

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

**Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES E BEBIDAS LÁCTEAS, DESTINADOS AO HRLB/CONSAÚDE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.**

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM ITENS COM COTA RESERVADA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE.**

**Critério de Julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM;**

**Data da Sessão Pública: 18/06/2026;**

**Recebimento das Propostas: Até às 8h50min 18/06/2026;**

**Início da Disputa de Preços (Lances): Às 09h00min do dia 18/06/2026;**

**Modo de Disputa: ABERTO**

**Benefícios ME/EPP: (X) SIM ( ) NÃO**

**Plataforma eletrônica : [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)**

**Referência de Tempo: horário de Brasília (DF)**

**INFORMAÇÕES:** Serviço de Suprimento – Setor de Licitações – Rua Pedro Bonne, 508 - Centro, Pariquera- Açu – SP, de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 12:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas, pelo telefone (13) 3856-9609/9704/9744, ou através do e-mail [licitacoes@consaude.org.br](mailto:licitacoes@consaude.org.br).

**O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO VALE DO RIBEIRA E LITORAL SUL – CONSAÚDE** – Consórcio Público, entidade com personalidade jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº 57.740.490.0001-80, com sede na Rua dos Expedicionários, nº 140, Centro, Pariquera–Açu, Estado de São Paulo, torna público que realizará **LICITAÇÃO para REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, para o Hospital Regional Leopoldo Bevilacqua/CONSAUDE observado as condições e especificações constante no presente edital e seus anexos.

O presente edital está regido pela Lei Federal nº 14.133/21, e Decretos nº 006/24, 007/24 e 002/2025, do CONSAÚDE, Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores.

## **1. DO OBJETO**

A presente licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES E BEBIDAS LÁCTEAS, DESTINADOS AO HRLB/CONSAÚDE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.**

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

No presente certame, na modalidade Pregão Eletrônico, regido pela Lei nº 14.133/2021, não será formada lista de cadastro de reserva; está vedado o registro de preços diferentes; e está vedada a participação do órgão em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto, no prazo de validade.

1.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço será de **12 (doze) meses**.

1.2. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84, caput, da Lei Federal n. 14.133/21 e de acordo com as disposições do art. 19 do Decreto nº. 007/2024 do CONSAÚDE

1.3. O contrato ou documento equivalente decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

ITEM	DESCRIPTIVO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE MÍNIMA	QUANTIDADE MÁXIMA
<b>01 ABERTA</b>	ALMONDEGA DE FRANGO IQF - ALMONDEGA DE FRANGO (PEITO E SOBRECOXA), MOLDADA. CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF). INGREDIENTES: 100% CARNE DE FRANGO DE FRANGO ? PODERA TER ACRESCIMO DE ATE 10% DE ENRIQUECIMENTO COM VEGETAL (TIPO ORA-PRO-NOBIS). DEVERA TER NO MAXIMO 5% DE GORDURA. CADA UNIDADE DEVE PESAR CERCA DE 20G (VARIACAO DE +/-5G). EMBALAGEM PRIMARIA: PLASTICA, PROPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, FECHAMENTO POR TERMOSSOLDAGEM, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ACONDICIONANDO NO MAXIMO 2KG DO PRODUTO. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 (OITO) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE - 12º C OU MAIS FRIO.	<b>KG</b>	<b>1.125</b>	<b>1.125</b>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

<p><b>02</b> <b>ABERTA</b></p>	<p>ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA IQF - ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA CONGELADAS INDIVIDUALMENTE (IQF), PRODUTO CARNEO OBTIDO SOMENTE A PARTIR DE CARNE BOVINA, MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA, APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS ALMONDEGAS DEVERÃO SE APRESENTAR EM TAMANHOS UNIFORMES, LIVRES DE OSSOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE; COM COLORAÇÃO NORMAL, TEXTURA MACIA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO CONTER PIMENTA E/ OU AROMA DE PIMENTA EM SUA COMPOSIÇÃO. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 15 A 30 GRAMAS. APRESENTAR TEOR DE GORDURA MÁXIMO DE 16% E TEOR DE PROTEÍNA MÍNIMO DE 12%, E NÃO APRESENTAR EXCESSO DE GORDURA APOS O PREPARO. DEVERA SER CONGELADO A TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTES DE 01 OU 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>	<p><b>KG</b></p>	<p><b>1.125</b></p>	<p><b>1.125</b></p>
------------------------------------	---	------------------	---------------------	---------------------

