

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO
REGISTRO DE PREÇOS Nº 90008/2026
PROCESSO Nº 012/2026**

I. PREÂMBULO

01.01. A **Fundação Hospital Santa Lydia**, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º.13.370.183/0001-89, situada na Rua Tamandaré, n.º.434, na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, Campos Elíseos, torna público, para conhecimento dos interessados que realizará no dia e hora abaixo indicados, licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** do **tipo MENOR PREÇO TOTAL POR ITEM, para PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP(01 a 07), AMPLA PARTICIPAÇÃO ATÉ 90% (08 a 19) E COTA RESERVADA ATÉ 25% (20 a 31)**, que tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS (CARNES BOVINA, SUÍNA AVES, PEIXES E EMBUTIDOS) A SEREM UTILIZADOS PELA FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA – FHSL, PELO PRAZO DE 12 (DOZE) MESES**, conforme especificações e quantidades detalhadas no Termo de Referência, regido, em especial, pela Lei Federal n.º 14.133/2021 e Lei Complementar n.º 123/2006, pelo Decreto n.º 8.538/2015, Decreto n.º 10.024/2019 e pelo Regulamento Próprio de Contratação (RPC-FHSL).

- a) **ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:** Às **09h00** do dia **04 de março de 2026**.
- b) **LOCAL:** Portal de Compras do Governo Federal - <https://www.gov.br/compras/pt-br>
- c) **UASG:** 930003 - Fundação Hospital S. Lydia de Ribeirão Preto - SP
- d) **REFERÊNCIA DE TEMPO:** para todas as referências de tempo observam o horário de Brasília - DF.
- e) **BENEFÍCIO APLICÁVEL ÀS ME E EPP:** Sim, art. 48, I e III da LC n.º. 123/2006.
- f) **PREÇO MÁXIMO:** O valor de referência é o preço máximo admitido.
- g) **EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:** Não.
- h) **MODO DE DISPUTA:** Aberto e fechado
- i) **VALOR ANUAL ESTIMADO:** **R\$ 1.770.556,80 (um milhão e setecentos e setenta mil e quinhentos e cinquenta e seis reais e oitenta centavos).**

01.02. O presente registro de preços, na modalidade de aquisição por fornecimento, encontra fundamento legal no art. 82 da Lei Federal n.º 14.133/2021, no Decreto n.º 10.024/2019 e do art. 15 do Regulamento Próprio de Compras da Fundação Hospital Santa Lydia (RPC-FHSL), na sua forma eletrônica.

01.03. Os quantitativos desta licitação estão divididos, observando o modelo em conformidade com o art. 48, I e III, da LC 123/2006, atualizado pela LC 147/14.

II. OBJETO

02.01. A presente licitação tem por objeto o **Registro de preços para aquisição de alimentos perecíveis (carne bovina, suína, aves, peixes e embutidos) a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia – FHSL**, conforme especificações e quantidades detalhadas no Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

02.02. Para fins deste edital, o Sistema de Registro de Preços (SRP) corresponde ao conjunto de procedimentos para seleção de proposta mais vantajosa, visando o registro formal de preços para futuras e eventuais contratações de bens, de produtos e de serviços.

III. DO PROCEDIMENTO

03.01. O Pregão será realizado em sessão pública, por meio eletrônico, através do Sistema de Compras do Governo Federal, nos termos deste Edital.

03.02. Os trabalhos serão conduzidos por Pregoeiro e pela equipe de apoio designados no processo administrativo supra por meio da Portaria nº 012/2026, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação.

IV. DO CREDENCIAMENTO

04.01 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, condição preliminar de cadastro que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica, através do Sistema de Compras do Governo Federal.

04.02 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.gov.br/compras/pt-br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

04.03 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

04.04 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

04.05 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

04.05.01 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

V. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

05.01. A participação neste Pregão implica a aceitação, plena e irrevogável, das normas e condições constantes do presente Edital e seus Anexos.

05.01.01 – Os itens 20 a 31 (Cota Exclusiva) – correspondente até 25% (vinte e cinco por cento), destinado à participação exclusiva de empresas enquadradas como Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal.

05.01.02 – Os itens 08 a 19 (Cota Principal) destinado à ampla participação. Correspondente a aproximadamente até 90% (noventa por cento), destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital, inclusive aos que se enquadrem na condição de ME, MEI ou EPP.

05.02. Os itens destinados à ampla participação e participação exclusiva estarão indicados no Anexo I – Termo de Referência.

05.03. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

05.04. Poderão participar desta licitação os interessados que atendam o objeto deste Edital e as demais exigências constantes em seus Anexos, estando, porém, impedidos de participar da presente licitação:

05.05. Os interessados suspensos ou impedidos de licitar e contratar com o Município de Ribeirão Preto, nos termos do art. 156, III, da Lei n.º 14.133/2021, cujo conceito abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidades jurídicas de direito privado sob o seu controle e as fundações por ela instituídas ou mantidas, no prazo e nas condições do impedimento;

05.05.01. Os interessados que tenham sido declarados inidôneos por ato do Poder Público, nos termos do art. 156, IV, da Lei n.º 14.133/2021;

05.05.02 Enquadradas nas vedações previstas no artigo 14 da Lei nº Lei n.º 14.133/2021 e suas alterações posteriores;

05.05.03. Os interessados que estiverem em regime de falência, concordatas ainda vigentes nos termos da legislação anterior, dissolução, liquidação ou concurso de credores;

05.05.04. Empresas em forma de consórcios; e

05.05.05. As empresas que não se enquadrem como microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual no lote de participação exclusiva, a essas pessoas jurídicas.

05.06. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

05.06.01. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42.

05.06.01.01. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

05.06.01.02. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa (para este último, quando não houver vedação à sua participação).

05.06.02. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

05.06.03. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

05.06.04. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

05.06.05. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

05.06.06. que a proposta foi elaborada de forma independente;

05.06.07. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

05.06.08. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

05.06.09. Empresas nas quais haja administrador ou sócio com poder de direção que seja agente político ou vereador, bem como parentes consanguíneos ou afins até o terceiro grau do Prefeito e Vice-Prefeito, Vereadores, Secretários, Diretores da Administração Direta, Autarquias ou Fundações, no âmbito do Município de Ribeirão Preto.

05.07. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

VI. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

06.01. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

06.01.01. valor unitário e total do item;

06.01.02. Marca;

06.01.03. Fabricante;

06.01.04. Quantidade.

06.02. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

06.02.01. O licitante não poderá oferecer proposta em quantidade divergente do indicado no edital.

06.03. Nos valores propostos, estarão inclusos todos os custos operacionais, inclusive frete, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços ou fornecimento dos bens, não cabendo à Fundação nenhum custo adicional.

06.04. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

06.05. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de fornecer os produtos nos seus termos.

06.05.01. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

06.05.02. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

06.06. Ao realizar o registro da proposta no sistema, é vedado inserir qualquer elemento que identifique o licitante.

06.06.01. Caso a marca e/ou fabricante do produto cotado, contenham a mesma nomenclatura da razão social do licitante, deverá ser utilizado os termos "marca

própria" e/ou "fabricação própria", para que não ocorra a identificação do interessado.

06.07. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

06.08. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

06.09. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital e produto diverso das especificações constante no termo de referência.

06.10. O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável, conforme previsto neste Edital.

06.11. O menor valor considerado para julgamento observará a forma de adjudicação, conforme indicado no preâmbulo deste Edital: valor unitário.

06.12. A Contratada deve se obrigar a prestar o serviço, objeto do presente certame, pelo período de 12 (doze) meses, prorrogável nos termos da Lei.

06.13. A quantidade anual aproximada está apresentada no Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto.

06.14. No caso de discordância entre preços unitários e totais, prevalecerão os primeiros.

06.15. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

06.16. No caso de divergência entre as descrições dos materiais/serviços existentes neste Edital e a utilizada pelo Sistema Compras.gov, prevalecerão os estabelecidos no Edital e seus anexos.

VII. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

07.01. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

07.02. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

07.03. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

07.04. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

07.05. O lance deverá ser ofertado pelo VALOR UNITÁRIO DO ITEM, com no máximo duas casas decimais, sendo desprezadas as demais.

07.06. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

07.07. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

07.08. O intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,05.

07.09. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

07.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

07.11. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

07.12. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

07.13. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

07.14. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

07.14.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

07.15. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

07.15.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

07.16. Poderá o pregoeiro, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

07.17. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

07.18. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

07.19. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

07.20. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

07.21. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

07.22. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta comercial inicial.

07.23. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores.

