PEIXE & CIA
pescados

PROPOSTA DE PREÇOS

À
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
Endereço: SBN Quadra 02 Bloco C - Edifício Phenícia, térreo - Bairro Asa Norte - CEP 70.040-020 – DF

Apresentamos proposta de PREÇOS acordo com as especificações, condições e prazos estabelecidos no **Pregão Eletrônico n.º 34/2022-SUAG/SEE-DF**, dos quais nos comprometemos a cumprir integralmente.

Declaramos que concordamos com todas as condições estabelecidas no Edital e seus respectivos Anexos.

A empresa **PEIXE DO CAIS COMÉRCIO DE PESCADOS EIRELI**, CNPJ-MF n.º **31.628.708/0001-15**, inscrição estadual **07.881.142/001-02**, sediada **ADE Conjunto 22 Lote 28 - Térreo Galpão, Águas Claras – Brasília – DF** CEP: **71.990-000**, representada por FRANCISCA GOMES DA SILVA SOUZA, CPF nº CPF/MF 392.689.501-20 por intermédio de seu representante legal, **declara que os itens relacionados na tabela abaixo**, o qual apresentou proposta, **atende as especificações técnicas** estipuladas no Folheto Descritivo – Termo de Referência, anexo I do Edital.

Caso seja vencedor, devo obrigatoriamente, no ato da assinatura do contrato, apresentar toda documentação descrita no item 18.4 do Termo de Referência, anexo I do Edital;

A SEEDF poderá solicitar Laudo Laboratorial, durante a execução do contrato para acompanhamento da qualidade higiênico-sanitária e nutricional dos alimentos contendo as informações especificadas no Folheto Descritivo – Termo de Referência, anexo I do Edital, para cada gênero alimentício ofertado.

Nossa cotação para entrega dos **materiais e/ou equipamentos** são conforme abaixo

Item	Especificação do Produto	Und	Qtd	Valor Unitário	Preço Total
3	**MARCA: FRIGOLDEN** **CARNE SUÍNA CONGELADA - PALETA** Carne suína do tipo Paleta de 1ª qualidade, **em peça**. Deve-se apresentar congelada, em temperatura que atenda as legislações vigentes, não havendo formação de cristais de gelo, sinais de recongelamento, nem líquidos dentro da embalagem. O produto não deve conter peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras, fragmentos de ossos, gorduras em excesso e outros tecidos inferiores. **Não poderá conter soja, aditivos químicos e qualquer outra substância que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.** A carne suína (paleta suína de 1ª qualidade) deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária com registro no SIF ou DIPOVA, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA e Decreto nº 9.013 de 29 de marco de 2017 e suas alterações. **Ingredientes**: Carne suína in natura do tipo paleta.	**Kg**	**125.812**	**R$ 15,29**	**R$ 1.923.665,48**

