8. Até 2 dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.
 - 8.1. A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de até 1 dia útil, anterior à data fixada para recebimento das propostas.
 - 8.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.



HOSPITAL REGIONAL DE DIVINOLÂNDIA

CONDERG-CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DE

GOVERNO DESÃO JOÃO DA BOA VISTA

09. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

10. O CONDERG realizará periodicamente pesquisa de mercado para a comprovação da vantajosidade dos preços registrados.

11. Não será exigida a prestação de garantia para as contratações resultantes desta licitação.

Integram o presente Edital:

Anexo I - Folheto descritivo

Anexo II - Modelo de Declaração de Atendimento aos Requisitos de habilitação

Anexo III – Declaração Ministério do Trabalho

Anexo IV - Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo

Anexo V- Cronograma de entrega

Anexo VI- Ata de Registro de Preços

Anexo VI- Modelo da Proposta

12. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de São Sebastião da Gramma, como único competente para dirimir qualquer questão relacionada à presente licitação.

Demais informações referentes ao presente EDITAL serão prestadas pelo Departamento de Compras do CONDERG – Hospital Regional, no endereço constante do preâmbulo ou pelo telefone (19) 3663-8048, de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h.

Divinolândia,06/04/17

Rita de Cássia Peres Teixeira Zanata

Coordenadora Conderg

Rosalina R. Lima Dias

Diretora Técnica

Anexo I – Folheto Descritivo

EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) REGISTRO DE PREÇOS n°: 016/17

PROCESSO n°: 206/17

DATA DA REALIZAÇÃO: 04/05/17

HORÁRIO: a partir 09:30 horas

LOCAL: CONDERG Hospital Regional de Divinolândia – SP, Avenida Leonor Mendes de Barros 626 Divinolândia –SP.

ITEM	QUANT	DESCRIPTIVO
01	240 kg	APRESUNTADO cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega, reembalado em caixa de papelão, pesando de 1 a 5 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-8 (Decreto 12486, de 20/10/78). (4997-2 – UF 003)
02	4200 kg	CARNE BOVINA, MUSCULO, moída, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pacote contendo 2,5 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78 e (MA.2244/97). Validade: 07 (sete) dias. (3825-3 – UF 003) obs: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida.
03	72 kg	CARNE BOVINA, CONTRA-FILÉ, cortada em bife, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97). Validade: 07 (quatro) dias. (3814-8 – UF 003)
04	1560 kg	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE, em cubos, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando 3 kg por pacote, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97). Validade: 04 (quatro) dias. (3832-6 – UF 003)
05	3600 kg	FRANGO SEMI- PROCESSADO, PEITO COM OSSO, em peça, sem tempero, CONGELADO, com validade de 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, pesando 500 a 600 gramas por peça e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3(dec. 12486, 20/10/78) e (Port.210; 10/11/98)
06	480 kg	SALSICHA, VIENA, composta de carne suína e toucinho, fresca c/ condimentos triturados, misturados, cozidos, acondicionada em sistema cry-o-vac, com validade mínima de 20 dias a contar da data de entrega, pesando aproximadamente 50g por unidade, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97). (3948-9 – UF 003)
07	360 Kg	LINGUIÇA FRESCAL, CARNE SUÍNA; preparada com carne pernil e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade; isenta de sujidades, parasitas e larvas;

		mantida em temperatura de refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno, devidamente fechado; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-05(decreto 12.486/78)e (IN n. 4/03/00 SDA) e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da agricultura.
08	120 kg	EMPANADO DE FRANGO EM TIRINHAS, composto de peito de frango, s/ pele e sem osso, empanada com farinha de rosca flocada, sal e condimentos; congelada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de sujidade, parasitas e larvas. Embalada em sistema cray-o-vac; validade mínima 1 mês a contar da data de entrega; rotulo contendo data fabricação, validade, peso, ingredientes, carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76(Dec..12486 de 20/10/780 e (MA. 2244/97).
09	360 kg	CARNE SUINA PERNIL, congelada, sem osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando aproximadamente 2 a 5 Kg, suas condições deverão estar de acordo com a NTA -3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA> 2244/97
10	540 kg	CARNE SUINA EM CUBOS, congelada, sem osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando aproximadamente 2,5 Kg por pacote, suas condições deverão estar de acordo com a NTA -3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA> 2244/97)
11	360 kg	FRANGO SEMI-PROCESSADO, em peça, sem tempero, CONGELADO, com validade 12 meses, COXA E SOBRECORA, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, pesando, entre 200 a 250 g por unidade, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Dec. 12486, 20/10/78) e (Port. 210, 10/11/98). (3863-6 – UF 003).
12	36 kg	LINGÜIÇA DEFUMADA, CALABRESA, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nr 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc.. da Agricultura.
13	36 kg	TOUCINHO DEFUMADO, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, sem manta, acondicionada em em balagem cry- o-vac, contendo um kilo, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nr 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc.. da Agricultura.
14	24 kg	CARNE SUINA SALGADA, PAIO, em peça natural, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, pesando de 1 a 5kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa n. 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc.. da Agricultura.
15	250 kg	FILÉ DE PEIXE, Tilápia, SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE; congelado; com cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150g por unidade; embalado em caixa de papelão reforçado, com rotulo, carimbo de inspeção c/ Val.min.de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-9 (dec.12.486/78) e (ma.2244/97) dec.30691, de 19/03/52 e

		suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura; unidade deveser conferir se o produto esta conforme nota técnica 19/09-dpdc, deve constar peso líquido; (antes do congelamento) e peso bruto apos o congelamento
16	12 kg	MORTADELA; constituída da mistura de carnes bovina e suína misturadas e trituradas, defumada; composta de condimentos e outras substancias alimentares; apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e ate 25% de umidade; de primeira qualidade; isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega; acondicionado em saco plástico, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12.486 de 20/10/78); instrução normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura.
17	192 kg	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA, Hambúrguer; de carne bovina,(com sal); pesando 90g cada; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; rotulo contendo, data fabricação/validade/peso/carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); portaria nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura.
18	360 kg	CARNE SUINA, LOMBO, Carne suína; lombo; em peca; congelado; sem osso; acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-76(dec.12486 de 20/10/78)e(MA 2244/97),(lei estad.8.208/92,pot.1.210/06 SMS.G)e suas alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.
19	360 kg	CARNE BOVINA LAGARTO, em peca inteira, Carne bovina; lagarto; peca inteira; congelado; no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; embalada em saco plástico transparente, atóxico; pesando entre 3 e 5kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); port. 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega, sujeito aos proced. administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.
20	300 kg	CARNE SUINA COSTELINHA, congelada, com osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando aproximadamente 2 Kg, suas condições deverão estar de acordo com a NTA -3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA> 2244/97)
21	24kg	FIGADO; BOVINO, em bife, resfriado, carne limpa sem godura, com aspectos próprios, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97). Validade: 07 (quatro) dias. (3814-8 – UF 003)
22	36Kg	MIUDO DE AVE, Moela de frango, <u>congelada</u> , com validade de 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3(dec. 12486, 20/10/78) e (Port.210; 10/11/98)

NOTAS: (01) TODOS OS PRODUTOS COTADOS DEVERÃO SER DE PRIMEIRA QUALIDADE.