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

<p align="center"><b>03 ABERTA</b></p>	<p>BEBIDA LACTEA FERMENTADA C/ POLPA DE FRUTA:MORANGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS; SABOR DE MORANGO/COCO; ELABORADO A PARTIR DE LEITE DESNATADO E/OU RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO; COMPOSTO DE ACUCAR,FERMENTOS LACTEOS,POLPA DE FRUTAS; CONSERVANTE,ESTABILIZANTE; AROMATIZANTE,ACIDULANTE; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS, COLORIDO ARTIFICIALMENTE E ACONDICIONADO EM SACO/POTE PLASTICO LACRADO,CONTENDO 850 A 900ML/G CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05 DA ANVISA,MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAONO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVO DETERMINADOS PELA ANVISA.</p>	<p align="center"><b>L</b></p>	<p align="center"><b>750</b></p>	<p align="center"><b>750</b></p>
<p align="center"><b>04 ABERTA</b></p>	<p>BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUIDO DESNATADO; SEM ACUCAR,SEM GORDURA,CONTEM AGUA; FERMENTO LACTÉOS,VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO,ESPESSANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS,CASEINATO DE SODIO; CONSERVANTE,CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM GARRAFA PLASTICA/SACO LACRADO; EMBALADOEM GARRAFA /SACO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05,DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.</p>	<p align="center"><b>L</b></p>	<p align="center"><b>375</b></p>	<p align="center"><b>375</b></p>
<p align="center"><b>05 ABERTA</b></p>	<p>BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUIDO DESNATADO; SEM ACUCAR,SEM GORDURA,CONTEM AGUA; FERMENTO LACTEOS,VITAMINAS;</p>	<p align="center"><b>L</b></p>	<p align="center"><b>375</b></p>	<p align="center"><b>375</b></p>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

	<p>ASPARTAME E          CICLAMATO, ESPESSANTE;          EDULCORANTES          ARTIFICIAIS, CASEINATO DE SODIO;          CONSERVANTE, CORANTES          ARTIFICIAIS; COLORIDO          ARTIFICIALMENTE E OUTRAS          SUBSTANCIAS PERMITIDAS;          CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS          CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA          DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA          ENTREGA; EMBALADO EM          GARRAFA/SACO PLASTICO LACRADO          CONTENDO 850 A 950G CADA; E          SUAS CONDICOES DEVERAM ESTAR          DE ACORDO COM A RESOLUCAO          273/05, DA ANVISA/MINISTERIO DA          SAUDE; PRODUTO SUJEITO A          VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA          AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS          DETERMINADOS PELA ANVISA.</p>			
<b>06 ABERTA</b>	<p>CARNE BOVINA -COXAO MOLE - TIPO          BIFE - 01 KG - CARNE BOVINA, TIPO          COXAO MOLE, BIFE, CARNE BOVINA,          TIPO COXAO MOLE, EM BIFE, FRESCA          OU RESFRIADA, LIMPA, COM          ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR          PROPRIOS, COM, NO MAXIMO, 10%          DE SEBO E GORDURA,          ACONDICIONADO EM SACO          PLASTICO, TRANSPARENTE E          ATOXICO, HERMETICAMENTE          FECHADO, PESANDO ENTRE 4 A 6          KG; SUAS CONDICOES DEVERAO          ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3          (DECRETOS Nº 12.486/78 E M.A.          2244/97)</p>	<b>KG</b>	<b>2.250</b>	<b>2.250</b>
<b>07 ABERTA</b>	<p>CARNE BOVINA EM CUBOS (ACEM) -          CARNE BOVINA EM CUBOS ACEM          CONGELADA, LIVRE DE SUJIDADES E          PARASITAS. OS CUBOS DEVERAO          TER CERCA DE 2 A 3 CM, LIVRES DE          GORDURA. O PRODUTO DEVE          APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME,          COR, ODOR E SABOR PROPRIOS,          LIVRE DE MANCHAS, SEM EXCESSO          DE GORDURA IN NATURA E TAMBEM          APOS O PREPARO. COM REGISTRO          NO SIF, SISP OU DIPOA. DURANTE O          PROCESSAMENTO DEVERA SER          REALIZADA A APARAGEM          (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE          GORDURA, CARTILAGENS E          APONEVROSES). DEVERA CONTER          NO MAXIMO 8% DE GORDURA.          EMBALAGEM PRIMARIA:          POLIETILENO, ATOXICA,          COMPATIVEL AO CONTATO DIRETO          COM ALIMENTOS. LACRE POR          TERMOSSOLDAGEM, ROTULO          LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E</p>	<b>KG</b>	<b>2.250</b>	<b>2.250</b>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

	INDELEVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.			
<b>08 ABERTA</b>	CARNE BOVINA MOÍDA (ACEM) - CARNE BOVINA MOÍDA ACEM CONGELADA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE MOÍDO, DE COR, TEXTURA E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM EXCESSO DE GORDURA IN NATURA E TAMBÉM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). ISENTO DE OSSOS, PELANCAS/ SEBO, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. A VARIACAO DE PESO DEPOIS DE DESCONGELADA DEVE SER DE NO MAXIMO 5%. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	<b>KG</b>	<b>1.125</b>	<b>1.125</b>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

<p align="center"><b>09 ABERTA</b></p>	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: ACÉM MOÍDA IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA TIPO ACÉM, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBÉM APOS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOÍDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVE, MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1 A 2 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA</p>	<p align="center"><b>KG</b></p>	<p align="center"><b>1.125</b></p>	<p align="center"><b>1.125</b></p>
<p align="center"><b>10 ABERTA</b></p>	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: PATINHO MOÍDO IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBÉM APOS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERÁ SER</p>	<p align="center"><b>KG</b></p>	<p align="center"><b>1.500</b></p>	<p align="center"><b>1.500</b></p>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

	<p>REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOÍDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO,DE FORMA CLARA E INDELEVEL, MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1 A 2 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEIRO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>			
<p><b>11 ABERTA</b></p>	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: ACEM EM CUBOS IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS,</p>	<p><b>KG</b></p>	<p><b>2.250</b></p>	<p><b>2.250</b></p>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

	<p>LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL. MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. LIPÍDEOS MAX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>			
<p><b>12 ABERTA</b></p>	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: PATINHO EM CUBOS IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO,</p>	<p><b>KG</b></p>	<p><b>1.500</b></p>	<p><b>1.500</b></p>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

	DE FORMA CLARA E INDELEVEL. MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. LIPÍDEOS MÁX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1 A 2KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.			
<b>13 ABERTA</b>	CARNE SUINA - LOMBO - CARNE SUINA, LOMBO, PEÇA - CARNE SUINA, LOMBO, PEÇA; RESFRIADA, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADO; PESANDO APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78 E M.A. 2244/97).CARNE SUINA, LOMBO, PEÇA	<b>KG</b>	<b>2.250</b>	<b>2.250</b>
<b>14 ABERTA</b>	CARNE SUÍNA EM CUBOS IQF - CARNE SUÍNA EM CUBOS (PERNIL), DE TAMANHOS REGULARES COM CERCA DE 3 CM, SEM OSSO, CONGELADA SISTEMA IQF, EMBALADA A VÁCUO. LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, LIVRE DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGEM COM NO MÁXIMO 9% DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, COM OS DEVIDOS REGISTROS, CONFORME LEGISLAÇÃO. CAPACIDADE DE CONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU MAIS FRIO.	<b>KG</b>	<b>375</b>	<b>375</b>
<b>15 ABERTA</b>	FILE DE SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS IQF - COXA E SOBRECOXA DESOSSADA ?IN NATURA? EM CUBOS, SEM PELE CARTILAGENS E GORDURAS, COM CERCA DE 2,5CM³ , CONGELADA PELO MODO IQF, COM REGISTRO NO SIF, SISP OU SIM.	<b>KG</b>	<b>2.250</b>	<b>2.250</b>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

	<p>VALIDADE DE 10 MESES DA DATA DE FABRICACAO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA . EMBALAGEM PRIMARIA: SISTEMA PLASTICO TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATOXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. PCTS. DE 1 E 2KGS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA, LACRADA RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO, DE 08 A 20 KG.</p>			
<b>16 ABERTA</b>	<p>FILE DE TILÁPIA CONGELADO - FILE DE TILÁPIA INTEIRO, COM GRAMATURA DE 100 A 120 GRAMAS. LIVRE DE MANCHAS, PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, CARTILAGENS, ESPINHAS, VÍSCERAS, ALEM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES. APOS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS. EMBALAGEM PRIMARIA: PLÁSTICA, ATOXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVE, CONFORME LEGISLAÇÃO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SOB TEMPERATURA MÁXIMA -12° C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES VIGENTES E COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E A EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO LÍQUIDO (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS CONGELAMENTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.</p>	<b>KG</b>	<b>2.250</b>	<b>2.250</b>
<b>17 ABERTA</b>	<p>LEITE FERMENTADO - LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOÇADO: INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE EM PO DESNATADO RECONSTITUÍDO, LEITE EM PO DESNATADO, DEXTROSE, FERMENTO LACTEO,</p>	<b>KG</b>	<b>375</b>	<b>375</b>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