PEIXE & CIA
pescados

	Embalagem Primária: Deverá ser de material de saco de polietileno de alta densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacrados permitindo a visualização do produto. **Características do peso**: O peso do gênero paleta suína em peça, por pacote (peso líquido), deverá ser **de 1,0 (um) kg a 2,0 (dois) kg.** **Embalagem Secundária**: Deverá ser em caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filmes de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva, ou papelão ondulado, ambas garantindo a inviolabilidade da embalagem, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, adequadas ao empilhamento recomendando. **PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade **mínima de 06 (seis) meses** a partir da entrega do produto na Unidade Escolar Modalidade de entrega porta a porta. OBS: complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo. PRODUZIDO POR: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS FRIGOLDEN LTDA – ENTREPOSTO DE CARNE E DERIVADOS E FÁBRICA DE CONSERVAS – CNPJ: 33.662.935/0001-92 – RUA SANTO ANDRÉ, 3370 – CEP: 87.507-230 – SÃO CRISTÓVÃO – UMUARAMA – PARANÁ – REGISTRO SIP/POA: 0031/0631-C				
4	**MARCA: FRIGOLDEN** **CARNE SUÍNA CONGELADA - PALETA** Carne suína do tipo Paleta de 1ª qualidade, **em peça**. Deve-se apresentar congelada, em temperatura que atenda as legislações vigentes, não havendo formação de cristais de gelo, sinais de recongelamento, nem líquidos dentro da embalagem. O produto não deve conter peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras, fragmentos de ossos, gorduras em excesso e outros tecidos inferiores. **Não poderá conter soja, aditivos químicos e qualquer outra substância que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.** A carne suína (paleta suína de 1ª qualidade) deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária com registro no SIF ou DIPOVA, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA e Decreto nº 9.013 de 29 de marco de 2017 e suas alterações. **Ingredientes**: Carne suína in natura do tipo paleta. **Embalagem Primária**: Deverá ser de material de saco de polietileno de alta densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacrados permitindo a visualização do produto. **Características do peso**: O peso do gênero paleta suína em peça, por pacote (peso líquido), deverá ser **de 1,0 (um) kg a 2,0 (dois) kg.** **Embalagem Secundária**: Deverá ser em caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filmes de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva, ou papelão ondulado, ambas garantindo a inviolabilidade da embalagem, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, adequadas ao empilhamento recomendando. **PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade **mínima de 06 (seis) meses** a partir da entrega do produto na Unidade Escolar Modalidade de entrega porta a porta. OBS: complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo. PRODUZIDO POR: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS FRIGOLDEN LTDA – ENTREPOSTO DE CARNE E DERIVADOS E FÁBRICA DE CONSERVAS – CNPJ: 33.662.935/0001-92 – RUA SANTO ANDRÉ, 3370 – CEP: 87.507-230 – SÃO CRISTÓVÃO – UMUARAMA – PARANÁ – REGISTRO SIP/POA: 0031/0631-C	**Kg**	**14.964**	**R$ 15,79**	**R$ 236.281,56**
5	**MARCA: FRIGOLDEN** **CARNE SUÍNA CONGELADA - PERNIL** Carne suína do tipo Pernil de 1ª qualidade, **em peça**. Deve-se apresentar congelada, em temperatura que atenda as legislações vigentes, não havendo formação de cristais de gelo, sinais de recongelamento, nem líquidos dentro da embalagem. O produto não deve conter peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões	**Kg**	**125.812**	**R$ 15,49**	**R$ 1.948.827,88**

PEIXE & CIA
pescados

	e tecidos animais provenientes de vísceras, fragmentos de ossos, gorduras em excesso e outros tecidos inferiores. **Não poderá conter soja, aditivos químicos e qualquer outra substância que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.** A carne suína (pernil suína de 1ª qualidade) deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária com registro no SIF ou DIPOVA, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA e Decreto nº 9.013 de 29 de marco de 2017 e suas alterações. **Ingredientes**: Carne suína in natura do tipo pernil. **Embalagem Primária**: Deverá ser de material de saco de polietileno de alta densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacrados permitindo a visualização do produto. **Características do peso**: O peso do gênero pernil suína em peça, por pacote (peso líquido), deverá ser **de 1,0 (um) kg a 2,0 (dois) kg.** **Embalagem Secundária**: Deverá ser em caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filmes de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva, ou papelão ondulado, ambas garantindo a inviolabilidade da embalagem, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, adequadas ao empilhamento recomendando. **PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade **mínima de 06 (seis) meses** a partir da entrega do produto na Unidade Escolar Modalidade de entrega porta a porta. OBS: complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo. PRODUZIDO POR: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS FRIGOLDEN LTDA – ENTREPOSTO DE CARNE E DERIVADOS E FÁBRICA DE CONSERVAS – CNPJ: 33.662.935/0001-92 – RUA SANTO ANDRÉ, 3370 – CEP: 87.507-230 – SÃO CRISTÓVÃO – UMUARAMA – PARANÁ – REGISTRO SIP/POA: 0037/0631-C				
6	**MARCA: FRIGOLDEN** **CARNE SUÍNA CONGELADA - PERNIL** Carne suína do tipo Pernil de 1ª qualidade, **em peça**. Deve-se apresentar congelada, em temperatura que atenda as legislações vigentes, não havendo formação de cristais de gelo, sinais de recongelamento, nem líquidos dentro da embalagem. O produto não deve conter peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras, fragmentos de ossos, gorduras em excesso e outros tecidos inferiores. **Não poderá conter soja, aditivos químicos e qualquer outra substância que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.** A carne suína (pernil suína de 1ª qualidade) deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária com registro no SIF ou DIPOVA, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA e Decreto nº 9.013 de 29 de marco de 2017 e suas alterações. **Ingredientes**: Carne suína in natura do tipo pernil. **Embalagem Primária**: Deverá ser de material de saco de polietileno de alta densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacrados permitindo a visualização do produto. **Características do peso**: O peso do gênero pernil suína em peça, por pacote (peso líquido), deverá ser **de 1,0 (um) kg a 2,0 (dois) kg.** **Embalagem Secundária**: Deverá ser em caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filmes de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva, ou papelão ondulado, ambas garantindo a inviolabilidade da embalagem, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, adequadas ao empilhamento recomendando. **PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade **mínima de 06 (seis) meses** a partir da entrega do produto na Unidade Escolar	**Kg**	**14.964**	**R$ 15,74**	**R$ 235.533,36**