(02) OS PRODUTOS DEVERÃO TRAZER EM LOCAL VISÍVEL O NÚMERO DO SIF, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA DE VALIDADE, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR.



HOSPITAL REGIONAL DE DIVINOLÂNDIA

CONDERG-CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DE

GOVERNO DESÃO JOÃO DA BOA VISTA

(03) AS ENTREGAS DEVERÃO OCORRER NO PERÍODO DAS 08 ATÉ A 13H.

(04) A NOTA FISCAL OBRIGATORIAMENTE DEVERÁ ACOMPANHAR E CORRESPONDER COM A MERCADORIA NO ATO DA ENTREGA;

DIVINOLÂNDIA,06/04/17

RITA DE CÁSSIA PERES TEIXEIRA ZANATA

ROSALINA R. LIMA DIAS

COORDENADORA CONDERG

DIRETORA TÉCNICA



HOSPITAL REGIONAL DE DIVINOLÂNDIA
CONDERG-CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DE
GOVERNO DESÃO JOÃO DA BOA VISTA

ANEXO II

MODELO

Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos para Habilitação no Certame

EU, _____(NOME COMPLETO)_____, REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA _____(NOME DA PESSOA JURÍDICA)_____, INTERESSADA EM PARTICIPAR NO PREGÃO Nº ____/____, PROCESSO Nº ____/____, DO CONDERG HOSPITAL REGIONAL DE DIVINOLÂNDIA, DECLARO SOB AS PENAS DA LEI, QUE A REFERIDA EMPRESA ATENDE PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO ESTABELECIDOS NO PRESENTE CERTAME LICITATÓRIO.

____(local)____, ____ DE _____ DE ____.

REPRESENTANTE LEGAL



HOSPITAL REGIONAL DE DIVINOLÂNDIA

CONDERG-CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DE

GOVERNO DESÃO JOÃO DA BOA VISTA

ANEXO III

Modelo de Declaração de Situação Regular perante o Ministério do Trabalho

Eu, _____ (nome completo), representante legal da empresa _____ (nome da pessoa jurídica) _____, interessada em participar no processo licitatório – PREGÃO Nº ____/____ – Processo Nº ____/____, do CONDERG HOSPITAL REGIONAL, declaro sob as penas da lei, que, nos termos do Parágrafo 6º do Artigo 27 da Lei Nº 6.544/89, de 22 /11/1989, a _____ nome da pessoa jurídica _____ encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no qual se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal .

Cidade, data,

NOME

RG E/OU CARIMBO



ANEXO IV

Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo

_____ (Nome da empresa) _____, através de seu representante legal, Sr. _____ (nome completo) _____, DECLARO, que após a emissão dos documentos exigidos neste Edital de Licitação, incorreu fato impeditivo de habilitação sob as penalidades cabíveis, bem como estou ciente de que deverei declará-lo caso ocorra algum impedimento.

_____, _____ de _____ de _____.

Nome Completo

RG

Cargo e/ou função

Carimbo da Firma

ANEXO V

CRONOGRAMA DE ENTREGA

CRONOGRAMA DE ENTREGA - MAIO/2017		
DIA	QUANT	PRODUTO
16/05	02 KG	BIFE
	50KG	CARNE MOIDA
	15 KG	CARNE SUINA CUBOS
	10KG	SALSICHA
*****	*****	*****
18/05	40KG	CARNE MOIDA
	10KG	EMPANADO DE FRANGO
	30KG	CARNE EM CUBOS
	10KG	LINGUIÇA
	60KG	PEITO DE FRANGO
*****	*****	*****
23/05	40 KG	CARNE MOIDA
	40KG	PEITO DE FRANGO
	10KG	SALSICHA
	08KG	HAMBURGUER
	02KG	BIFE
	10KG	FILE DE PEIXE
*****	*****	*****
25/05	40 KG	CARNE MOIDA
	3 KG	LINGUIÇA CALABRESA
	15KG	CARNE SUINA
	08 KG	APRESUNTADO
	3 KG	BACON
	2 KG	PAIO
*****	*****	*****
30/05	30 KG	CARNE EM CUBOS
	20 KG	CARNE MOÍDA
	10KG	EMPANADO FRANGO
	60kg	PEITO DE FRANGO
	2 KG	BIFE

CRONOGRAMA DE ENTREGA - JUNHO/2017		
DIA	QUANT	PRODUTO
	50 KG	CARNE MOIDA
01/06	20 KG	SALSICHA
	10KG	FILÉ DE PEIXE
	8KG	APRESUNTADO
	02 KG	BIFE
	10KG	LINGÜIÇA
	30 KG	CARNE EM CUBOS
*****	*****	*****
06/06	30 KG	CARNE SUINA CUBOS
	10KG	EMPANADO DE FRANGO
	1 KG	MORTADELA
	40 KG	CARNE MOIDA
	70KG	PEITO DE FRANGO
*****	*****	*****
08/06	40KG	CARNE MOIDA
	8 KG	HAMBURGUER
	04 KG	APRESUNTADO
	30 KG	CARNE CUBOS
	02Kg	BIFE FIGADO
*****	*****	*****
13/06	50KG	CARNE MOIDA
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	10Kg	COSTELINHA
	10KG	SALSICHA
	40KG	CARNE MOIDA
	10KG	LINGÜIÇA
*****	*****	*****
20/06	40KG	CARNE MOIDA
	70 KG	PEITO DE FRANGO
	3KG	MOELA
	2 KG	BIFE
	30KG	CARNE EM CUBOS
	10KG	FILÉ DE PEIXE
*****	*****	*****
22/06	40 KG	CARNE MOIDA
	08 KG	APRESUNTADO
	8KG	HAMBURGUER
	10KG	SALSICHA
	15 KG	CARNE SUINA CUBOS
*****	*****	*****
27/06	3 KG	BACON
	70KG	PEITO DE FRANGO
	40 KG	CARNE MOIDA
	10KG	LINGÜIÇA
	30 KG	CARNE EM CUBOS
*****	*****	*****
	3 KG	LINGÜIÇA CALABRESA
	02KG	BIFE
29/06	50 KG	CARNE MOIDA
	2KG	PAIO