07.24. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

07.25. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

07.26. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

07.27. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

07.28. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

07.28.01. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

07.29. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

07.30. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, via chat, solicitação de negociação com o licitante que tenha apresentado a proposta classificada em primeiro lugar, ou com o licitante que passe a ocupar esta posição, para que sejam obtidas condições mais vantajosas, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

07.30.01. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

07.31. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de no mínimo 2 (duas) horas, envie exclusivamente através do sistema a proposta atualizada ao último lance ofertado após a negociação realizada, conforme modelos disponíveis neste Edital no Anexo II e, se necessário, os documentos complementares, sob pena de não aceitação da proposta e desclassificação.

07.31.01. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido neste item, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

07.31.02. A proposta atualizada deverá ser elaborada com preço unitário e total, fixos e irrevogáveis, expresso em números, na moeda corrente nacional, com no máximo duas casas decimais, sendo desprezadas as demais, respeitando o preço unitário e total máximo definido na planilha estimativa, quando for o caso.

07.31.03. A proposta deverá conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante, para fins de pagamento do licitante vencedor.

07.31.04. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa devidamente digitada ou datilografada e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo ser assinada pelo licitante ou seu representante legal.

07.32. Havendo divergência entre o descritivo da proposta e imagens ilustrativas, prevalecerá o primeiro.

07.33. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

VIII. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

08.01. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

08.02. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que:

08.02.01. Que não atenderem às exigências do edital e seus anexos ou da legislação aplicável;

08.02.02. Omissos ou vagos bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

08.02.03. Que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital;

08.02.04. Que apresentarem mais de uma marca para o Item ofertado;

08.02.05. Que não apresentarem marca.

08.02.06. Que contenham preços excessivos, assim considerados os de valores unitários e global superiores aos do valor estimado;

08.02.07. Que apresente preço manifestamente inexequível.

08.02.07.01. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

08.03. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço total.

08.03.01. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

08.04. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante ou da área especializada no objeto.

08.05. A Fundação reserva-se o direito de realizar diligências, após a disputa de preços, para os esclarecimentos que se fizerem necessários para o julgamento.

08.06. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

08.06.01. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

08.07. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

08.08. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

08.09. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

08.10. A empresa arrematante não será declarada vencedora caso sua proposta final esteja com os valores unitários e total do Item acima do valor máximo estimado.

08.11. Quando a licitação tiver itens destinados à Cota Reservada – exclusiva para ME/EPP e à Cota Principal e a mesma empresa for vencedora em ambos os Itens, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço.

08.11.01. Não havendo vencedor para a Cota Reservada, o Pregoeiro poderá ofertar este Item ao licitante vencedor da Cota Principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, obedecendo à ordem de classificação no certame, desde que seja pelo preço do primeiro colocado na Cota Principal.

IX. DA HABILITAÇÃO

09.01. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

09.01.01. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

09.02. Constatada a existência de sanção, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

09.03. Constituem motivos para inabilitação do licitante:

09.03.01. A apresentação de documentos com prazo de validade vencido;

09.03.01.01. Nas certidões solicitadas será considerado o prazo de validade constante no documento ou o previsto em lei, e na sua ausência, quando emitidas no máximo até 90 (noventa) dias anteriores a data limite para o recebimento das propostas.

09.03.02. O não cumprimento dos requisitos de habilitação.

09.04. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

09.05. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

09.06. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome

da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

09.07. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

09.07.01. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

09.08. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

09.08.01. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

09.09. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

09.09.01. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

09.10. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

09.11. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação/pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

06.12. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores.

09.12. HABILITAÇÃO JURÍDICA

A documentação relativa à habilitação jurídica da empresa, consistirá em:

09.12.01. Para empresa individual: Registro comercial;

09.12.02. Para microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI;

09.12.03. Para sociedade empresária: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

09.12.03.01. No caso de Sociedade por Ações (Sociedade empresária do tipo S/A): O ato constitutivo e alterações subsequentes, devendo vir acompanhados de documentos de eleição de seus administradores em exercício;

09.12.04. Para sociedade civil (sociedade simples): Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

09.12.05. Para sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, bem como o registro na Organização das Cooperativas Brasileiras ou na entidade estadual, se houver, em conformidade ao disposto no art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

09.12.06. Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira em funcionamento no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

09.12.07. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

09.13. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consistirá em:

09.13.01 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda ou Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, relativo ao domicílio (filial) ou sede (matriz) do licitante.

09.13.02 Certidão conjunta negativa de débitos ou positiva com efeito de negativa, relativa a tributos federais (inclusive as contribuições sociais) e à dívida ativa da União;

09.13.03 Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante ou outra equivalente na forma da lei;

09.13.04. Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

09.13.05. Certidão negativa de débitos trabalhistas - CNDT ou positiva de débitos trabalhistas com efeito de negativa, nos termos do Título VII – A da Consolidação das Leis do Trabalho e normas regulamentares.

09.13.06. As provas de regularidade deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.

09.13.07. O licitante devidamente enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, em conformidade com a Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, deverá apresentar os documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresentem alguma restrição.

09.13.07.01. Será concedido ao licitante vencedor, enquadrada no item anterior, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período a critério da administração pública, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou certidões positivas com efeito de certidão negativa.

09.13.07.02 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 09.13.07.01, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90, § 5º da Lei n.º 14.133/2021, sendo facultado à Fundação convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

09.14. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

De forma a demonstrar a prova de Qualificação Econômico-Financeira, os licitantes deverão apresentar:

09.14.01. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor(es) do domicílio (filial) ou sede (matriz) do licitante, com data não superior a 90 (noventa) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.

09.14.01.01. No caso de empresa em recuperação judicial ou extrajudicial será aceita certidão positiva, desde que acompanhada do Plano de Recuperação, devidamente homologado pelo juízo, em vigência, e que demonstre a capacidade de atendimento das exigências para a comprovação econômico-financeira previstas no edital.

09.14.02. No caso de sociedade civil, a proponente deverá apresentar certidão dos processos cíveis em andamento, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 90 (noventa) dias da data da abertura do certame, se outro prazo não constar do documento.

X. DOS RECURSOS

10.01. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inhabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.02. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.03. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

10.03.01. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.03.02. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 30 (trinta) minutos.

10.03.03. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

10.03.04. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

10.04. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.05. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.06. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.07. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.08. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.09. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

XI. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.01. A sessão pública poderá ser reaberta:

11.01.01. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

11.01.02. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a ata de registro de preço, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

11.02. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

11.02.01. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail ou por publicação no Diário Oficial do Município, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

11.02.01.01. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

XII. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.01. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará e homologará o procedimento licitatório.

12.02. Em decorrência da licitação que será processada pelo Pregoeiro e, após sua adjudicação e homologação, será lavrada a Ata de Registro de Preços, nos termos deste Edital.

XIII. DO REGISTRO DE PREÇOS

13.01. O licitante classificado em primeiro lugar terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços.

13.01.01. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado aceito pela Fundação.

13.02. A existência de preços registrados não obriga a Fundação firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

13.03. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem.

13.03.01. Quando da necessidade de contratação, o órgão interessado, por intermédio do gestor do contrato por ele indicado, solicitará a autorização de

adesão à ATA de REGISTRO DE PREÇOS, bem como consultará o fornecedor sobre a disponibilidade e interesse no atendimento.

13.03.02. Com as informações do Órgão Gerenciador o gestor convocará o fornecedor indicado, celebrando o contrato ou instrumento equivalente.

13.04. Se, por ocasião da contratação, os documentos comprobatórios de regularidade da adjudicatária perante a Receita Federal – Previdenciária e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, o Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, a entidade Adjudicante verificará a situação por meio hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

13.04.01. Se não for possível atualizá-las por meio hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 3 (três) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a aquisição não se realizar;

13.04.02. Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular, ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

13.05. O preço registrado e os respectivos fornecedores serão divulgados no Diário Oficial do Município e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços, podendo ser revistos, na forma do Anexo III.

13.06. A liberação do fornecedor e o cancelamento do registro de preços observarão o disposto no Anexo III.

XIV. RECURSO FINANCEIRO E VALOR ESTIMADO

14.01 Os recursos financeiros para fazer face às despesas decorrentes do Hospital Santa Lydia com os futuros fornecimentos dos produtos correrão à conta de recursos atendidos por verbas próprias e Convênios nº 121/2021.

14.02. O valor estimado ou preço de referência para a contratação está indicado no preâmbulo este Edital e no Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto, levando em conta um valor total anual estimado, em conformidade com estimativa/justificativa de preços constante do processo administrativo, do qual se originou o presente certame.

14.03. O preço máximo, definido no preâmbulo, é o limite admitido para fins de registros e consequente contratação/aquisição.

XV. DAS SANÇÕES

15.01. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 3 (três) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa que praticar quaisquer atos previstos nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei n.º 14.133/2021.