	Modalidade de entrega porta a porta. OBS: complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo. PRODUZIDO POR: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS FRIGOLDEN LTDA – ENTREPOSTO DE CARNE E DERIVADOS E FÁBRICA DE CONSERVAS – CNPJ: 33.662.935/0001-92 – RUA SANTO ANDRÉ, 3370 – CEP: 87.507-230 – SÃO CRISTÓVÃO – UMUARAMA – PARANÁ – REGISTRO SIP/POA: 0037/0631-C				
9	**MARCA: FRIGOLDEN** **CARNE SUÍNA CONGELADA - PALETA** Carne suína do tipo Paleta de 1ª qualidade, **em peça**. Deve-se apresentar congelada, em temperatura que atenda as legislações vigentes, não havendo formação de cristais de gelo, sinais de recongelamento, nem líquidos dentro da embalagem. O produto não deve conter peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras, fragmentos de ossos, gorduras em excesso e outros tecidos inferiores. **Não poderá conter soja, aditivos químicos e qualquer outra substância que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.** A carne suína (paleta suína de 1ª qualidade) deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária com registro no SIF ou DIPOVA, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA e Decreto nº 9.013 de 29 de marco de 2017 e suas alterações. **Ingredientes**: Carne suína in natura do tipo paleta. **Embalagem Primária**: Deverá ser de material de saco de polietileno de alta densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacrados permitindo a visualização do produto. **Características do peso**: O peso do gênero paleta suína em peça, por pacote (peso líquido), deverá ser **de 1,0 (um) kg a 2,0 (dois) kg.** **Embalagem Secundária**: Deverá ser em caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filmes de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva, ou papelão ondulado, ambas garantindo a inviolabilidade da embalagem, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, adequadas ao empilhamento recomendando. **PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade **mínima de 06 (seis) meses** a partir da entrega do produto na Unidade Escolar Modalidade de entrega porta a porta. OBS: complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo. PRODUZIDO POR: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS FRIGOLDEN LTDA – ENTREPOSTO DE CARNE E DERIVADOS E FÁBRICA DE CONSERVAS – CNPJ: 33.662.935/0001-92 – RUA SANTO ANDRÉ, 3370 – CEP: 87.507-230 – SÃO CRISTÓVÃO – UMUARAMA – PARANÁ – REGISTRO SIP/POA: 0031/0631-C	**Kg**	**135.485**	**R$ 15,29**	**R$ 2.071.565,65**
10	**MARCA: FRIGOLDEN** **CARNE SUÍNA CONGELADA - PALETA** Carne suína do tipo Paleta de 1ª qualidade, **em peça**. Deve-se apresentar congelada, em temperatura que atenda as legislações vigentes, não havendo formação de cristais de gelo, sinais de recongelamento, nem líquidos dentro da embalagem. O produto não deve conter peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras, fragmentos de ossos, gorduras em excesso e outros tecidos inferiores. **Não poderá conter soja, aditivos químicos e qualquer outra substância que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.** A carne suína (paleta suína de 1ª qualidade) deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária com registro no SIF ou DIPOVA, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA e Decreto nº 9.013 de 29 de marco de 2017 e suas alterações. **Ingredientes**: Carne suína in natura do tipo paleta.	**Kg**	**15.054**	**R$ 15,79**	**R$ 237.702,66**