HOSPITAL REGIONAL DE DIVINOLÂNDIA

CONDERG-CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DE

GOVERNO DESÃO JOÃO DA BOA VISTA

CRONOGRAMA DE ENTREGA - JULHO/2017		
<i>DIA</i>	<i>QUANT</i>	<i>PRODUTO</i>
	50 KG	CARNE MOIDA
04/07	10KG	LINGÜIÇA
	4KG	APRESUNTADO
	8KG	HAMBURGUER
	70KG	PEITO DE FRANGO
	10KG	FILÉ DE PEIXE
*****	*****	*****
	20 KG	SALSICHA
6/07	10KG	EMPANADO DE FRANGO
	30 KG	CARNE EM CUBOS
	30KG	CARNE MOIDA
*****	*****	*****
11/07	40KG	CARNE MOIDA
	1KG	MORTADELA
	02KG	BIFE
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	02KG	BIFE FIGADO
*****	*****	*****
13/07	50KG	CARNE MOIDA
	08 KG	APRESUNTADO
	30 KG	CARNE SUINA CUBOS
	30 KG	CARNE CUBOS
*****	*****	*****
18/07	50KG	CARNE MOIDA
	30KG	CARNE EM CUBOS
	70 KG	PEITO DE FRANGO
	10KG	LINGÜIÇA
	10KG	FILÉ DE PEIXE
*****	*****	*****
20/07	40KG	CARNE MOIDA
	10KG	SALSICHA
	20KG	PERNIL
	3 KG	BACON
	3KG	MOELA
*****	*****	*****
25/07	50 KG	CARNE MOIDA
	8KG	HAMBURGUER
	2 KG	BIFE
	70 KG	PEITO DE FRANGO
	08 KG	APRESUNTADO
	30KG	CARNE EM CUBOS
*****	*****	*****
27/07	40 KG	CARNE MOIDA
	3 KG	LINGÜIÇA CALABRESA
	2 KG	PAIO
	15KG	CARNE SUINA CUBOS
	02KG	BIFE
	10 KG	SALSICHA
	10KG	LINGÜIÇA
*****	*****	*****

CRONOGRAMA DE ENTREGA - AGOSTO/2017		
<i>DIA</i>	<i>QUANT</i>	<i>PRODUTO</i>
	50 KG	CARNE MOIDA
	20 KG	SALSICHA
01/08	10KG	FILÉ DE PEIXE
	8KG	APRESUNTADO
	30 KG	CARNE EM CUBOS
*****	*****	*****
03/08	10KG	EMPANADO DE FRANGO
	70KG	PEITO DE FRANGO
	10KG	LINGÜIÇA
	40 KG	CARNE MOIDA
	30 KG	CARNE SUINA CUBOS
*****	*****	*****
08/08	50KG	CARNE MOIDA
	1KG	MORTADELA
	02KG	BIFE
	30 KG	CARNE CUBOS
	2KG	BIFE FIGADO
	8KG	HAMBURGUER
*****	*****	*****
10/08	40KG	CARNE MOIDA
	04 KG	APRESUNTADO
	70 KG	PEITO DE FRANGO
	20KG	LOMBO
*****	*****	*****
15/08	40KG	CARNE MOIDA
	10KG	FILÉ DE PEIXE
	10KG	SALSICHA
	3KG	MOELA
	15 KG	CARNE SUINA CUBOS
*****	*****	*****
17/08	50KG	CARNE MOIDA
	30KG	CARNE EM CUBOS
	8 KG	HAMBURGUER
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	10KG	LINGÜIÇA
	02KG	BIFE
*****	*****	*****
	3 KG	LINGÜIÇA CALABRESA
22/08	08 KG	APRESUNTADO
	2 KG	PAIO
	3 KG	BACON
*****	*****	*****
24/08	40 KG	CARNE MOIDA
	30 KG	CARNE EM CUBOS
	10 KG	SALSICHA
	70KG	PEITO DE FRANGO
*****	*****	*****
29/08	40 KG	CARNE MOIDA
	2 KG	BIFE
	10Kg	LINGUIÇA

CRONOGRAMA DE ENTREGA - SETEMBRO/2017		
<i>DIA</i>	<i>QUANT</i>	<i>PRODUTO</i>
<i>05/09</i>	<i>30 KG</i>	<i>CARNE SUINA CUBOS</i>
	<i>60 KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>30 KG</i>	<i>CARNE EM CUBOS</i>
	<i>10KG</i>	<i>FILE DE PEIXE</i>
	<i>60KG</i>	<i>PEITO DE FRANGO</i>
	<i>4KG</i>	<i>APRESUNTADO</i>
	<i>20 KG</i>	<i>SALSICHA</i>
*****	*****	*****
<i>12/09</i>	<i>50KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>02 KG</i>	<i>BIFE</i>
	<i>30KG</i>	<i>PEITO DE FRANGO</i>
	<i>10 Kg</i>	<i>COSTELINHA</i>
	<i>1 KG</i>	<i>MORTADELA</i>
	<i>30 KG</i>	<i>CARNE CUBOS</i>
	<i>8KG</i>	<i>HAMBURGUER</i>
	<i>10KG</i>	<i>LINGUIÇA</i>
*****	*****	*****
<i>14/09</i>	<i>50KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>60 KG</i>	<i>PEITO DE FRANGO</i>
	<i>20KG</i>	<i>COXA SOBRECOXA</i>
	<i>10KG</i>	<i>EMPANADO DE FRANGO</i>
	<i>10KG</i>	<i>FILE DE PEIXE</i>
	<i>2KG</i>	<i>BIFE FIGADO</i>
*****	*****	*****
<i>19/09</i>	<i>50KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>08 KG</i>	<i>APRESUNTADO</i>
	<i>30KG</i>	<i>CARNE EM CUBOS</i>
	<i>10KG</i>	<i>SALSICHA</i>
	<i>3KG</i>	<i>MOELA</i>
*****	*****	*****
<i>21/09</i>	<i>50 KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>15KG</i>	<i>CARNE SUINA CUBOS</i>
	<i>60 KG</i>	<i>PEITO DE FRANGO</i>
	<i>02KG</i>	<i>BIFE</i>
	<i>10KG</i>	<i>LINGUIÇA</i>
*****	*****	*****
<i>26/09</i>	<i>40 KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>2 KG</i>	<i>PAIO</i>
	<i>3 KG</i>	<i>LINGUIÇA CALABRESA</i>
	<i>30 KG</i>	<i>CARNE EM CUBOS</i>
	<i>08KG</i>	<i>HAMBURGUER</i>
*****	*****	*****
	<i>10KG</i>	<i>SALSICHA</i>
<i>28/09</i>	<i>08 KG</i>	<i>APRESUNTADO</i>
	<i>50KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>60 KG</i>	<i>PEITO DE FRANGO</i>
	<i>2 KG</i>	<i>BIFE</i>
	<i>3 KG</i>	<i>BACON</i>
	<i>10KG</i>	<i>LINGUIÇA</i>