15.02. Eventual multa administrativa aplicada ao licitante faltoso não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

15.03. Será considerada infração contratual grave, sujeita às sanções descritas na respectiva Ata de Registro de Preços, a não indicação de endereço de e-mail ou número de telefone vinculado ao aplicativo *whatsapp* ou outro semelhante para recebimento de comunicações e notificações expedidas pela contratante, bem como a não confirmação do seu recebimento.

15.04. As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, nos termos da lei.

15.05. Para fins de aplicação da sanção administrativa constante do presente Edital, o lance é considerado proposta.

15.06. As penalidades por ocasião da execução do objeto, observarão o disposto na Ata de Registro de Preços, no contrato e na Lei.

XVI. FORMALIZAÇÃO DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

16.01. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente pelo e-mail: **fhsi.compras@hospitalsantalydia.com.br**.

16.02. Os pedidos de esclarecimentos serão respondidos até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento do pedido.

16.03. A impugnação deste Edital poderá ser realizada por qualquer interessado pelo e-mail **fhsi.compras@hospitalsantalydia.com.br**, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública.

16.04. Os pedidos de impugnações serão respondidos em até 02 (dois) dias úteis contados da data de seu recebimento.

16.05. A apresentação de impugnação realizada após o prazo estipulado não a caracterizará como tal, recebendo tratamento como mera informação.

16.06. Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do Edital capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização do certame.

16.07. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

16.08. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas pelo Portal de Compras do Governo Federal www.comprasgovernamentais.gov.br e no sítio eletrônico da Fundação www.hospitalsantalydia.com.br.

XVII. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.01. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

17.02. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

17.03. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Município de Ribeirão Preto.

17.04. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

17.05. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

17.06. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

17.07. O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Município.

17.08. É facultado ao Pregoeiro ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

17.09. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

17.10. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

17.11. Fica assegurado à Fundação o direito de no interesse da Administração, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, ou anulá-la por ilegalidade dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

17.12. Aplicam-se aos casos omissos, o disposto na Lei nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores, Decreto nº 10.024 de 20/09/2019, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006 e suas alterações posteriores e o Regulamento Próprio de Contratações (RPC-FHSL).

17.13. A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e seus Anexos.

17.14. Toda e qualquer alteração deste Edital observará a mesma forma de publicidade do original.

17.15. Fica eleito o Foro da Comarca de Ribeirão Preto/SP, com renúncia de qualquer outro, para dirimir quaisquer questões pertinentes ao presente Pregão.

17.16. Fazem parte integrante deste instrumento convocatório:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA E DESCRIÇÃO DO OBJETO;

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL;

ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

ANEXO IV - ORDEM DE COMPRA; e

ANEXO V – AVISO DE LICITAÇÃO.

Ribeirão Preto/SP, 19 de fevereiro de 2026.

Cássia Amaro Batista de Santana
Diretora Administrativa

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Registro de Preços para aquisição de alimentos perecíveis (carnes bovina, suína, aves, peixes e embutidos) a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia – FHSL, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme especificações constantes, conforme descrição e especificação contida neste Termo, **podendo ser prorrogada por igual período com renovação total do quantitativo.**

2. JUTIFICATIVA

2.1. O registro de preços de alimentos perecíveis (carnes: bovina, aves, peixes e embutidos) se faz necessário para a alimentação dos pacientes internados e dos colaboradores na Fundação Hospital Santa Lydia, visando suprir a necessidade alimentícia e garantir a segurança alimentar e nutricional dos pacientes e colaboradores.

2.2. A quantidade estimada é para o período de 12 (doze) meses.

3. DO FORNECIMENTO, DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

3.1 O fornecedor se obriga a entregar os produtos, objetos do presente certame, pelo período de 12 (doze) meses, mediante requisição formal da entidade da Fundação.

3.1.1. O fornecedor ficará obrigado a atender às ordens de compras ou serviços efetuadas dentro do prazo de validade do Registro de Preços, mesmo se as entregas dos bens ocorrerem em data posterior a do seu vencimento.

3.2 Os produtos a serem adquiridos deverão ser entregues em embalagens plásticas, com rótulo contendo peso e validade, contados a partir da data de entrega obedecendo rigorosamente as características mínimas referente a cada item, conforme planilha anexa.

3.2.1. Os alimentos deverão ser entregues **duas vezes** por semana de **terça-feira e sexta-feira**, das 7 horas às 10 horas da manhã no Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, localizado na Rua Tamandaré Nº 434, CEP. 14085-070, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP. O horário pode sofrer mudanças conforme critério da Fundação.

3.1.2. Todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto licitado, inclusive frete, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA. A movimentação dos alimentos até as dependências do Departamento de Nutrição e Dietética da FHSL é de inteira responsabilidade da CONTRATADA ou da transportadora, não sendo a FHSL responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte.

3.3. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, montagem, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição dos mobiliários.

3.4. Cada aquisição de bens registrados será efetuada através da Ordem de Compra, emitida pela Fundação;

3.5. Todas as despesas relativas à execução do fornecimento e respectivas adaptações correrão por conta exclusiva do fornecedor.

3.6. Fica obrigado o fornecedor a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os bens entregues em que se verificarem defeitos ou inconformidades com os termos deste Edital e seus Anexos.

3.7. O transporte deverá ser realizado em automóvel baú térmico (carroceria tipo baú), com temperatura de acordo com a legislação vigente (artigo 24, CVS-5/2013), de forma que os produtos cheguem na temperatura correta (tabela abaixo) e que fiquem protegidos de chuvas, pó, fagulhas e etc.

Congelados		-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
Refrigerados	Pescados	de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor
	Carnes	de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
	Demais produtos	de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante

3.8. Não serão recebidos alimentos com qualidade diversa da apresentada na proposta e/ou que não conste na ATA do fornecedor. Caso falte algum produto, o fornecedor deverá avisar imediatamente ao recebimento da Solicitação de Compras, antes da data de entrega, para que seja realizada a alteração do cardápio;

3.9. Caso seja verificada no alimento a qualidade inferior à combinada, conforme especificações contidas no edital da licitação, ou temperatura inadequada, este produto será devolvido e a CONTRATADA deverá realizar a troca no mesmo dia. Esse processo de verificação de compatibilidade será também aplicado ao alimento encaminhado pela licitante em substituição, e somente após o cumprimento dessa etapa, será o objeto da licitação definitivamente recebido e aceito;

3.10. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
- b) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- c) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- d) O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Termo de Referência e no Edital;
- e) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.
- f) O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas Especificações no ato da entrega.

3.11. Com o objetivo de garantir a segurança higiênico sanitária dos gêneros alimentícios, fica instituída a obrigatoriedade de apresentação do alvará sanitário emitido pela ANVISA, do estabelecimento que comercializa os insumos (CONTRATADA), bem como, boletim sanitário dos abatedouros emitido pela RIISPOA

(Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal), conforme Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.

4. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

4.1 O objeto da presente licitação será recebido no local e endereço indicado relacionado abaixo, acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura:

4.1.1. Local: Setor Nutrição e Dietética Fundação Hospital Santa Lydia | Responsável: Debora da Costa Silva | Endereço: Rua Tamandaré, 434, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP.

4.2. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, a função, a assinatura e o número do CPF/MF do empregado responsável pelo recebimento;

4.3 Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

4.3.1. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.3.1.2 Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Setor requisitante, imediatamente a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

4.3.2. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.3.2.1 Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, imediatamente a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.4. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade, das especificações, pelo responsável;

4.4.1 O recebimento definitivo não excluirá a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita qualidade do alimento fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas no produto, tais como, temperatura inadequada e qualidade inferior.

5. DA FORMA DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos devidamente atestado pelo Setor de Nutrição e Dietética da entidade, no seguinte endereço: Rua Tamandaré, 434, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP.

5.1.1. O pagamento ficará condicionado à entrega dos bens nos respectivos endereços e ao aceite da Fundação, após a realização das análises, conferências e testes do produto entregues conforme as especificações deste Edital.

5.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas ao emissor e seu vencimento será contado da data do seu retorno devidamente regularizada;

5.3. O pagamento será feito por ordem bancária ou por outra forma consensualmente estabelecida e admitida, e excepcionalmente na Tesouraria da Fundação.

5.4. Em caso de atraso do pagamento imputável exclusivamente a Fundação, será devida a correção monetária dos valores a partir do primeiro dia posterior ao termo final do prazo para pagamento, conforme índice aplicável a SELIC, no período.