	Embalagem Primária: Deverá ser de material de saco de polietileno de alta densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacrados permitindo a visualização do produto. **Características do peso**: O peso do gênero paleta suína em peça, por pacote (peso líquido), deverá ser **de 1,0 (um) kg a 2,0 (dois) kg.** **Embalagem Secundária**: Deverá ser em caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filmes de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva, ou papelão ondulado, ambas garantindo a inviolabilidade da embalagem, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, adequadas ao empilhamento recomendando. **PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade **mínima de 06 (seis) meses** a partir da entrega do produto na Unidade Escolar Modalidade de entrega porta a porta. OBS: complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo. PRODUZIDO POR: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS FRIGOLDEN LTDA – ENTREPOSTO DE CARNE E DERIVADOS E FÁBRICA DE CONSERVAS – CNPJ: 33.662.935/0001-92 – RUA SANTO ANDRÉ, 3370 – CEP: 87.507-230 – SÃO CRISTÓVÃO – UMUARAMA – PARANÁ – REGISTRO SIP/POA: 0031/0631-C				
11	**MARCA: FRIGOLDEN** **CARNE SUÍNA CONGELADA - PERNIL** Carne suína do tipo Pernil de 1ª qualidade, **em peça**. Deve-se apresentar congelada, em temperatura que atenda as legislações vigentes, não havendo formação de cristais de gelo, sinais de recongelamento, nem líquidos dentro da embalagem. O produto não deve conter peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras, fragmentos de ossos, gorduras em excesso e outros tecidos inferiores. **Não poderá conter soja, aditivos químicos e qualquer outra substância que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.** A carne suína (pernil suína de 1ª qualidade) deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária com registro no SIF ou DIPOVA, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA e Decreto nº 9.013 de 29 de marco de 2017 e suas alterações. **Ingredientes**: Carne suína in natura do tipo pernil. **Embalagem Primária**: Deverá ser de material de saco de polietileno de alta densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacrados permitindo a visualização do produto. **Características do peso**: O peso do gênero pernil suína em peça, por pacote (peso líquido), deverá ser **de 1,0 (um) kg a 2,0 (dois) kg.** **Embalagem Secundária**: Deverá ser em caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filmes de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva, ou papelão ondulado, ambas garantindo a inviolabilidade da embalagem, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, adequadas ao empilhamento recomendando. **PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade **mínima de 06 (seis) meses** a partir da entrega do produto na Unidade Escolar Modalidade de entrega porta a porta. OBS: complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo. PRODUZIDO POR: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS FRIGOLDEN LTDA – ENTREPOSTO DE CARNE E DERIVADOS E FÁBRICA DE CONSERVAS – CNPJ: 33.662.935/0001-92 – RUA SANTO ANDRÉ, 3370 – CEP: 87.507-230 – SÃO CRISTÓVÃO – UMUARAMA – PARANÁ – REGISTRO SIP/POA: 0037/0631-C	**Kg**	**135.485**	**R$ 15,49**	**R$ 2.098.662,65**
12	**MARCA: FRIGOLDEN** **CARNE SUÍNA CONGELADA - PERNIL** Carne suína do tipo Pernil de 1ª qualidade, **em peça**. Deve-se apresentar congelada, em temperatura que atenda as legislações vigentes, não havendo formação de cristais de gelo, sinais de recongelamento, nem líquidos dentro da embalagem. O produto não deve conter peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras, fragmentos de ossos, gorduras em	**Kg**	**15.054**	**R$ 15,74**	**R$ 236.949,96**