CRONOGRAMA DE ENTREGA - OUTUBRO/2017		
<i>DIA</i>	<i>QUANT</i>	<i>PRODUTO</i>
	50 KG	CARNE MOIDA
	8KG	APRESUNTADO
03/10	60KG	PEITO DE FRANGO
	30 KG	CARNE EM CUBOS
	10 KG	FILÉ DE PEIXE
	02 KG	BIFE
*****	*****	*****
05/10	30 KG	CARNE SUINA CUBOS
	20 KG	SALSICHA
	10KG	LINGÜIÇA
	40 KG	CARNE MOIDA
	2KG	BIFE FIGADO
*****	*****	*****
10/10	50KG	CARNE MOIDA
	70 KG	PEITO DE FRANGO
	30 KG	CARNE CUBOS
	8KG	HAMBURGUER
	04KG	APRESUNTADO
	10KG	EMPANADO DE FRANGO
*****	*****	*****
17/10	60KG	CARNE MOIDA
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	1KG	MORTADELA
	10KG	SALSICHA
	10KG	LINGÜIÇA
	02KG	BIFE
*****	*****	*****
19/10	40KG	CARNE MOIDA
	30KG	CARNE EM CUBOS
	08 KG	APRESUNTADO
	10KG	FILE DE PEIXE
	20kg	PERNIL
	3KG	MOELA
*****	*****	*****
24/10	50 KG	CARNE MOIDA
	15KG	CARNE SUINA CUBOS
	60KG	PEITO DE FRANGO
	3 KG	BACON
	8KG	HAMBURGUER
	10KG	LINGUIÇA
*****	*****	*****
26/10	40 KG	CARNE MOIDA
	2 KG	PAIO
	20KG	PEITO FRANGO
	3 KG	LINGÜIÇA CALABRESA
	30 KG	CARNE EM CUBOS
	2 KG	BIFE
	10 KG	SALSICHA
*****	*****	*****

CRONOGRAMA DE ENTREGA - NOVEMBRO/2017		
DIA	QUANT	PRODUTO
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	50 KG	CARNE MOIDA
01/11	30 KG	CARNE EM CUBOS
	8KG	APRESUNTADO
	10KG	LINGÜIÇA
	2KG	BIFE FIGADO
*****	*****	*****
07/11	15 KG	CARNE SUINA CUBOS
	20 KG	SALSICHA
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	40 KG	CARNE MOIDA
	10KG	FILE DE PEIXE
*****	*****	*****
09/11	30KG	CARNE MOIDA
	1 KG	MORTADELA
	8KG	HAMBURGUER
	10KG	EMPANADO DE FRANGO
	02KG	BIFE
*****	*****	*****
14/11	50KG	CARNE MOIDA
	04 KG	APRESUNTADO
	30 KG	PEITO DE FRANGO
	30 KG	CARNE CUBOS
	3KG	MOELA FRANGO
*****	*****	*****
16/11	10KG	LINGÜIÇA
	10KG	SALSICHA
	15 KG	CARNE SUINA CUBOS
	30KG	CARNE EM CUBOS
	40KG	CARNE MOIDA
	02 KG	BIFE
*****	*****	*****
21/11	50KG	CARNE MOIDA
	08 KG	APRESUNTADO
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	10KG	FILE DE PEIXE
*****	*****	*****
22/11	40 KG	CARNE MOIDA
	15KG	CARNE SUINA CUBOS
	8KG	HAMBURGUER
	10KG	SALSICHA
	10KG	LINGÜIÇA
*****	*****	*****
23/11	50 KG	CARNE MOIDA
	30 KG	CARNE EM CUBOS
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	20KG	PERNIL
*****	*****	*****
28/11	02KG	BIFE
	3 KG	BACON
	2 KG	PAIO
	3 KG	LINGÜIÇA CALABRESA

CRONOGRAMA DE ENTREGA - DEZEMBRO/2017		
<i>DIA</i>	<i>QUANT</i>	<i>PRODUTO</i>
	50 KG	CARNE MOIDA
	15 KG	CARNE SUINA CUBOS
05/12	30 KG	CARNE EM CUBOS
	4KG	APRESUNTADO
	10KG	LINGÜIÇA
	2KG	BIFE FIGADO
*****	*****	*****
07/12	10KG	EMPANADO DE FRANGO
	20 KG	SALSICHA
	10 KG	FILÉ DE PEIXE
	40 KG	CARNE MOIDA
	60KG	PEITO DE FRANGO
	02KG	BIFE
*****	*****	*****
	15KG	CARNE SUINA CUBOS
12/12	30KG	CARNE MOIDA
	8 KG	HAMBURGUER
	30 KG	CARNE CUBOS
*****	*****	*****
14/12	50KG	CARNE MOIDA
	08 KG	APRESUNTADO
	3KG	MOELA
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	02KG	BIFE
*****	*****	*****
19/12	1 KG	MORTADELA
	10KG	SALSICHA
	40KG	CARNE MOIDA
	15 KG	CARNE SUINA CUBOS
	10KG	LINGÜIÇA
*****	*****	*****
21/12	50KG	CARNE MOIDA
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	30KG	CARNE EM CUBOS
	20KG	LOMBO
	3 KG	BACON
	2 KG	PAIO
	3 KG	LINGÜIÇA CALABRESA
*****	*****	*****
26/12	40 KG	CARNE MOIDA
	10KG	FILÉ DE PEIXE
	20KG	LAGARTO
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	10KG	SALSICHA
	8KG	HAMBURGUER
*****	*****	*****
	2 KG	BIFE
28/12	08 KG	APRESUNTADO
	30 KG	CARNE EM CUBOS
	50 KG	CARNE MOIDA
	30 KG	PEITO DE FRANGO
	10KG	LINGUIÇA

CRONOGRAMA DE ENTREGA - JANEIRO/2018		
<i>DIA</i>	<i>QUANT</i>	<i>PRODUTO</i>
	40 KG	CARNE MOIDA
02/01	30KG	PEITO DE FRANGO
	8KG	APRESUNTADO
	8KG	HAMBURGUER
	10KG	LINGÜIÇA
	30 KG	CARNE EM CUBOS
*****	*****	*****
04/01	15 KG	CARNE SUINA CUBOS
	10KG	EMPANADO DE FRANGO
	10 KG	FILÉ DE PEIXE
	20 KG	SALSICHA
	02KG	BIFE
	60KG	PEITO DE FRANGO
	50 KG	CARNE MOIDA
*****	*****	*****
09/01	40KG	CARNE MOIDA
	04 KG	APRESUNTADO
	30 KG	CARNE CUBOS
	10kg	COSTELINHA
	2KG	BIFE FIGADO
*****	*****	*****
11/01	50KG	CARNE MOIDA
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	1 KG	MORTADELA
	02 KG	BIFE
	10KG	LINGÜIÇA
*****	*****	*****
16/01	40KG	CARNE MOIDA
	15 KG	CARNE SUINA CUBOS
	30KG	CARNE EM CUBOS
	10KG	SALSICHA
	3KG	MOELA
*****	*****	*****
18/01	50KG	CARNE MOIDA
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	10KG	FILÉ DE PEIXE
	8KG	HAMBURGUER
*****	*****	*****
23/01	40 KG	CARNE MOIDA
	10KG	LINGUIÇA
	08 KG	APRESUNTADO
	15KG	CARNE SUINA CUBOS
*****	*****	*****
25/01	40 KG	CARNE MOIDA
	10 KG	SALSICHA
	60KG	PEITO DE FRANGO
	30 KG	CARNE EM CUBOS
*****	*****	*****
30/01	02KG	BIFE
	2 KG	PAIO
	3 KG	LINGÜIÇA CALABRESA
	3 KG	BACON

