

| | | | | | | |
|----|---|----|-----|-----|-------|----------|
| 68 | POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR GOIABA. | EM | KG | 354 | 9,07 | 3.209,60 |
| 69 | POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR ABACAXI. | EM | KG | 354 | 8,97 | 3.174,20 |
| 70 | POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJÁ. | EM | KG | 54 | 13,17 | 711,00 |
| 71 | POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJU. | EM | KG | 300 | 8,97 | 2.690,00 |
| 72 | ALFACE FOLHA CRESPA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | | UND | 908 | 2,63 | 2.391,07 |
| 73 | ABACATE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | | UND | 50 | 6,17 | 308,33 |
| 74 | ABACAXI (MÉDIA), PESO APROXIMADO POR UNIDADE, (KG 1,100 À 1,200). FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO. | | UND | 404 | 5,75 | 2.323,00 |
| 75 | ACEROLA 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | | KG | 400 | 5,43 | 2.173,33 |
| 76 | ALHO - ORIGEM: NACIONAL; GRUPO ROXO: SUB-GRUPO: NOBRE; CLASSE 5; TIPO ESPECIAL. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO. EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DA MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTE DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. | | KG | 25 | 28,17 | 704,17 |

→



| | | | | | |
|----|--|-----|------|------|----------|
| 77 | BANANA PRATA 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 598 | 5,13 | 3.069,73 |
| 78 | BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 260 | 5,63 | 1.464,67 |
| 79 | BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO PADRÃO MÉDIO. SEM BROTAMENTO, RACHADURAS PROFUNDAS, PODRIDÕES E CORAÇÃO NEGRO, MANCHA NEGRA. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE. | KG | 706 | 4,67 | 3.294,67 |
| 80 | BETERRABA DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 300 | 3,70 | 1.110,00 |
| 81 | CEBOLA PÊRA CASCA FINA SECA DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 706 | 4,00 | 2.824,00 |
| 82 | CENOURA GRAUDA DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 706 | 4,20 | 2.962,85 |
| 83 | CHEIRO VERDE DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | PAR | 1328 | 2,37 | 3.142,93 |

Handwritten signature in blue ink.

| | | | | | |
|----|--|-----|-----|-------|----------|
| 84 | CHUCHU DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO MÉDIO, COR VERDE E SEM ESPINHOS, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. DE COLHEITA RECENTE. | KG | 524 | 3,50 | 1.834,00 |
| 85 | GOIABA DE 1ª QUALIDADE TAMANHO MÉDIO. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 200 | 5,90 | 1.180,00 |
| 86 | JERIMUM DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 484 | 5,03 | 2.436,13 |
| 87 | FOLHAS DE LOURO DE 1ª QUALIDADE. | PCT | 25 | 3,60 | 90,00 |
| 88 | LARANJA - PÊRA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE. | KG | 448 | 4,05 | 1.814,40 |
| 89 | MAÇÃ NACIONAL DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 448 | 11,15 | 4.995,20 |
| 90 | MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 100 | 3,78 | 378,33 |

[Handwritten signature]

| | | | | | |
|----|--|----|-----|------|----------|
| 91 | MAMÃO FORMOSA NÃO MOLE CASCA LISA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 624 | 3,33 | 2.080,00 |
| 92 | MARACUJÁ DE 1º QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 300 | 7,20 | 2.159,00 |
| 93 | MELANCIA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 304 | 2,17 | 658,67 |
| 94 | MELÃO MADURO DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 354 | 3,83 | 1.354,64 |
| 95 | LIMÃO DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 10 | 5,85 | 58,50 |
| 96 | PIMENTÃO VERDE DE 1º QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 334 | 6,50 | 2.171,00 |
| 97 | REPOLHO - LISO, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, INTEIRO, SEM DEFEITOS. APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA E UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR. DE COLHEITA RECENTE. | KG | 444 | 4,63 | 2.057,20 |

2



| | | | | | |
|-----|---|----|-------|-------|-----------|
| 98 | TOMATE DE 1ª QUALIDADE. . FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. | KG | 486 | 5,33 | 2.592,00 |
| 99 | PEIXE FRESCO - CAVALA EM POSTA E DESVICERADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO. | KG | 1.684 | 29,13 | 49.060,53 |
| 100 | FILE DE PEIXE TILÁPIA, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADO , SEM PELE E ESPINHAS, LIMPO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDIADAS E PARASITAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 100G CADA PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: I.N. 83 DE 21.11.2003 , ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO | KG | 1086 | 28,30 | 30.733,80 |

| | | | | | |
|-----|--|----|------|-------|-----------|
| | LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM EM SACO PLASTICO ATOXICO CONTENDO 01(UM) KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20 KG DO PRODUTO. | | | | |
| 101 | CARNE BOVINA DE 1ª - COXÃO MOLE OU PATNHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO. | KG | 1586 | 27,25 | 43.218,50 |

(Handwritten marks)

| | | | | | |
|-----|--|----|------|-------|-----------|
| 102 | <p>CARNE BOVINA DE 1ª – LOMBO PAULISTA OU LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p> | KG | 1086 | 26,63 | 28.923,80 |
|-----|--|----|------|-------|-----------|



| | | | | | |
|-----|--|----|------|-------|-----------|
| 103 | <p>CARNE BOVINA DE 2ª – COM OSSO, SEM NERVOS E SEM PELE, RESFRIADA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p> | KG | 1000 | 21,60 | 21.600,00 |
|-----|--|----|------|-------|-----------|