	excesso e outros tecidos inferiores. **Não poderá conter soja, aditivos químicos e qualquer outra substância que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.** A carne suína (pernil suína de 1ª qualidade) deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária com registro no SIF ou DIPOVA, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA e Decreto nº 9.013 de 29 de marco de 2017 e suas alterações. **Ingredientes**: Carne suína in natura do tipo pernil. **Embalagem Primária**: Deverá ser de material de saco de polietileno de alta densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacrados permitindo a visualização do produto. **Características do peso**: O peso do gênero pernil suína em peça, por pacote (peso líquido), deverá ser **de 1,0 (um) kg a 2,0 (dois) kg.** **Embalagem Secundária**: Deverá ser em caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filmes de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva, ou papelão ondulado, ambas garantindo a inviolabilidade da embalagem, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, adequadas ao empilhamento recomendando. **PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade **mínima de 06 (seis) meses** a partir da entrega do produto na Unidade Escolar Modalidade de entrega porta a porta. OBS: complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo. PRODUZIDO POR: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS FRIGOLDEN LTDA – ENTREPOSTO DE CARNE E DERIVADOS E FÁBRICA DE CONSERVAS – CNPJ: 33.662.935/0001-92 – RUA SANTO ANDRÉ, 3370 – CEP: 87.507-230 – SÃO CRISTÓVÃO – UMUARAMA – PARANÁ – REGISTRO SIP/POA: 0037/0631-C				
15	**MARCA: FRIGOLESTE** **CARNE SUÍNA CONGELADA - PALETA** Carne suína do tipo Paleta de 1ª qualidade, **em peça**. Deve-se apresentar congelada, em temperatura que atenda as legislações vigentes, não havendo formação de cristais de gelo, sinais de recongelamento, nem líquidos dentro da embalagem. O produto não deve conter peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras, fragmentos de ossos, gorduras em excesso e outros tecidos inferiores. **Não poderá conter soja, aditivos químicos e qualquer outra substância que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.** A carne suína (paleta suína de 1ª qualidade) deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária com registro no SIF ou DIPOVA, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA e Decreto nº 9.013 de 29 de marco de 2017 e suas alterações. **Ingredientes**: Carne suína in natura do tipo paleta. **Embalagem Primária**: Deverá ser de material de saco de polietileno de alta densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacrados permitindo a visualização do produto. **Características do peso**: O peso do gênero paleta suína em peça, por pacote (peso líquido), deverá ser **de 1,0 (um) kg a 2,0 (dois) kg.** **Embalagem Secundária**: Deverá ser em caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filmes de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva, ou papelão ondulado, ambas garantindo a inviolabilidade da embalagem, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, adequadas ao empilhamento recomendando. **PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade **mínima de 06 (seis) meses** a partir da entrega do produto na Unidade Escolar Modalidade de entrega porta a porta. OBS: complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo. FRIGORÍFICO LESTE LTDA. INDÚSTRIA DE CARNE E	**Kg**	**135.245**	**R$ 15,29**	**R$ 2.067.896,05**

PEIXE & CIA
pescados

	DERIVADOS – RUA DOS FLAMBOYANTS, 70 – PQ. DAS AROEIRAS CEP 35.044-771 – CNPJ: 15.549.476/0001-53 - GOVERNADOR VALADARES - MG – REGISTRO NO IMA/GIP 005/7009				
16	**MARCA: FRIGOLESTE** **CARNE SUÍNA CONGELADA - PALETA** Carne suína do tipo Paleta de 1ª qualidade, **em peça**. Deve-se apresentar congelada, em temperatura que atenda as legislações vigentes, não havendo formação de cristais de gelo, sinais de recongelamento, nem líquidos dentro da embalagem. O produto não deve conter peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras, fragmentos de ossos, gorduras em excesso e outros tecidos inferiores. **Não poderá conter soja, aditivos químicos e qualquer outra substância que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.** A carne suína (paleta suína de 1ª qualidade) deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária com registro no SIF ou DIPOVA, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA e Decreto nº 9.013 de 29 de marco de 2017 e suas alterações. **Ingredientes**: Carne suína in natura do tipo paleta. **Embalagem Primária**: Deverá ser de material de saco de polietileno de alta densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacrados permitindo a visualização do produto. **Características do peso**: O peso do gênero paleta suína em peça, por pacote (peso líquido), deverá ser **de 1,0 (um) kg a 2,0 (dois) kg.** **Embalagem Secundária**: Deverá ser em caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filmes de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva, ou papelão ondulado, ambas garantindo a inviolabilidade da embalagem, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, adequadas ao empilhamento recomendando. **PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade **mínima de 06 (seis) meses** a partir da entrega do produto na Unidade Escolar Modalidade de entrega porta a porta. OBS: complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo. PRODUZIDO POR: FRIGORÍFICO LESTE LTDA. INDÚSTRIA DE CARNE E DERIVADOS – RUA DOS FLAMBOYANTS, 70 – PQ. DAS AROEIRAS CEP 35.044-771 – CNPJ: 15.549.476/0001-53 - GOVERNADOR VALADARES - MG – REGISTRO NO IMA/GIP 005/7009	**Kg**	**15.027**	**R$ 15,79**	**R$ 237.276,33**
17	**MARCA: MARCA: FRIGOLESTE** **CARNE SUÍNA CONGELADA - PERNIL** Carne suína do tipo Pernil de 1ª qualidade, **em peça**. Deve-se apresentar congelada, em temperatura que atenda as legislações vigentes, não havendo formação de cristais de gelo, sinais de recongelamento, nem líquidos dentro da embalagem. O produto não deve conter peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras, fragmentos de ossos, gorduras em excesso e outros tecidos inferiores. **Não poderá conter soja, aditivos químicos e qualquer outra substância que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.** A carne suína (pernil suína de 1ª qualidade) deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária com registro no SIF ou DIPOVA, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA e Decreto nº 9.013 de 29 de marco de 2017 e suas alterações. **Ingredientes**: Carne suína in natura do tipo pernil. **Embalagem Primária**: Deverá ser de material de saco de polietileno de alta densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacrados permitindo a visualização do produto. **Características do peso**: O peso do gênero pernil suína em peça, por pacote (peso líquido), deverá ser **de 1,0 (um) kg a 2,0 (dois) kg.**	**Kg**	**135.245**	**R$ 15,49**	**R$ 2.094.945,05**