DIA	QUANT	CRONOGRAMA DE ENTREGA - FEVEREIRO/2018 PRODUTO
	15 KG	CARNE SUINA CUBOS
01/02	20 KG	SALSICHA
	10KG	LINGÜIÇA
	10KG	EMPANADO DE FRANGO
	50 KG	CARNE MOIDA
	20KG	COXA SOBRECOXA
	40KG	CARNE MOIDA
*****	*****	*****
06/02	50 KG	CARNE MOIDA
	08 KG	APRESUNTADO
	70KG	PEITO DE FRANGO
	30 KG	CARNE EM CUBOS
	02KG	BIFE
	02Kg	BIFE FIGADO
	8KG	HÁMBURGUER
*****	*****	*****
08/02	60KG	CARNE MOIDA
	30 KG	CARNE CUBOS
	1 KG	MORTADELA
	10KG	LINGUIÇA
	60KG	PEITO DE FRANGO
	10 KG	SALSICHA
	10KG	FILE DE PEIXE
*****	*****	*****
15/02	50KG	CARNE MOIDA
	30KG	CARNE EM CUBOS
	15 KG	CARNE SUINA CUBOS
	3 KG	BACON
	2 KG	PAIO
	3 KG	LINGÜIÇA CALABRESA
	02 KG	BIFE
	02KG	MOELA
*****	*****	*****
20/02	40KG	CARNE MOIDA
	30 KG	CARNE EM CUBOS
	08 KG	APRESUNTADO
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	10 KG	SALSICHA
	10KG	FILE DE PEIXE
*****	*****	*****
22/02	60 KG	CARNE MOIDA
	60KG	PEITO DE FRANGO
	8KG	HAMBURGUER
	10KG	LINGÜIÇA
*****	*****	*****
27/02	50KG	CARNE MOIDA
	20KG	PEITO DE FRANGO
	4KG	APRESUNTADO
	2 KG	BIFE
	15 KG	CARNE SUINA CUBOS

CRONOGRAMA DE ENTREGA - MARÇO/2018		
<i>DIA</i>	<i>QUANT</i>	<i>PRODUTO</i>
<i>01/03</i>	<i>15KG</i>	<i>CARNE SUINA CUBOS</i>
	<i>10KG</i>	<i>LINGUIÇA</i>
	<i>50 KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>02KG</i>	<i>BIFE DE FIGADO</i>
	<i>30 KG</i>	<i>CARNE EM CUBOS</i>
*****	*****	*****
<i>06/03</i>	<i>40 KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>70KG</i>	<i>PEITO DE FRANGO</i>
	<i>4KG</i>	<i>APRESUNTADO</i>
	<i>20 KG</i>	<i>SALSICHA</i>
*****	*****	*****
<i>08/03</i>	<i>50KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>8 KG</i>	<i>HAMBURGUER</i>
	<i>10KG</i>	<i>FILÉ DE PEIXE</i>
	<i>30 KG</i>	<i>CARNE CUBOS</i>
	<i>10KG</i>	<i>EMPANADO DE FRANGO</i>
*****	*****	*****
<i>13/03</i>	<i>30KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>30KG</i>	<i>CARNE EM CUBOS</i>
	<i>60 KG</i>	<i>PEITO DE FRANGO</i>
	<i>10KG</i>	<i>SALSICHA</i>
	<i>02KG</i>	<i>BIFE</i>
	<i>03 KG</i>	<i>MOELA</i>
*****	*****	*****
<i>15/03</i>	<i>50KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>08 KG</i>	<i>APRESUNTADO</i>
	<i>1KG</i>	<i>MORTADELA</i>
	<i>10KG</i>	<i>LINGUIÇA</i>
	<i>15KG</i>	<i>CARNE SUINA</i>
*****	*****	*****
<i>20/03</i>		
	<i>30 KG</i>	<i>CARNE EM CUBOS</i>
	<i>40KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>60 KG</i>	<i>PEITO DE FRANGO</i>
	<i>10KG</i>	<i>FILÉ DE PEIXE</i>
	<i>02 KG</i>	<i>BIFE</i>
*****	*****	*****
<i>22/03</i>	<i>50 KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>10KG</i>	<i>SALSICHA</i>
	<i>60 KG</i>	<i>PEITO DE FRANGO</i>
	<i>08 KG</i>	<i>APRESUNTADO</i>
	<i>15KG</i>	<i>CARNE SUINA CUBOS</i>
*****	*****	*****
<i>28/03</i>	<i>3 KG</i>	<i>LINGUIÇA CALABRESA</i>
	<i>3 KG</i>	<i>BACON</i>
	<i>2KG</i>	<i>PAIO</i>
	<i>02 KG</i>	<i>BIFE</i>
	<i>30 KG</i>	<i>CARNE EM CUBOS</i>
*****	*****	*****
<i>27/03</i>	<i>20KG</i>	<i>PEITO DE FRANGO</i>
	<i>40KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>10KG</i>	<i>FILÉ DE PEIXE</i>
	<i>10KG</i>	<i>LINGUIÇA</i>
	<i>20KG</i>	<i>PERNIL</i>

CRONOGRAMA DE ENTREGA - ABRIL/2018		
<i>DIA</i>	<i>QUANT</i>	<i>PRODUTO</i>
03/04	50 KG	CARNE MOIDA
	4KG	APRESUNTADO
	10KG	LINGÜIÇA
	30 KG	CARNE EM CUBOS
*****	*****	*****
05/04	15 KG	CARNE SUINA CUBOS
	20 KG	SALSICHA
	60KG	PEITO DE FRANGO
	40 KG	CARNE MOIDA
	8KG	HAMBURGUER
*****	*****	*****
10/04	50KG	CARNE MOIDA
	02KG	BIFE FIGADO
	10KG	EMPANADO DE FRANGO
	10KG	FILE DE PEIXE
	02KG	BIFE
	30KG	PEITO DE FRANGO
	30 KG	CARNE CUBOS
*****	*****	*****
12/04	40KG	CARNE MOIDA
	08 KG	APRESUNTADO
	10KG	COSTELINHA
	60KG	PEITO DE FRANGO
	1KG	MORTADELA
*****	*****	*****
17/04	50KG	CARNE MOIDA
	15KG	CARNE SUINA CUBOS
	3KG	MOELA
	10Kg	LINGUIÇA
	10KG	SALSICHA
*****	*****	*****
19/04	40KG	CARNE MOIDA
	30KG	CARNE EM CUBOS
	10KG	FILE DE PEIXE
	60 KG	PEITO DE FRANGO
	02KG	BIFE
*****	*****	*****
24/04	50 KG	CARNE MOIDA
	2 KG	PAIO
	3 KG	LINGÜIÇA CALABRESA
	8KG	HAMBURGUER
	08 KG	APRESUNTADO
	3 KG	BACON
	10 KG	SALSICHA
*****	*****	*****
26/04	30 KG	CARNE MOIDA
	30 KG	CARNE EM CUBOS
	15KG	CARNE SUINA CUBOS
	2 KG	BIFE
	10KG	LINGUIÇA
	60 KG	PEITO DE FRANGO