Handwritten signature or initials



| | | | | | |
|-----|---|----|-----|-------|-----------|
| 104 | <p>CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, RESFRIADA E EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p> | KG | 886 | 23,13 | 20.496,13 |
|-----|---|----|-----|-------|-----------|

2



| | | | | | |
|-----|--|----|-----|-------|----------|
| 105 | <p>CARNE MOÍDA DE 1^ª QUALIDADE – PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p> | KG | 158 | 29,40 | 4.645,20 |
|-----|--|----|-----|-------|----------|

2 18

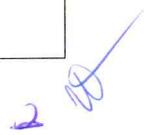
| | | | | | |
|-----|---|----|----|-------|----------|
| 106 | <p>CARNE BOVINA DE 1ª COM OSSO (BISTECA). PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p> | KG | 86 | 22,47 | 1.932,13 |
|-----|---|----|----|-------|----------|

[Handwritten signature]

| | | | | | |
|-----|--|----|------|-------|-----------|
| 107 | <p>CARNE BOVINA, TIPO ALCATRA NACIONAL OU CHAN DE DENTRO, NO MAXIMO 10% DE GORDURA, RESFRIADOS E EMBALADOS EM SACOS INDIVIDUAIS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p> | KG | 1500 | 33,93 | 50.900,00 |
| 108 | <p>CARNE SUÍNA LOMBO (PEÇA INTEIRA), MAXIMO DE 7% DE GORDURA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO,</p> | KG | 500 | 21,88 | 10.941,67 |

| | DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. | | | | |
|-----|---|----|-----|-------|-----------|
| 109 | CARNE DE PORCO - BISTECA SUÍNA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO..PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE | KG | 564 | 19,17 | 10.810,00 |

2



| | | | | | |
|-----|---|----------------|------|-------|-----------|
| 110 | <p>CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - CORTE TIPO SOBRECORA ESPECIFICAÇÃO: SOBRECORA ESPECIFICAÇÃO: SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROX. 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.</p> | BANDEJA 1KG | 2358 | 11,93 | 28.138,80 |
|-----|---|----------------|------|-------|-----------|



| | | | | | |
|-----|---|----------------|------|-------|-----------|
| 111 | <p>CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - PEITO. CORTE TIPO PEITO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO ESPECIFICAÇÃO: FILÉ DE PEITO, SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROX. 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.</p> | BANDEJA 1KG | 2358 | 15,17 | 35.763,00 |
|-----|---|----------------|------|-------|-----------|

Handwritten signature

| | | | | | |
|-----|--|----|-----|-------|----------|
| 112 | <p>FÍGADO BOVINO - 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p> | KG | 376 | 13,78 | 5.182,53 |
|-----|--|----|-----|-------|----------|

20

| | | | | | |
|-----|--|----|-----|-------|----------|
| 113 | LINGÜIÇA FRESAL - 1º QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO..O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, , IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE | KG | 34 | 15,80 | 537,20 |
| 114 | LINGÜIÇA TOSCANA - 1º QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO..O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, , IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE | KG | 200 | 17,60 | 3.520,00 |

20

| | | | | | |
|-----|--|-----|-----|-------|----------|
| 115 | SALSICHA. SALSICHA PESANDO APROX. 40 GRAMAS, EM PACOTES DE 5 KG, CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUE APRESENTE SUPERFÍCIE ÚMIDA E/OU PEGAJOSA, EXSUDATO LIQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COMINDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. VALIDADE MINIMA DE 06 MESES. | KG | 80 | 7,80 | 624,00 |
| 116 | CARNE DE CHARQUE - DIANTEIRA, COM NO MÁXIMO 25% DE GORDURA SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500GR. REGISTRO DIPOA/MS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. | PCT | 250 | 13,53 | 3.383,33 |
| 117 | LINGÜIÇA CALABRESA - 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO. | KG | 200 | 15,27 | 3.053,33 |

Handwritten signature or initials in blue ink.

| | | | | | |
|-----|---|----|-----|-------|-----------|
| 118 | <p>COSTELA DE PORCO SALGADA PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, , IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE</p> | KG | 150 | 23,30 | 3.495,00 |
| 119 | <p>CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, RESFRIADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO..PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, , IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE</p> | KG | 700 | 31,60 | 22.120,00 |

2/12

| | VALIDADE | | | | |
|-----|---|----|----|-------|----------|
| 120 | <p>ORELHA DE PORCO, SEM PÊLOS, FRESCA E RESFRIADA, NÃO DEFUMADA, NÃO SALGADA E EM EMBALAGEM PRÓPRIA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE</p> | KG | 30 | 14,92 | 447,50 |
| 121 | <p>PAIO PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA</p> | KG | 80 | 21,17 | 1.693,33 |

20

| | | | | | |
|-----|---|----|----|-------|----------|
| | AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. | | | | |
| 122 | BACON. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES).PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC NºS 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, , IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE | KG | 80 | 26,97 | 2.157,33 |

8.0 - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:

8.1 - O prazo para execução do contrato é a partir da data da assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2017.

Aquiraz – CE, 22 de fevereiro de 2017.

Vânia Pinheiro
Vânia de Souza Pinheiro
Pregoeira

[Handwritten mark]