6. QUANTIDADE, UNIDADE DE FORNECIMENTO E MEDIDA, DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO COM VALORES DE REFERÊNCIA:

A) Participação exclusiva ME/EPP (itens 01 a 08):

Item	Descrição Especificação	Quantidade Anual	Unidade de Fornecimento	CAT MAT	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
1	BACON DEFUMADO: Bacon proveniente de carne suína, defumado, fatiado, acondicionada em embalagem de 500g (quinhentos gramas) e/ou 1 Kg (um quilo), deve ser isenta de manchas roxas, de bolores, fungos, deve preservar as características sensoriais próprias do produto, os critérios de qualidade do produto devem estar de acordo com o que preconizado pela Instrução Normativa SDA Nº21 de 31 de Julho de 2000,devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA, .Cada pacote deve conter no rótulo: nome do produto, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo produto deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deve estar refrigerado com temperatura entre 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.	200	kg	447664	R\$ 29,97	R\$ 5.994,00
2	LINGUIÇA CALABRESA: linguiça tipo calabresa proveniente de carne suína, defumada, produto cárneo ultra processado, obtido de carnes suína selecionada, toucinho e condimentos, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, o produto cárneo deverá ser preparada com carnes não mista, deve ser suína em perfeito estado de conservação, os critérios de qualidade devem estar de acordo com a Instrução Normativa SDA nº04, de 31 de março de 2000, deverá preservar suas características sensoriais inerentes ao produto. Deve ser acondicionado em embalagens de 2,5 Kg (dois quilos e meio) e/ou 05 Kg (cinco quilos), cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pela produção e/ou comercialização do produto cárneo deverá apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar refrigerado com temperatura de 4 a 10° C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado, não serão aceito o produto que apresentar superfície úmida, pegajosa, mofo,	840	kg	447702	R\$ 23,99	R\$ 20.151,60

	exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida ou com coloração estranha ao produto.					
3	LOMBO SUÍNO PEÇA: Lombo suíno, corte obtido da região dorsal do animal, em peça inteira, isento de ossos, cartilagens e excesso de gordura, devendo preservar as características organolépticas próprias do corte, com coloração rosada a rosado-avermelhada, textura firme, odor característico e agradável, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao consumo, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amareladas, sem aspecto pegajoso ou sinais de deterioração. Cada peça deve pesar, em média, de 1,5 a 3 kg (um quilo e meio a três quilos). O estabelecimento responsável pelo abate do animal, desossa, corte e fracionamento deverão ser inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e possuir alvará sanitário vigente, conforme regulamentação da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxica, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o período de estocagem. Cada embalagem deverá conter rótulo com as seguintes informações obrigatórias: nome do corte, espécie animal (suína), marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), nome e endereço do abatedouro, temperatura de conservação e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem deverão estar em conformidade com a Instrução Normativa nº 22/2005 do MAPA. No momento da entrega, o produto deverá estar congelado à temperatura entre -12°C e -18°C (doze a dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, sendo transportado em caminhão fechado, com câmara frigorífica, em adequadas condições higiênico-sanitárias, atendendo às normas estabelecidas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deverá estar íntegra, seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odores estranhos.	2.200	KG	447518	R\$ 25,61	R\$ 56.342,00
4	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO: Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; deve apresentar as características sensoriais inerentes ao produto, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de cartilagem, ossos, pele, larvas e sujidades coloração esverdeada, fungos, bolores, manchas arroxeadas, aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao produto, todos os critérios de qualidade preconizados terão que estar de acordo com a Instrução Normativa Nº20/2000-MAPA e a Instrução Normativa SDA nº 37 de 13 de outubro de 2011 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Identidade de qualidade de PRESUNTO.. O estabelecimento deve apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O produto tem que estar acondicionado e entregue em embalagem plástica transparente, de baixa densidade, embalado à vácuo com rótulo impresso contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Deve ser entregue fatiado ou ralado em embalagem de 1kg embalado, cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), temperatura de estocagem e tabela nutricional. Pode ser entregue refrigerado com temperatura entre 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius)	530	Kg	447769	R\$ 31,97	R\$ 16.944,10

	ou conforme recomendação do fabricante. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.					
5	QUEIJO MUSSARELA: queijo mussarela fatiado e/ou ralado, transportado e conservado em temperatura abaixo de 8°C, coloração branco amarelado, consistência semidura e elástica, odor característico ao produto. Ingredientes obrigatórios: leite e /ou leite reconstituído, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Todos os critérios de qualidade do produto devem estar em conformidade com a Portaria nº 364/97-MAPA, RDC 12/21, RDC 259/02, RDC 360/03 e RDC 14/14. O estabelecimento responsável pela produção do produto deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O produto deverá ser entregue acondicionado em embalagens de 01 KG (um quilo) ou 02 KG (dois quilos), em polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, à vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, com rótulo impresso próprio para produtos congelados, com nome e marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do fabricante, temperatura de estocagem e tabela nutricional de forma clara. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, ou pode ser entregue refrigerado em temperatura entre 4 a 8°C, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.	530	kg	446636	R\$ 34,17	R\$ 18.110,10
6	SALSICHA: salsicha tipo hot dog, tendo como matéria-prima de carne mecanicamente processada de aves e/ou suíno, a constituição desse produto deve estar conforme Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017 no artigo 300: “ salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico”, deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 05 kg (cinco quilos) por embalagem, os critérios de qualidade devem estar de acordo com a Instrução Normativa SDA nº04, de 31 de março de 2000, deverá preservar suas características sensoriais inerentes ao produto. E cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pela produção e/ou comercialização do produto cárneo deverá apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de	400	kg	447720	R\$ 11,70	R\$ 4.680,00

	papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado, não serão aceito o produto que apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida ou com coloração estranha ao produto.					
7	SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO: Corte da sobrecoxa de frango, congelado, com pele, com osso, cada unidade com peso médio de 250g, isenta de penas, vísceras, aditivos e produtos impróprios ao alimento, sem manchas esverdeadas deve preservar as características organolépticas próprias do tipo de corte, a carne deve estar bem aderida ao osso, bem como a pele deve estar bem fixada à carne, cada pacote deve apresentar 4 unidades de sobrecoxa e deve pesar cerca de 1kg no total, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	4.300	kg	447635	R\$ 13,41	R\$ 57.663,00

b) Ampla concorrência até 90% (itens 08 a 19):

Item	Descrição Especificação	Quantidade Anual	Unidade de Fornecimento	CAT MAT	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
8	CARNE BOVINA TIPO COSTELA: Corte de costela bovina, desossada, cortada em cubos, com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e ossos. Deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar 05 kg (cinco quilos), embalagem deve ser resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da	2952	kg	448300	R\$ 27,20	R\$ 80.294,40

	entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
9	COXÃO MOLE EM ISCAS: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em iscas pequenas de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e /ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005- MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	2700	kg	448169	R\$ 44,35	R\$ 119.745,00
10	COXÃO MOLE EM BIFE: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em bifes de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da	2700	kg	448214	R\$ 49,16	R\$ 131.982,00

	entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
11	COXÃO MOLE EM CUBOS: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em cubos de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor.	2700	kg	447435	R\$ 41,02	R\$ 110.754,00
12	FILE DE FRANGO EM TIRAS: Filé de peito de frango cortado em tiras, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a	3975	kg	447617	R\$ 31,72	R\$ 126.087,00

	Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
13	FILE DE FRANGO EM CUBOS: Filé de peito de frango cortado em cubos, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	3060	kg	447616	R\$ 27,02	R\$ 82.681,20
14	FILE DE FRANGO DESFIADO: Filé de peito de frango desfiado, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na	3975	KG	447601	R\$ 23,40	R\$ 93.015,00

	embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à 18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênicas sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
15	FILE DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de peixe tipo TILÁPIA, limpo, isento de escamas, peles, ossos, vestígios de vísceras, cartilagens, isento de parasitas, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem adição de água, deve preservar suas características organolépticas próprias da espécie do peixe, deve possuir a carne branca, sem manchas. Os critérios de qualidade do pescado devem seguir a Instrução Normativa nº 21/2017-MAPA. O estabelecimento responsável pela comercialização do pescado deve apresentar documento comprobatório de inspeção pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Cada pacote deve estar lacrado, deve conter 01 Kg (um quilo), 2 Kg (dois quilos) e/ou 05 Kg (cinco quilos) e deve constar no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênicas-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013, não será aceito o recebimento do peixe à granel e/ou em embalagem primária aberta. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	3225	kg	448953	R\$ 34,07	R\$ 109.875,75
16	LAGARTO EM PEÇA: Carne bovina, corte do lagarto em peça, isenta de ossos, cartilagem, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura , odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso, cada peça deve pesar em média de 4 à 9 kg (quatro a nove quilos). O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius	1980	kg	447441	R\$ 41,24	R\$ 81.655,20

	negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
17	PATINHO MOÍDO: Carne bovina, corte do patinho, moído, isenta de aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, cartilagem, ossos, sebo, nitrito, nitrato, amônia ou de qualquer outro tipo de aditivo ou substância imprópria ao produto, deve preservar suas características organolépticas inerente ao tipo de corte de carne, deve possuir coloração vermelho-púrpura, todos os critérios de qualidade do produto devem ser conforme preconizado pela Instrução Normativa Nº83/2003-MAPA. A carne tem que estar acondicionada em embalagem de 01 Kg (um quilo), 02 KG (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos) e cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	3975	Kg	447446	R\$ 29,47	R\$ 117.143,25
18	PERNIL EM CUBOS SEM OSSO: Pernil suíno cortado em cubos, sem osso, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagens e com retirada do excesso de gordura, sem adição de água, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao produto. Deve preservar as características organolépticas próprias do corte, apresentando coloração rosada a rosado-avermelhada, textura firme, odor característico, isento de manchas esverdeadas, acinzentadas ou amareladas, e sem apresentar consistência pegajosa ou sinais de deterioração. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, desossa, corte e fracionamento dos cortes deverão ser inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e possuir alvará sanitário vigente, conforme regulamentação da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O produto deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxica, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Cada pacote deverá pesar 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), sendo resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e garantindo a integridade do produto durante todo o período de estocagem. Cada pacote deverá conter rótulo com as seguintes informações: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem deverão estar em conformidade com a Instrução Normativa nº 22/2005 – MAPA. No momento	2700	KG	451064	R\$ 29,80	R\$ 80.460,00

	da entrega, o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C a -18°C (doze a dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, devendo ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria, em adequadas condições higiênico-sanitárias, atendendo às normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deverá estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
19	SOBRECOXA SEM OSSO: Corte de sobrecoxa de frango desossada, com pele e congelado. Cada unidade com peso médio de 200g, isenta de penas, vísceras, aditivos e produtos impróprios ao alimento, sem manchas esverdeadas, deve preservar as características organolépticas próprias do tipo de corte, cada pacote deve apresentar uma média de 5 unidades de sobrecoxa e deve pesar 1 kg no total, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	1600	kg	447628	R\$ 18,49	R\$ 88.752,00

c) Cota reservada até 25% (itens 20 a 31):

Item	Descrição Especificação	Quantidade Anual	Unidade de Fornecimento	CAT MAT	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
20	CARNE BOVINA TIPO COSTELA: Corte de costela bovina, desossada, cortada em cubos, com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e ossos. Deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar 05 kg (cinco quilos), embalagem deve ser resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na	648	kg	448300	R\$ 27,20	R\$ 17.625,60

	embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
21	COXÃO MOLE EM ISCAS: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em iscas pequenas de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e /ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005- MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	900	kg	448169	R\$ 44,35	R\$ 39.915,00
22	COXÃO MOLE EM BIFE: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em bifes de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na	900	kg	448214	R\$ 49,16	R\$ 44.994,00

	embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
23	COXÃO MOLE EM CUBOS: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em cubos de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor.	900	kg	447435	R\$ 41,02	R\$ 36.918,00
24	FILE DE FRANGO EM TIRAS: Filé de peito de frango cortado em tiras, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela	1325	kg	447617	R\$ 31,72	R\$ 42.029,00

	nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
25	FILE DE FRANGO EM CUBOS: Filé de peito de frango cortado em cubos, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado	540	kg	447616	R\$ 27,02	R\$ 14.590,80
26	FILE DE FRANGO DESFIADO: Filé de peito de frango desfiado, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço	1325	KG	447601	R\$ 23,40	R\$ 31.005,00

	do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à 18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
27	FILE DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de peixe tipo TILÁPIA, limpo, isento de escamas, peles, ossos, vestígios de vísceras, cartilagens, isento de parasitas, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem adição de água, deve preservar suas características organolépticas próprias da espécie do peixe, deve possuir a carne branca, sem manchas. Os critérios de qualidade do pescado devem seguir a Instrução Normativa nº 21/2017-MAPA. O estabelecimento responsável pela comercialização do pescado deve apresentar documento comprobatório de inspeção pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Cada pacote deve estar lacrado, deve conter 01 Kg (um quilo), 2 Kg (dois quilos) e/ou 05 Kg (cinco quilos) e deve constar no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013, não será aceito o recebimento do peixe à granel e/ou em embalagem primária aberta. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	1075	kg	448953	R\$ 34,07	R\$ 36.625,25
28	LAGARTO EM PEÇA: Carne bovina, corte do lagarto em peça, isenta de ossos, cartilagem, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura , odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso, cada peça deve pesar em média de 4 à 9 kg (quatro a nove quilos). O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No	220	kg	447441	R\$ 41,24	R\$ 9.072,80

	momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
29	PATINHO MOÍDO: Carne bovina, corte do patinho, moído, isenta de aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, cartilagem, ossos, sebo, nitrito, nitrato, amônia ou de qualquer outro tipo de aditivo ou substância imprópria ao produto, deve preservar suas características organolépticas inerente ao tipo de corte de carne, deve possuir coloração vermelho-púrpura, todos os critérios de qualidade do produto devem ser conforme preconizado pela Instrução Normativa Nº83/2003-MAPA. A carne tem que estar acondicionada em embalagem de 01 Kg (um quilo), 02 KG (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos) e cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	1325	Kg	447446	R\$ 29,47	R\$ 39.047,75
30	PERNIL EM CUBOS SEM OSSO: Pernil suíno cortado em cubos, sem osso, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagens e com retirada do excesso de gordura, sem adição de água, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao produto. Deve preservar as características organolépticas próprias do corte, apresentando coloração rosada a rosado-avermelhada, textura firme, odor característico, isento de manchas esverdeadas, acinzentadas ou amareladas, e sem apresentar consistência pegajosa ou sinais de deterioração. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, desossa, corte e fracionamento dos cortes deverão ser inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e possuir alvará sanitário vigente, conforme regulamentação da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O produto deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxica, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Cada pacote deverá pesar 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), sendo resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e garantindo a integridade do produto durante todo o período de estocagem. Cada pacote deverá conter rótulo com as seguintes informações: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na	900	KG	451064	R\$ 29,80	R\$ 26.820,00

	embalagem deverão estar em conformidade com a Instrução Normativa nº 22/2005 – MAPA. No momento da entrega, o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C a -18°C (doze a dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, devendo ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria, em adequadas condições higiênico-sanitárias, atendendo às normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deverá estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
31	SOBRECOXA SEM OSSO: Corte de sobrecoxa de frango desossada, com pele e congelado. Cada unidade com peso médio de 200g, isenta de penas, vísceras, aditivos e produtos impróprios ao alimento, sem manchas esverdeadas, deve preservar as características organolépticas próprias do tipo de corte, cada pacote deve apresentar uma média de 5 unidades de sobrecoxa e deve pesar 1 kg no total, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos a dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	1600	kg	447628	R\$ 18,49	R\$ 29.584,00

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

À Fundação (...)

Pregão n.º (...) /20(...).

Processo: (...) /20(...).

Objeto: Registro de Preços de (...).

A empresa (...), estabelecida na Rua (...), n.º (...), na cidade de (...), inscrita no CNPJ sob n.º (...), propõe executar o objeto licitado, em estrito cumprimento ao previsto no edital de licitação supra e seus anexos, pelo preço abaixo discriminado:

A) Participação exclusiva ME/EPP (itens 01 a 08):

Item	Descrição Especificação	Quantidade Anual	Unidade de Fornecimento	CAT MAT	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1	BACON DEFUMADO: Bacon proveniente de carne suína, defumado, fatiado, acondicionada em embalagem de 500g (quinhentos gramas) e/ou 1 Kg (um quilo), deve ser isenta de manchas roxas, de bolores, fungos, deve preservar as características sensoriais próprias do produto, os critérios de qualidade do produto devem estar de acordo com o que preconizado pela Instrução Normativa SDA Nº21 de 31 de Julho de 2000, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do produto, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo produto deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deve estar refrigerado com temperatura entre 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.	200	kg	447664		R\$	R\$
2	LINGUIÇA CALABRESA: linguiça tipo calabresa proveniente de carne suína, defumada, produto cárneo ultra processado, obtido de carnes suína selecionada, toucinho e condimentos, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, o produto cárneo deverá ser preparada com carnes não mista, deve ser suína em perfeito estado de conversação, os critérios de qualidade devem estar de acordo com a Instrução Normativa SDA nº04, de 31 de março de 2000, deverá preservar suas características sensoriais inerentes ao produto. Deve ser acondicionado em embalagens de 2,5 Kg (dois quilos e meio) e/ou 05 Kg (cinco quilos), cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro,	840	kg	447702		R\$	R\$

	temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pela produção e/ou comercialização do produto cárneo deverá apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar refrigerado com temperatura de 4 a 10° C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado, não serão aceito o produto que apresentar superfície úmida, pegajosa, mofo, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida ou com coloração estranha ao produto.					
3	LOMBO SUÍNO PEÇA: Lombo suíno, corte obtido da região dorsal do animal, em peça inteira, isento de ossos, cartilagens e excesso de gordura, devendo preservar as características organolépticas próprias do corte, com coloração rosada a rosado-avermelhada, textura firme, odor característico e agradável, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao consumo, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amareladas, sem aspecto pegajoso ou sinais de deterioração. Cada peça deve pesar, em média, de 1,5 a 3 kg (um quilo e meio a três quilos). O estabelecimento responsável pelo abate do animal, desossa, corte e fracionamento deverão ser inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e possuir alvará sanitário vigente, conforme regulamentação da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxica, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o período de estocagem. Cada embalagem deverá conter rótulo com as seguintes informações obrigatórias: nome do corte, espécie animal (suína), marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), nome e endereço do abatedouro, temperatura de conservação e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem deverão estar em conformidade com a Instrução Normativa nº 22/2005 do MAPA. No momento da entrega, o produto deverá estar congelado à temperatura entre -12°C e -18°C (doze a dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, sendo transportado em caminhão fechado, com câmara frigorífica, em adequadas condições higiênico-sanitárias, atendendo às normas estabelecidas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deverá estar íntegra, seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odores estranhos.	2.200	KG	447518	RS	RS
4	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO: Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; deve apresentar as características sensoriais inerentes ao produto, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de cartilagem, ossos, pele, larvas e sujidades coloração esverdeada, fungos, bolores, manchas arroxeadas, aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao produto, todos os critérios de qualidade preconizados terão que	530	Kg	447769	RS	RS

	estar de acordo com a Instrução Normativa Nº20/2000-MAPA e a Instrução Normativa SDA nº 37 de 13 de outubro de 2011 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Identidade de qualidade de PRESUNTO.. O estabelecimento deve apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O produto tem que estar acondicionado e entregue em embalagem plástica transparente, de baixa densidade, embalado à vácuo com rótulo impresso contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Deve ser entregue fatiado ou ralado em embalagem de 1kg embalado, cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), temperatura de estocagem e tabela nutricional. Pode ser entregue refrigerado com temperatura entre 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.					
5	QUEIJO MUSSARELA: queijo mussarela fatiado e/ou ralado, transportado e conservado em temperatura abaixo de 8°C, coloração branco amarelado, consistência semidura e elástica, odor característico ao produto. Ingredientes obrigatórios: leite e /ou leite reconstituído, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Todos os critérios de qualidade do produto devem estar em conformidade com a Portaria nº 364/97-MAPA, RDC 12/21, RDC 259/02, RDC 360/03 e RDC 14/14. O estabelecimento responsável pela produção do produto deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O produto deverá ser entregue acondicionado em embalagens de 01 KG (um quilo) ou 02 KG (dois quilos), em polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, à vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, com rótulo impresso próprio para produtos congelados, com nome e marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do fabricante, temperatura de estocagem e tabela nutricional de forma clara. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, ou pode ser entregue refrigerado em temperatura entre 4 a 8°C, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.	530	kg	446636	RS	RS
6	SALSICHA: salsicha tipo hot dog, tendo como matéria-prima de carne mecanicamente processada de aves e/ou suíno, a constituição desse produto deve estar conforme Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017 no artigo 300: “salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico”, deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 05 kg (cinco quilos) por embalagem, os critérios de qualidade devem estar de acordo com a Instrução Normativa SDA nº04, de 31 de março de 2000, deverá preservar suas características sensoriais inerentes ao produto. E cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do	400	kg	447720	RS	RS

	produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pela produção e/ou comercialização do produto cárneo deverá apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado, não serão aceito o produto que apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida ou com coloração estranha ao produto.						
7	SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO: Corte da sobrecoxa de frango, congelado, com pele, com osso, cada unidade com peso médio de 250g, isenta de penas, vísceras, aditivos e produtos impróprios ao alimento, sem manchas esverdeadas deve preservar as características organolépticas próprias do tipo de corte, a carne deve estar bem aderida ao osso, bem como a pele deve estar bem fixada à carne, cada pacote deve apresentar 4 unidades de sobrecoxa e deve pesar cerca de 1kg no total, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	4.300	kg	447635		R\$	R\$

b) Ampla concorrência até 80% (itens 08 a 19):

Item	Descrição Especificação	Quantidade Anual	Unidade de Fornecimento	CAT MAT	Marca	Valor Unitário	Valor Total
8	CARNE BOVINA TIPO COSTELA: Corte de costela bovina, desossada, cortada em cubos, com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e ossos. Deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo	2952	kg	448300		R\$	R\$

	Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar 05 kg (cinco quilos), embalagem deve ser resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
9	COXÃO MOLE EM ISCAS: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em iscas pequenas de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e /ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005- MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	2700	kg	448169	R\$	R\$
10	COXÃO MOLE EM BIFE: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em bifes de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará	2700	kg	448214	R\$	R\$

	sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
11	COXÃO MOLE EM CUBOS: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em cubos de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor.	2700	kg	447435	R\$	R\$
12	FILE DE FRANGO EM TIRAS: Filé de peito de frango cortado em tiras, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes	3975	kg	447617	R\$	R\$

	deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
13	FILE DE FRANGO EM CUBOS: Filé de peito de frango cortado em cubos, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	3060	kg	447616	R\$	R\$

14	FILE DE FRANGO DESFIADO: Filé de peito de frango desfiado, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à 18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	3975	KG	447601	RS	RS
15	FILE DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de peixe tipo TILÁPIA, limpo, isento de escamas, peles, ossos, vestígios de vísceras, cartilagens, isento de parasitas, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem adição de água, deve preservar suas características organolépticas próprias da espécie do peixe, deve possuir a carne branca, sem manchas. Os critérios de qualidade do pescado devem seguir a Instrução Normativa nº 21/2017-MAPA. O estabelecimento responsável pela comercialização do pescado deve apresentar documento comprobatório de inspeção pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Cada pacote deve estar lacrado, deve conter 01 Kg (um quilo), 2 Kg (dois quilos) e/ou 05 Kg (cinco quilos) e deve constar no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013, não será aceito o recebimento do peixe à granel e/ou em embalagem primária aberta. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	3225	kg	448953	RS	RS
16	LAGARTO EM PEÇA: Carne bovina, corte do lagarto em peça, isenta de ossos, cartilagem, deve preservar	1980	kg	447441	RS	RS

	características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso, cada peça deve pesar em média de 4 à 9 kg (quatro a nove quilos). O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
17	PATINHO MOÍDO: Carne bovina, corte do patinho, moído, isenta de aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, cartilagem, ossos, sebo, nitrito, nitrato, amônia ou de qualquer outro tipo de aditivo ou substância imprópria ao produto, deve preservar suas características organolépticas inerente ao tipo de corte de carne, deve possuir coloração vermelho-púrpura, todos os critérios de qualidade do produto devem ser conforme preconizado pela Instrução Normativa Nº83/2003-MAPA. A carne tem que estar acondicionada em embalagem de 01 Kg (um quilo), 02 KG (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos) e cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	3975	Kg	447446	RS	RS
18	PERNIL EM CUBOS SEM OSSO: Pernil suíno cortado em cubos, sem osso, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagens e com retirada do excesso de gordura, sem adição de água, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao produto. Deve preservar as características organolépticas próprias do corte,	2700	KG	451064	RS	RS

	apresentando coloração rosada a rosado-avermelhada, textura firme, odor característico, isento de manchas esverdeadas, acinzentadas ou amareladas, e sem apresentar consistência pegajosa ou sinais de deterioração. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, desossa, corte e fracionamento dos cortes deverão ser inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e possuir alvará sanitário vigente, conforme regulamentação da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O produto deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxica, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Cada pacote deverá pesar 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), sendo resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e garantindo a integridade do produto durante todo o período de estocagem. Cada pacote deverá conter rótulo com as seguintes informações: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem deverão estar em conformidade com a Instrução Normativa nº 22/2005 – MAPA. No momento da entrega, o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C a -18°C (doze a dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, devendo ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria, em adequadas condições higiênico-sanitárias, atendendo às normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deverá estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
19	SOBRECOXA SEM OSSO: Corte de sobrecoxa de frango desossada, com pele e congelado. Cada unidade com peso médio de 200g, isenta de penas, vísceras, aditivos e produtos impróprios ao alimento, sem manchas esverdeadas, deve preservar as características organolépticas próprias do tipo de corte, cada pacote deve apresentar uma média de 5 unidades de sobrecoxa e deve pesar 1 kg no total, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	4800	kg	447628	RS	RS

c) Cota reservada até 25% (itens 20 a 31):