HOSPITAL REGIONAL DE DIVINOLÂNDIA

CONDERG-CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DE

GOVERNO DESÃO JOÃO DA BOA VISTA

CRONOGRAMA DE ENTREGA - MAIO/2018		
<i>DIA</i>	<i>QUANT</i>	<i>PRODUTO</i>
<i>03/05</i>	<i>40 KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>4KG</i>	<i>APRESUNTADO</i>
	<i>30 KG</i>	<i>CARNE EM CUBOS</i>
	<i>02KG</i>	<i>BIFE FIGADO</i>
	<i>10KG</i>	<i>COXA SOBRECOXA</i>
*****	*****	*****
<i>08/05</i>	<i>15 KG</i>	<i>CARNE SUINA CUBOS</i>
	<i>20 KG</i>	<i>SALSICHA</i>
	<i>40 KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>60KG</i>	<i>PEITO DE FRANGO</i>
	<i>1KG</i>	<i>MORTADELA</i>
	<i>10KG</i>	<i>LINGUIÇA</i>
*****	*****	*****
<i>10/05</i>	<i>40KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>10KG</i>	<i>FILÉ DE PEIXE</i>
	<i>10KG</i>	<i>EMPANADO DE FRANGO</i>
	<i>02KG</i>	<i>BIFE</i>
	<i>08KG</i>	<i>HAMBURGUER</i>
*****	*****	*****
<i>11/05</i>	<i>40KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>08 KG</i>	<i>APRESUNTADO</i>
	<i>50 KG</i>	<i>PEITO DE FRANGO</i>
	<i>20Kg</i>	<i>LAGARTO</i>
	<i>30 KG</i>	<i>CARNE CUBOS</i>
*****	*****	*****
<i>15/05</i>	<i>3KG</i>	<i>MOELA</i>
	<i>50KG</i>	<i>CARNE MOIDA</i>
	<i>15 KG</i>	<i>CARNE SUINA CUBOS</i>
	<i>10KG</i>	<i>SALSICHA</i>

ANEXO VI

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Nº.....

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SÍ CELEBRAM O CONDERG HOSPITAL REGIONAL COMO ADJUDICADOR É A EMPRESA VENCEDORA, CONSTANTE DA ATA DE SESSÃO PÚBLICA DESTE PREGÃO E IDENTIFICADA NA CLÁUSULA IV ABAIXO, COMO ADJUDICATÁRIA.

I – DO OBJETO:

Constitui (em)-se objeto(s) da presente Ata de Registro de Preços, o fornecimento de **GENEROS ALIMENTICOS- CARNE E EMBUTIDOS** respondente(s) ao(s) item(ns) (nº) constantes do Anexo I, da licitação Pregão Presencial nº/....., vencido(s) pela Adjudicatária e relacionado(s) na Ata de Sessão Pública, que é parte integrante do presente termo.

II - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (DOZE) meses a partir da data da publicação da homologação da licitação pela autoridade competente.

III- DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

O objeto desta Licitação deverá ser entregue pelo Fornecedor no Setor de Recebimento do CONDERG - Hospital Regional, de segunda à sexta-feira, das 08h às 16h, nas quantidades solicitadas, de acordo com o Anexo I do Edital, durante a vigência deste Registro de Preços, no prazo máximo de 10 dias corridos após a solicitação.

IV – DAS PENALIDADES

1. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002

2. A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as seguintes multas:

a) pela recusa em assinar a presente ata de registro de preços, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado dos itens adjudicados;

b) pela recusa em retirar autorização de fornecimento ou assinar contrato, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da autorização de fornecimento;

- c) pelo retardamento na entrega dos produtos, multa diária de 1% (um por cento) sobre o valor do pedido em atraso. A partir do 10º (décimo) dia de atraso, configurar-se-á inexecução total ou parcial do contrato, com as consequências daí advindas;
- d) pela inexecução total, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente ao contrato ou à autorização de fornecimento decorrente da ata de registro de preços;
- e) pela inexecução parcial, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente à parcela dos materiais não-entregues ou entregues em desacordo com as especificações técnicas;
- f) pelo descumprimento de qualquer outra cláusula, que não diga respeito diretamente à execução do objeto contratual, multa de 0,5% (meio ponto percentual) sobre o valor adjudicado;
- g) pelo cancelamento da ata de registro de preços por culpa da ADJUDICATÁRIA, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do fornecimento estimado.

3. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

4. O prazo para pagamento de multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada, sendo possível, a critério do CONDERG, o desconto das respectivas importâncias do valor eventualmente devido à ADJUDICATÁRIA.

5. O não-pagamento de multas no prazo previsto sujeitará a CONTRATADA ao processo judicial de execução.

6. Os procedimentos para aplicação de advertência e multa relativas ao inadimplemento de obrigações contratuais, serão conduzidos no âmbito do CONDERG, garantida a ampla defesa e as penalidades serão aplicadas pelo Coordenador.

V - DA RESCISÃO CONTRATUAL:

1 - O preço registrado poderá ser cancelado ou suspenso nos seguintes casos:

1.1-Pelo **ADJUDICADOR**, quando:

a -Houver descumprimento total ou parcial, pela Adjudicatária, das condições previstas no Edital da presente licitação e referenciadas nesta Ata;

b –A Adjudicatária não assinar a presente Ata de Registro de Preços ou não retirar a Nota de Empenho e/ou Autorização de Fornecimento, no prazo estabelecido no Edital, sem justificativa aceitável;

c –A Adjudicatária não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desse se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d –Por razões de interesse público;

e –Quando da liquidação judicial ou extrajudicial, concurso de credores ou falência da Adjudicatária;

f –Das demais hipóteses previstas no Artigo 78, da Lei 8666/93, bem como no Edital desta licitação.

1.2-Pela **ADJUDICATÁRIA**, quando:

1- Do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços, sendo esta solicitação, tanto para cancelamento ou suspensão do preço registrado, formulada com antecedência de 30 dias, caso em que fica facultada ao ADJUDICADOR a aplicação das penalidades previstas no Edital, caso não aceitas as razões do pedido;

2 -O cancelamento e a suspensão de registro, nas hipóteses previstas, assegurado à Adjudicatária o contraditório e a ampla defesa, serão formalizados por despacho da autoridade competente;

3 - A comunicação do cancelamento ou suspensão de preço registrado será efetuada pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante aos autos que deram origem ao Registro de preços;

4 -O prazo para a suspensão temporária deverá ser estabelecido em cada caso, sendo que, enquanto perdurar a suspensão, poderá ser utilizado novas licitações para aquisição do respectivo objeto registrado.