	Embalagem Secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filmes de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva, ou papelão ondulado, ambas garantindo a inviolabilidade da embalagem, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, adequadas ao empilhamento recomendando. **PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade **mínima de 06 (seis) meses** a partir da entrega do produto na Unidade Escolar Modalidade de entrega porta a porta. OBS: complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo. PRODUZIDO POR: FRIGORÍFICO LESTE LTDA. INDÚSTRIA DE CARNE E DERIVADOS – RUA DOS FLAMBOYANTS, 70 – PQ. DAS AROEIRAS CEP 35.044-771 – CNPJ: 15.549.476/0001-53 - GOVERNADOR VALADARES - MG – REGISTRO NO IMA/GIP 005/7009				
				Valor total da proposta	**R$ 13.389.306,63**

Valor total da proposta: O valor global da proposta é **R$ 13.389.306,63** (Dezessete milhões, quinhentos e setenta e quatro mil oitocentos e quatorze reais e quarenta e quatro centavos)

DECLARAMOS QUE ESTAMOS DE ACORDO COM OS SEGUINTES ITENS:

Os preços apresentados são fixos e irreajustáveis;

Os preços contidos nesta proposta incluem todos os custos e despesas, tais como e sem se limitar a: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas de administração, materiais, serviços, encargos sociais, seguros, bem como todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta Licitação;

Esta proposta tem validade de 60 (sessenta) dias;

Apresento garantia conforme estabelecido no **edital;**

Prazo de entrega de acordo com o do Termo de Referência;

Declaro que não incorremos nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no art. 1º do Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019. Essa declaração é a expressão da verdade, sob as penas da lei.

DECLARA QUE ATENDE OS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL previstos no art. 7º da Lei distrital nº 4.770/2012, **em especial que produz/comercializa bens**:

a) constituídos por material reciclado, atóxico e biodegradável, na forma das normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas –ABNT;
b) que ofereçam menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
c) que não contém substâncias perigosas acima dos padrões tecnicamente recomendados por organismos nacionais ou internacionais;

PEIXE & CIA
pescados

d) acondicionados em embalagem adequada, feita com a utilização de material reciclável, com o menor volume possível;
e) que funcionem com baixo consumo de energia ou de água;
f) que sejam potencialmente menos agressivos ao meio ambiente ou que, em sua produção, signifiquem economia no consumo de recursos naturais;
g) que possuam certificado emitido pelos órgãos ambientais;
h) que possuam certificação de procedência de produtos.

3) Dados da empresa:

Empresa/Razão Social: **PEIXE DO CAIS COMÉRCIO DE PESCADOS EIRELI**

Endereço: **ADE Conjunto 22 Lote 28 - Térreo Galpão, Águas Claras – Brasília – DF**

CEP: **71.990-000**

CNPJ: **31.628.708/0001-15**

Telefone: **(61) 3246-7770**

Banco: **Bradesco**

Agência: **2541**

Conta-Corrente: **32927-4**

E-mail: peixe.e.ciabrasilia@gmail.com

Brasília – DF, 25 de Janeiro 2023

FRANCISCA GOMES DA SILVA SOUZA:39268950120

Assinado de forma digital por FRANCISCA GOMES DA SILVA SOUZA:39268950120
Dados: 2023.01.25 15:55:28 -03'00'

FRANCISCA GOMES DA SILVA SOUZA
CPF/MF 392.689.501-20