Item	Descrição Especificação	Quantidade Anual	Unidade de Fornecimento	CAT MAT	Marca	Valor Unitário	Valor Total
20	CARNE BOVINA TIPO COSTELA: Corte de costela bovina, desossada, cortada em cubos, com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e ossos. Deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar 05 kg (cinco quilos), embalagem deve ser resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	648	kg	448300		R\$	R\$
21	COXÃO MOLE EM ISCAS: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em iscas pequenas de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e /ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005- MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de	900	kg	448169		R\$	R\$

	papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.						
22	COXÃO MOLE EM BIFE: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em bifes de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	900	kg	448214		RS	RS
23	COXÃO MOLE EM CUBOS: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em cubos de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela	900	kg	447435		RS	RS

	CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor.						
24	FILE DE FRANGO EM TIRAS: Filé de peito de frango cortado em tiras, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	1325	kg	447617		R\$	R\$
25	FILE DE FRANGO EM CUBOS: Filé de peito de frango cortado em cubos, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o	540	kg	447616		R\$	R\$

	transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado						
26	FILE DE FRANGO DESFIADO: Filé de peito de frango desfiado, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à 18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênicas sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	1325	KG	447601		RS	RS
27	FILE DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de peixe tipo TILÁPIA, limpo, isento de escamas, peles, ossos, vestígios de vísceras, cartilagens, isento de parasitas, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem adição de água, deve preservar suas características organolépticas próprias da espécie do peixe, deve possuir a carne branca, sem manchas. Os critérios de qualidade do pescado devem seguir a Instrução Normativa nº 21/2017-MAPA. O estabelecimento responsável pela comercialização do pescado deve apresentar documento comprobatório de inspeção pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Cada pacote deve estar lacrado, deve conter 01 Kg (um quilo), 2 Kg (dois quilos) e/ou 05 Kg (cinco quilos) e deve constar no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênicas-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013, não será aceito o recebimento do peixe à granel e/ou em embalagem primária aberta. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar	1075	kg	448953		RS	RS

	seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.						
28	LAGARTO EM PEÇA: Carne bovina, corte do lagarto em peça, isenta de ossos, cartilagem, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso, cada peça deve pesar em média de 4 à 9 kg (quatro a nove quilos). O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	220	kg	447441		RS	RS
29	PATINHO MOÍDO: Carne bovina, corte do patinho, moído, isenta de aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, cartilagem, ossos, sebo, nitrito, nitrato, amônia ou de qualquer outro tipo de aditivo ou substância imprópria ao produto, deve preservar suas características organolépticas inerente ao tipo de corte de carne, deve possuir coloração vermelho-púrpura, todos os critérios de qualidade do produto devem ser conforme preconizado pela Instrução Normativa Nº83/2003-MAPA. A carne tem que estar acondicionada em embalagem de 01 Kg (um quilo), 02 KG (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos) e cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	1325	Kg	447446		RS	RS
30	PERNIL EM CUBOS SEM OSSO: Pernil suíno cortado em cubos, sem osso, sem pele, sem resíduo de	900	KG	451064		RS	RS

	vísceras, sem cartilagens e com retirada do excesso de gordura, sem adição de água, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao produto. Deve preservar as características organolépticas próprias do corte, apresentando coloração rosada a rosado-avermelhada, textura firme, odor característico, isento de manchas esverdeadas, acinzentadas ou amareladas, e sem apresentar consistência pegajosa ou sinais de deterioração. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, desossa, corte e fracionamento dos cortes deverão ser inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e possuir alvará sanitário vigente, conforme regulamentação da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O produto deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxica, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Cada pacote deverá pesar 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), sendo resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e garantindo a integridade do produto durante todo o período de estocagem. Cada pacote deverá conter rótulo com as seguintes informações: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem deverão estar em conformidade com a Instrução Normativa nº 22/2005 – MAPA. No momento da entrega, o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C a -18°C (doze a dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, devendo ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria, em adequadas condições higiênico-sanitárias, atendendo às normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deverá estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
31	SOBRECOXA SEM OSSO: Corte de sobrecoxa de frango desossada, com pele e congelado. Cada unidade com peso médio de 200g, isenta de penas, vísceras, aditivos e produtos impróprios ao alimento, sem manchas esverdeadas, deve preservar as características organolépticas próprias do tipo de corte, cada pacote deve apresentar uma média de 5 unidades de sobrecoxa e deve pesar 1 kg no total, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	1600	kg	447628	R\$	R\$

O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua apresentação.

Banco: (...) n.º (...) | Agência: (...) | CC: (...).

Declaro ciência e concordância com as condições de execução do objeto, conforme previsto no edital.

Local e data

Assinatura do responsável

Dados da Empresa, Razão Social, Endereço, CNPJ, Telefone e e-mail.

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (...)

PREGÃO Nº ____/____

PROCESSO LICITATÓRIO. Nº 012/2026

Aos (...), na **Fundação Hospital Santa Lydia**, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º.13.370.183/0001-89, situada à Rua Tamandaré, n.º.434, na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, Campos Elíseos, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, conforme deliberação do Pregão n.º (...)/20(...), e do respectivo resultado publicado no Diário Oficial do Município em , homologado às fls. (...),do Processo n.º (...)/20(...), que vai assinada pelo(a) representante legal, Senhor(a) (...), CPF/MF (...), doravante denominado **SETOR GESTOR DO REGISTRO DE PREÇOS**; e, de outro lado a(s) empresa(s) qualificadas neste instrumento, Cláusula Segunda, item 2.2., por meio de seus representantes legais, doravante(s) denominada(s) **DETENTORA(S)**, celebram o presente ajuste para Registro de Preços, a qual será regido pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1. O presente instrumento fundamenta-se no Pregão n.º ____/____, no art. 82 da Lei Federal n.º 14.133/2021, no Decreto n.º 10.024/2019 e do art. 15 do Regulamento Próprio de Compras da Fundação Hospital Santa Lydia (RPC-FHSL), na sua forma eletrônica e, subsidiariamente, nas demais normas pertinentes.

1.2. Para fins desta Ata, considera-se:

- a) Órgão Gestor do Registro de Preços: órgão ou entidade responsável pela gestão do SRP, inclusive pela organização e realização do procedimento licitatório, bem como pelos atos dele decorrentes;
- b) Órgão Participante: órgão ou entidade que aderir ao SRP e integrar a Ata de Registro de Preços;
- c) Órgão Interessado: órgão ou entidade que não tenha constado do certame como Órgão Participante e que tenha interesse em utilizar a Ata de Registro de Preços, mediante comprovação da vantagem e prévia consulta ao Órgão Gestor;
- d) Ordem de Compra: documento formal emitido com o objetivo de autorizar a entrega do bem ou do produto ou o início da prestação do serviço.
- e) Classificado, Detentor ou Beneficiário do Registro de Preços: licitante que, respeitando a ordem de classificação das propostas e após a assinatura da Ata de Registro de Preços, encontra-se apto a fornecer aos órgãos gestores, participantes e interessados.

CLAUSULA SEGUNDA - DO OBJETO PREÇO, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O presente objeto tem como referência o Processo Licitatório n.º ____/____ e o Pregão n.º ____/____.

2.2. O presente instrumento tem por objeto o registro de preços de produtos (...), conforme Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto do Edital de Referência, por um período de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, parte integrante desta Ata.

2.3. Os preços registrados, as especificações dos objetos, as quantidades, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta, são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ASSINATURA DA ATA

3.1. A existência de preços registrados não obriga a Fundação firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES E PRAZO DE FORNECIMENTO E DE ENTREGA

4.1. O fornecedor detentor do registro de preços se obriga a entregar o produto, objeto do presente certame, por um período de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, mediante solicitações da entidade gestora

4.2. O prazo para a entrega poderá ser prorrogado, por iniciativa da entidade solicitante, fundada em conveniência administrativa.

4.3. O fornecedor deverá apresentar junto com a Nota Fiscal, comprovante de entrega do produto, devidamente assinado pelo recebedor, empregado responsável pelo recebimento no âmbito da CONTRATANTE.

4.4. As mercadorias estão sujeitas a aprovação no ato do recebimento e/ou uso, podendo ser rejeitada total ou parcialmente pela CONTRATANTE, caso não esteja dentro dos requisitos pré-estipulados no processo licitatório.

4.5. O recebimento do objeto observará o disposto na Lei n.º 14.133/2021 e será processado por meio de recibo ou Termo de Recebimento.

4.6. O objeto será considerado recebido:

4.6.1. Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade dos bens com as especificações, em especial de vícios e defeitos aparentes, dentro do prazo de até 01 dia úteis corridos após o fornecimento efetivo, e desde que não seja emitida nota devolutiva.

4.6.2. Definitivamente, em até 02 (dois) dias após o fornecimento efetivo, desde que todas as condições estabelecidas no Edital tenham sido atendidas e não seja emitida nota devolutiva.

4.7. Após o recebimento definitivo, o objeto poderá ser devolvido quando apresentar defeito ou vício oculto ou que se apresente com a sua utilização, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar de sua constatação, nos termos da Lei n.º 8.078/1990.