VI – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1- O vencimento do prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação da Adjudicatária de cumprir os compromissos assumidos e constantes da Autorização de Fornecimento emitidas dentro da vigência;

1.2-A adjudicadora não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas condições estabelecidas no Edital e as normas contidas na Lei 8666/93 e suas alterações posteriores;

2- Demais condições são as estabelecidas no Edital da presente licitação.

3- As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrão à conta da seguinte dotação Orçamentária conferida ao Conderg Hospital Regional de Divinolândia, observada a classificação para o exercício financeiro/2017.

4- Ao assinar o presente documento, a ADJUDICATÁRIA fica ciente que deverão ser obedecidas as demais condições estabelecidas no respectivo Edital e proposta.

4-1, por estarem justas e contratadas, firmam a presente Ata de Registro de Preços, perante as testemunhas abaixo indicadas, para todos os fins e efeitos de direito.

Divinolândia/...../.....



HOSPITAL REGIONAL DE DIVINOLÂNDIA

CONDERG-CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DE

GOVERNO DESÃO JOÃO DA BOA VISTA

ADJUDICADOR

Testemunha – nome legível

ADJUDICATÁRIA

Testemunha – nome legível

NOME DA EMPRESA: _____

NOME DO REPRESENTANTE: _____

PREGÃO Nº _____ / _____

PROCESSO Nº _____ / _____



HOSPITAL REGIONAL DE DIVINOLÂNDIA

CONDERG-CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DE

GOVERNO DESÃO JOÃO DA BOA VISTA

ANEXO VII

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO PRESENCIAL Nº/2017

PROPONENTE:.....

ENDEREÇO:..... N.º.....

BAIRRO:.....CIDADE.....UF.....

FONE:.....FAX.....

CEP:.....C.N.P.J.....

REPRESENTANTE LEGAL QUE ASSINARÁ O TERMO DE CONTRATO:

NOME:.....

RG: CPF:

PROPOSTA-

ITEM	QUANT	DESCRIPTIVO	VALOR	VALOR
			UNIT	TOTAL
01	240 kg	APRESUNTADO cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega, reembalado em caixa de papelão, pesando de 1 a 5 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-8 (Decreto 12486, de 20/10/78). (4997-2 – UF 003)		
02	4200 kg	CARNE BOVINA, MUSCULO, moída, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pacote contendo 2,5 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78 e (MA.2244/97). Validade: 07 (sete) dias. (3825-3 – UF 003) obs: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida.		
03	72 kg	CARNE BOVINA, CONTRA-FILÉ, cortada em bife, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97). Validade: 07 (quatro) dias. (3814-8 – UF 003)
04	1560 kg	CARNE BOVINA, COXAO MOLE, em cubos, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando 3 kg por pacote, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97). Validade: 04 (quatro) dias. (3832-6 – UF 003)		
05	3600 kg	FRANGO SEMI- PROCESSADO, PEITO COM OSSO, em peça, sem		

		tempero, <u>CONGELADO</u> , com validade de 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, pesando 500 a 600 gramas por peça e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3(dec. 12486, 20/10/78) e (Port.210; 10/11/98)		
06	480 kg	SALSICHA, VIENA, composta de carne suína e toucinho, fresca c/ condimentos triturados, misturados, cozidos, acondicionada em sistema cry-o-vac, com validade mínima de 20 dias a contar da data de entrega, pesando aproximadamente 50g por unidade, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97). (3948-9 – UF 003)	=====	=====
07	360 Kg	LINGÜIÇA FRESCAL, CARNE SUÍNA; preparada com carne pernil e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura de refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno, devidamente fechado; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-05(decreto 12.486/78)e (IN n. 4/03/00 SDA) e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da agricultura.
08	120 kg	EMPANADO DE FRANGO EM TIRINHAS, composto de peito de frango, s/ pele e sem osso, empanada com farinha de rosca flocada, sal e condimentos; congelada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de sujidade, parasitas e larvas. Embalada em sistema cry-o-vac; validade mínima 1 mês a contar da data de entrega; rotulo contendo data fabricação, validade, peso, ingredientes, carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76(Dec..12486 de 20/10/78 e (MA. 2244/97).	=====	=====
09	360 kg	CARNE SUINA PERNIL, congelada, sem osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando aproximadamente 2 a 5 Kg, suas condições deverão estar de acordo com a NTA –3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA> 2244/97
10	540 kg	CARNE SUINA EM CUBOS, congelada, sem osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando aproximadamente 2,5 Kg por pacote, suas condições deverão estar de acordo com a NTA –3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA> 2244/97)
11	360 kg	FRANGO SEMI-PROCESSADO, em peça, sem tempero, CONGELADO, com validade 12 meses, COXA E SOBRECOXA, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, pesando, entre 200 a 250 g por unidade, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Dec. 12486, 20/10/78) e (Port. 210, 10/11/98). (3863-6 – UF 003).
12	36 kg	LINGÜIÇA DEFUMADA, CALABRESA, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nr 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc.. da Agricultura.

13	36 kg	TOUCINHO DEFUMADO, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, sem manta, acondicionada em em balagem cry-ovac, contendo um kilo, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nr 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc.. da Agricultura.
14	24 kg	CARNE SUINA SALGADA, PAIO, em peça natural, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, pesando de 1 a 5kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa n. 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc.. da Agricultura.		
15	250 kg	FILÉ DE PEIXE, Tilápia, SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE; congelado; com cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150g por unidade; embalado em caixa de papelão reforçado, com rotulo, carimbo de inspeção c/ Val.min.de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-9 (dec.12.486/78) e (ma.2244/97) dec.30691,de 19/03/52 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura; unidade devera conferir se o produto esta conforme nota técnica 19/09-dpdc,deve constar peso liquido; (antes do congelamento) e peso bruto apos o congelamento		
16	12 kg	MORTADELA; constituída da mistura de carnes bovina e suína misturadas e trituradas, defumada; composta de condimentos e outras substancias alimentares; apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e ate 25% de umidade; de primeira qualidade; isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega; acondicionado em saco plástico, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12.486 de 20/10/78); instrução normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura.		
17	192 kg	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA, Hambúrguer; de carne bovina,(com sal); pesando 90g cada; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; rotulo contendo, data fabricação/validade/peso/carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); portaria nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura.
18	360 kg	CARNE SUINA, LOMBO, Carne suína; lombo; em peca; congelado; sem osso; acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-76(dec.12486 de 20/10/78)e(MA 2244/97),(lei estad.8.208/92,pot.1.210/06 SMS.G)e suas alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.



