



FENIX GRILL LTDA – ME

CNPJ/MF: 13.504.249/0001-86 - I.E.: 00000003310663

Avenida dos Imigrantes, nº 1654, bairro CTG, CEP: 76.970-000 – Pimenta Bueno–RO

TERMO DE ACEITE DE REAJUSTE DE VALORES

A Superintendência de Licitação – SUPEL/RO

Assunto: Reajuste Trimestral de valores da Ata 117/2025/SULPEL/RO.

Referência: Quadro de atualização de valores do dia 07/05/2026 – Alvorada do Oeste.

A empresa FENIX GRILL LTDA, CNPJ 13.504.249/0001-86, sediada na Avenida dos Imigrantes, nº 1654, bairro CTG, CEP 76970-000, Pimenta Bueno, Rondônia, manifesta a concordância e aceitação do reajuste trimestral da **Ata de Registro de Preços nº 117/2025/SUPEL/RO**, contando a partir da data da realização do quadro de atualização de valores, nos mesmo termos e condições do edital, os itens descritos abaixo:

Item	Descrição	Und	Percentual desconto	Preço unitário
46	CARNE BOVINA DE 2ª, CONGELADA, MOÍDA (MÚSCULO) – CARNE BOVINA DE 2ª, CONGELADA, MOÍDA (MÚSCULO) - Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura, devem estar livres de aponevroses, linfonodos, glândulas, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. Deve ser congelada e transportada à temperatura de – 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor característicos (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Não serão aceitas embalagens do tipo tubete. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente, registro no SIM/SIE/SIF/SISBI-POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária. Pazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega). Pacote com peso até 2kg.	KG	18%	R\$ 25,90
47	CARNE BOVINA IN NATURA DE 2ª, CONGELADA, EM CUBOS DE, NO MÍNIMO, 3X3 CM (PALETA) - Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura e no máximo, 3% de aponevroses. Deve ser congelada e transportada à temperatura de – 12° a -18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor próprios (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no	KG	12%	R\$ 29,68



FENIX GRILL LTDA – ME

CNPJ/MF: 13.504.249/0001-86 - I.E.: 00000003310663

Avenida dos Imigrantes, nº 1654, bairro CTG, CEP: 76.970-000 – Pimenta Bueno–RO

	SIM/SIE/SIF/SISBI-POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária. Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega); em pacotes com peso até 02kg.			
48	FRANGO CONGELADO, COXA E SOBRECOXA – In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente, abatidas sob inspeção veterinária, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.	KG	12%	R\$ 10,55
49	FRANGO CONGELADO, PEITO –. In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, transparente, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg	KG	12%	R\$ 17,29
50	OVOS BRANCOS DE GALINHA – Limpos, casca lisa, íntegra, sem deformação ou rachaduras, pouco porosa, com calcificação uniforme e formato característico. Tamanho médio, peso entre 50 a 55g por unidade, possuir certificação e informações sobre registros sanitários (SIM/SIE/SIF/SISBI-POA) e do fornecedor. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e refrigerado, de acordo com a legislação papelão com 12 a 30 unidades. Deve conter rotulagem, data de fabricação. Validade mínimo de 15 (quinze) dias na data da entrega.	KG	15%	R\$ 9,74

Pimenta Bueno, RO, 13 de maio de 2026.

CAROLINA DA ROCHA SANCHES - PROPRIETÁRIA
CPF: 006.805.442-40 / RG 1228750 SESDEC/RO

13.504.249/0001-86
INSC. EST. 00000003310663
FENIX GRILL LTDA
Av. dos Imigrantes, 1654
CTG - CEP 76.970-000
PIMENTA BUENO - RO