4.8. Poderá ser dispensado o termo de recebimento provisório nos seguintes casos, substituindo-o por mero recibo:

a) gêneros perecíveis e alimentação preparada;

b) serviços profissionais;

c) obras e serviços de valor até o previsto no inciso II do art. 17 do RPC-FHSL, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade;

d) Nos demais casos autorizados pela Lei.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado após a entrega dos produtos devidamente atestado pela entidade requisitante, mediante o respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo, na forma prevista no Anexo I do Edital de Referência.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, prorrogável por igual período.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO VALOR ESTIMADO DA ATA

7.1. O valor estimado desta Ata de Registro de Preço para o período de sua vigência é de R\$ ***** (*****).

CLÁUSULA OITAVA – DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Caberá unicamente a Fundação, conforme definido no preâmbulo desta Ata, o gerenciamento do sistema de Registro de Preço.

8.2. Em decorrência da assinatura desta Ata, os órgãos e entidades participantes do Sistema de Registro de Preços poderão firmar com os fornecedores com preços registrados, devendo para tanto, adotar os seguintes procedimentos:

a) Emitir em 03 (três) vias a Ordem de Compra, conforme modelo definido no Anexo VII, do Edital de Referência, sendo a primeira enviada ao fornecedor, a segunda ao Órgão Gestor e a terceira, para arquivo do órgão/entidade participante ou interessada.

b) comunicar ao Órgão Gestor a recusa ou o não do detentor de registro de preços, no prazo estabelecido na Ordem de Compra, para entrega do objeto licitado.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

9.1. O licitante vencedor se obriga a fornecer os produtos objeto da presente, conforme as especificações e em condições adequadas de uso, sujeitando-se ao controle de qualidade estabelecido pela entidade gestora.

9.2. Não possuir em seus quadros administrador ou sócio com poder de direção que seja agente político ou vereador, bem como parentes consanguíneos ou afins até o terceiro grau do Prefeito e Vice-Prefeito, Vereadores, Secretários, Diretores da Administração Direta, Autarquias ou Fundações, no âmbito do Município de Ribeirão Preto.

9.3. O licitante vencedor disponibilizará endereço de e-mail bem como número de telefone vinculado ao aplicativo whatsapp ou outro semelhante, por meio do qual a contratante realizará comunicações formais e encaminhará notificações relacionadas à execução contratual, sendo obrigatório acusar o recebimento.

9.4. O licitante vencedor compromete-se a tomar conhecimento do Código de Conduta Ética da Fundação Hospital Santa Lydia (disponível no site oficial da Fundação), aderindo às suas disposições e lhes dando fiel cumprimento.

9.5. Durante a garantia, deverá ser substituído, sem nenhum ônus para entidade gestora ou solicitante, produtos defeituosos, devidamente comprovado pela contratada.

9.6. Os produtos que apresentarem reiterada alteração, que prejudiquem o fornecimento, dentro do prazo de garantia, deverão ser prontamente trocados pelo fornecedor, sem nenhum ônus para a entidade solicitante.

9.7. O não cumprimento de qualquer cláusula do edital e respectiva ata e sua consequente denúncia, por inadimplência, implicará no pagamento de uma multa, que não poderá ser

inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

9.8. Cabem aos Órgãos Gestores, Participantes ou Interessados:

- a) indicar responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços e recebimento dos objetos, e assegurar o seu recebimento, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;
- b) comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade relacionada as obrigações de fornecimento assumidas;
- c) aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preços;
- d) efetuar o pagamento pelo fornecimento do objeto, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;
- e) em caso de atraso do pagamento imputável exclusivamente ao Órgão Gestor requisitante, arcar com a correção monetária a partir do primeiro dia posterior ao termo final do prazo para pagamento, conforme índice aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PREÇO

10.1. Os preços registrados são os preços unitários ofertados em cada ITEM pelas empresas signatárias desta Ata.

10.2. Os preços registros nesta Ata servirão de base para as futuras contratações do objeto licitado, observadas as condições de mercado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

11.1. A entidade gestora avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

11.2. A entidade gestora convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.

11.3. Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

11.4. Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes, etc.), que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado.

11.5. Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro - equação econômico-financeira.

11.6. As alterações de preços oriundas da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão publicadas trimestralmente no Diário Oficial do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

12.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Fundação, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e
- d) por razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa.

12.2. Na hipótese de cancelamento do registro de preço, e não constando outros beneficiários, a entidade gestora promoverá, com aplicação analógica do § 2.º do art. 90 da Lei 14.133/2021, a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para, no prazo fixado, aceitar as mesmas condições ofertadas pelo então beneficiário da ata, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação.

12.3. O cancelamento será formalizado nos próprios autos de licitação de referência ou em apenso, sendo, necessariamente, motivado e assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

13.1. O fornecedor inadimplente sujeitar-se-á às sanções de: advertência, multa e suspensão do direito de licitar, sendo que esta sanção poderá ser cumulada com multa, nos termos da Lei n.º 14.133/2021.

13.2. As multas serão aplicadas em dobro, em caso de reiteração dos motivos.

13.3. Ocorrendo atraso na execução/entrega do objeto contratado será aplicada multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, até o limite de 20 % (vinte por cento) sobre o valor total da requisição.

13.4. No descumprimento de quaisquer obrigações previstas nesta Ata, poderá ser aplicada multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor global do objeto da qual o contratado inadimplente é detentor do registro.

13.5. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s), cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, a critério da Fundação.

13.6. Da intenção de aplicação de quaisquer penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação, que será realizada pelo e-mail ou pelo aplicativo whatsapp ou outro semelhante previamente informado pelo licitante vencedor, sob pena incorrer nas sanções descritas na Ata.

13.7. Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação.

13.7.1. Da aplicação da sanção caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da publicação.

13.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas na Lei Federal n.º 14.133/2021.

14.2. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal n.º 14.133/2021, bem como demais normas aplicáveis.

14.3. Fica eleito o foro da cidade de (...), para conhecer das questões relacionadas com a presente Ata que não possam ser resolvidas pelos meios administrativos.

14.4. Assinam esta Ata, os Signatários relacionados e qualificados a seguir, os quais firmam o compromisso de zelar pelo fiel cumprimento das suas cláusulas e condições.

SIGNATÁRIOS:

_____.
(...) | CPF/MF

_____.
(...) | CPF/MF

Testemunhas:

1ª. _____.

2ª. _____.

ANEXO IV

ORDEM DE COMPRA

FORNECEDOR: (...) | CNPJ: (...)

ATA DE REGISTRO DE PREÇO N.º ____/20__.

PREGÃO N.º ____/20__.

Autorizamos o fornecimento do(s) objeto(s) abaixo discriminado(s), observadas as especificações e demais condições constantes do Edital e da respectiva Ata de Registro de Preços.

Item	Qtd.	Descrição Especificação	Valor Registrado (R\$)	
			Unitário	Total
1	(...)	(...)	(...)	(...)
		Total		

As entregas deverão ocorrer no seguinte endereço: Rua _____, nº __, Bairro _____, CEP _____, Ribeirão Preto/SP | Local de Entrega:

O prazo do pagamento é de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento total do conteúdo desta Ordem de Compra, mediante apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo agente recebedor ou setor requisitante.

Em cada Nota Fiscal deverá conter: (a) número do pregão; e (b) número da ata de registro de preços.

Os pagamentos serão efetuados mediante emissão de boleto bancário.

OBS: Devolver esta ordem de compra devidamente assinada até às 15h da data de emissão.

(...), (...) de (...) de (...)

Setor Requisitante

ANEXO V
AVISO DE LICITAÇÃO
FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA - FHSL

PREGÃO ELETRÔNICO. REGISTRO DE PREÇOS N.º: 90008/2026. PROCESSO N.º: 012/2026. MENOR PREÇO TOTAL POR ITEM, para PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP(01 a 07), AMPLA PARTICIPAÇÃO ATÉ 90% (08 a 19) E COTA RESERVADA ATÉ 25% (20 a 31). OBJETO: **Registro de preços para aquisição de alimentos perecíveis (carne bovina, suína, aves, peixes e embutidos) a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia – FHSL, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantidades detalhadas no Termo de Referência.** VALOR ESTIMADO: R\$ 1.770.556,80 (um milhão e setecentos e setenta mil e quinhentos e cinquenta e seis reais e oitenta centavos). DATA DA REALIZAÇÃO: **A sessão pública de processamento ocorrerá no dia 04/03/2025 e terá início às 09h00.** INFORMAÇÕES E RETIRADA DO EDITAL COMPLETO: Diretamente no site www.gov.br/compras/pt-br ou gratuitamente na íntegra somente para consulta através do site <http://www.hospitalsantalydia.com.br>.