HOSPITAL REGIONAL DE DIVINOLÂNDIA

CONDERG-CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DE

GOVERNO DESÃO JOÃO DA BOA VISTA

19	360 kg	CARNE BOVINA LAGARTO, em peca inteira, Carne bovina; lagarto; peca inteira; congelado; no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; embalada em saco plástico transparente, atóxico; pesando entre 3 e 5kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); port. 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega, sujeito aos proced. administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.
20	300 kg	CARNE SUINA COSTELINHA, congelada, com osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando aproximadamente 2 Kg, suas condições deverão estar de acordo com a NTA -3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA> 2244/97)		
21	24kg	FIGADO; BOVINO, em bife, resfriado, carne limpa sem gordura, com aspectos próprios, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97). Validade: 07 (quatro) dias. (3814-8 – UF 003)		
22	36Kg	MIUDO DE AVE, Moela de frango, <u>congelada</u> , com validade de 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3(dec. 12486, 20/10/78) e (Port.210; 10/11/98)		

TOTAL DA PROPOSTA: R\$

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA-

_____ (_____) dias

DADOS BANCÁRIOS DA PROPONENTE

Conta Corrente: _____

Agência: _____

Praça de Pagamento: _____

Local: _____

Data: ____/____/2017

Assinatura do representante legal da empresa

[_____]
carimbo CNPJ

ANEXO VIII

MARCAS PRÉ APROVADAS

ITEM QUANT/UNID. DISCRIMINAÇÃO

001 240 Kg. APRESUNTADO cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega, reembalado em caixa de papelão, pesando de 1 a 5 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-8 (Decreto 12486, de 20/10/78). (4997-2 – UF 003)

Marcas pré-aprovadas: Perdigão, Seara, Sadia e Rezende.

002 4200 Kg. CARNE BOVINA, MUSCULO, moída, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 3 e 4 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78 e (MA.2244/97). Validade: 07 (sete) dias. (3825-3 – UF 003) obs: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida.

003 72 Kg. CARNE BOVINA, CONTRA-FILÉ, cortada em bife, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97). Validade: 07 (quatro) dias. (3814-8 – UF 003)

004 1560 Kg. CARNE BOVINA, COXAO MOLE, em cubos, em tamanho para estrogonofe, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 3 e 4 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97). Validade: 04 (quatro) dias. (3832-6 – UF 003)

005 3600 Kg. FRANGO SEMI- PROCESSADO, PEITO COM OSSO, em peça, sem tempero, CONGELADO, com validade de 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, pesando 500 a 600 gramas por peça e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3(dec. 12486, 20/10/78) e (Port.210; 10/11/98).

006 480 Kg. SALSICHA, VIENA, composta de carne suína e toucinho, fresca c/ condimentos triturados, misturados, cozidos, acondicionada em sistema cry-o-vac, com validade mínima de 20 dias a contar da data de entrega, pesando aproximadamente 50g por unidade, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97). (3948-9 – UF 003)

Marcas pré-aprovadas: Perdigão, Seara, Sadia e Rezende.

007 360 Kg. LINGÜIÇA FRESCAL, CARNE SUÍNA; preparada com carne pernil e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura de refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno, devidamente fechado; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-05(decreto 12.486/78)e (IN n. 4/03/00 SDA) e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da agricultura.

Marcas pré-aprovadas: Perdigão, Sadia.

008 120 Kg EMPANADO DE FRANGO EM TIRINHAS, composto de peito de frango, s/ pele e sem osso, empanada com farinha de rosca flocada, sal e condimentos; congelada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de sujidade, parasitas e larvas. Embalada em sistema cray-o-vac; validade mínima 1 mês a contar da data de entrega; rotulo contendo data fabricação, validade, peso, ingredientes, carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76(Dec..12486 de 20/10/780 e (MA. 2244/97).

Marcas pré aprovadas: C-Vale; Lar.

009 360 Kg CARNE SUINA PERNIL, congelada, sem osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando aproximadamente 2 a 5 Kg, suas condições deverão estar de acordo com a NTA -3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA> 2244/97)

010 540 Kg CARNE SUINA EM CUBOS, congelada, sem osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando aproximadamente 2 a 5 Kg, suas condições deverão estar de acordo com a NTA -3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA> 2244/97)

011 360 Kg FRANGO SEMI-PROCESSADO, em peça, sem tempero, CONGELADO, com validade 12 meses, COXA E SOBRECOXA, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, pesando, entre 200 a 250 g por unidade, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Dec. 12486, 20/10/78) e (Port. 210, 10/11/98). (3863-6 – UF 003).

012 36 kg LINGÜIÇA DEFUMADA, CALABRESA, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nr 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc.. da Agricultura.

Marcas pré-aprovadas: Perdigão, Seara, Sadia.

013 36 kg TOUCINHO DEFUMADO, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, sem manta, acondicionada em em balagem cry- o-vac, contendo um kilo, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nr 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc.. da Agricultura.

Marcas pré-aprovadas: Perdigão, Seara, Sadia.

014 24 kg CARNE SUINA SALGADA, PAIO, em peça natural, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, pesando de 1 a 5kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa n. 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc.. da Agricultura.

Marcas pré-aprovadas: Perdigão, Seara, Sadia

015 250Kg FILÉ DE PEIXE, Tilápia, SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE; congelado; com cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150g por unidade; embalado em caixa de papelão reforçado, com rotulo, carimbo de inspeção c/val.min.de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-9 (dec.12.486/78) e (ma.2244/97) dec.30691,de 19/03/52 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura; unidade devera conferir se o produto esta conforme nota técnica 19/09-dpdc,deve constar peso liquido; (antes do congelamento) e peso bruto apos o congelamento



HOSPITAL REGIONAL DE DIVINOLÂNDIA

CONDERG-CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DE

GOVERNO DESÃO JOÃO DA BOA VISTA

NECESSÁRIO AMOSTRA PARA TESTE.

016 12Kg MORTADELA; constituída da mistura de carnes bovina e suína misturadas e trituradas, defumada; composta de condimentos e outras substancias alimentares; apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e ate 25% de umidade; de primeira qualidade; isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega; acondicionado em saco plástico, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12.486 de 20/10/78); instrução normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura.

Marcas pré-aprovadas: Perdigão, Rezende, Marba, Sadia, Seara.

017 192 Kg HAMBURGUER DE CARNE BOVINA, Hambúrguer; de carne bovina,(com sal); pesando 90g cada; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; rotulo contendo, data fabricação/validade/peso/carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); portaria nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura.

Marcas pré-aprovadas: Perdigão, Rezende, Seara, Sadia.

018 360 Kg de CARNE SUINA, LOMBO, Carne suína; lombo; em peca; congelado; sem osso; acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-76(dec.12486 de 20/10/78)e(MA 2244/97/,(lei estad.8.208/92,pot.1.210/06 SMS.G)e suas alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.

019 360 Kg CARNE BOVINA LAGARTO, em peca inteira, Carne bovina; lagarto; peca inteira; congelado; no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; embalada em saco plástico transparente, atóxico; pesando entre 3 e 5kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); port. 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega, sujeito aos proced. administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.

.....

020 300 Kg CARNE SUINA COSTELINHA, congelada, com osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando aproximadamente 2 Kg, suas condições deverão estar de acordo com a NTA -3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA> 2244/97)