	(LACTOBACILLUS CASEI, LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS, LACTOBACILLUS HELVETICUS, XAROPE DE ACUCAR, PECTINA CÍTRICA, AROMA IDENTICO AO NATURAL DE BAUNILHA. ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERACAO, COM TEMPERATURA DE 1 A 10 ° C. PRAZO DE VALIDADE 50 DIAS APOS A DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM DE 0,800 GRAMAS A 1 KG.			
<b>18 RESERVADA</b>	ALMONDEGA DE FRANGO IQF - ALMONDEGA DE FRANGO (PEITO E SOBRECOXA), MOLDADA. CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF). INGREDIENTES: 100% CARNE DE FRANGO DE FRANGO ? PODERA TER ACRESCIMO DE ATE 10% DE ENRIQUECIMENTO COM VEGETAL (TIPO ORA-PRO-NOBIS). DEVERA TER NO MAXIMO 5% DE GORDURA. CADA UNIDADE DEVE PESAR CERCA DE 20G (VARIACAO DE +/-5G). EMBALAGEM PRIMARIA: PLASTICA, PROPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, FECHAMENTO POR TERMOSSOLDAGEM, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ACONDICIONANDO NO MAXIMO 2KG DO PRODUTO. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 (OITO) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE - 12º C OU MAIS FRIO.	<b>KG</b>	<b>375</b>	<b>375</b>
<b>19 RESERVADA</b>	ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA IQF - ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA CONGELADAS INDIVIDUALMENTE (IQF), PRODUTO CARNEO OBTIDO SOMENTE A PARTIR DE CARNE BOVINA, MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLOGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPECAO SANITARIA, APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. AS ALMONDEGAS DEVERAO SE APRESENTAR EM TAMANHOS UNIFORMES, LIVRES DE OSSOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE; COM COLORACAO NORMAL, TEXTURA MACIA, ODOR E SABOR	<b>KG</b>	<b>375</b>	<b>375</b>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

	<p>CARACTERÍSTICOS. NAO CONTER PIMENTA E/ OU AROMA DE PIMENTA EM SUA COMPOSICAO. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 15 A 30 GRAMAS. APRESENTAR TEOR DE GORDURA MAXIMO DE 16% E TEOR DE PROTEÍNA MÍNIMO DE 12%, E NAO APRESENTAR EXCESSO DE GORDURA APOS O PREPARO. DEVERA SER CONGELADO A TEMPERATURADE -12°C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, INGREDIENTES, INFORMACOES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTES DE 01 OU 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. APRESENTAR FICHA TECNICA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>			
<p><b>20 RESERVADA</b></p>	<p>BEBIDA LACTEA FERMENTADA C/ POLPA DE FRUTA:MORANGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS; SABOR DE MORANGO/COCO; ELABORADO A PARTIR DE LEITE DESNATADO E/OU RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO; COMPOSTO DE ACUCAR,FERMENTOS LACTEOS,POLPA DE FRUTAS; CONSERVANTE,ESTABILIZANTE; AROMATIZANTE,ACIDULANTE; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS, COLORIDO ARTIFICIALMENTE E ACONDICIONADO EM SACO/POTE PLASTICO LACRADO,CONTENDO 850 A 900ML/G CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05 DA ANVISA,MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAONO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVO DETERMINADOS PELA ANVISA.</p>	<p><b>L</b></p>	<p><b>250</b></p>	<p><b>250</b></p>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

<p align="center"><b>21 RESERVADA</b></p>	<p>BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUÍDO DESNATADO; SEM ACUCAR,SEM GORDURA,CONTEM AGUA; FERMENTO LACTEOS,VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO,ESPESSANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS,CASEINATO DE SODIO; CONSERVANTE,CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAIS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM GARRAFA PLASTICA/SACO LACRADO; EMBALADO EM GARRAFA /SACO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05,DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.</p>	<p align="center"><b>L</b></p>	<p align="center"><b>125</b></p>	<p align="center"><b>125</b></p>
<p align="center"><b>22 RESERVADA</b></p>	<p>BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUÍDO DESNATADO; SEM ACUCAR,SEM GORDURA,CONTEM AGUA; FERMENTO LACTEOS,VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO,ESPESSANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS,CASEINATO DE SODIO; CONSERVANTE,CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAIS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALADO EM GARRAFA/SACO PLASTICO LACRADO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05,DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.</p>	<p align="center"><b>L</b></p>	<p align="center"><b>125</b></p>	<p align="center"><b>125</b></p>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

<p align="center"><b>23 RESERVADA</b></p>	<p>CARNE BOVINA -COXAO MOLE - TIPO BIFE - 01 KG - CARNE BOVINA, TIPO COXAO MOLE, BIFE, CARNE BOVINA, TIPO COXAO MOLE, EM BIFE, FRESCA OU RESFRIADA, LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, COM, NO MAXIMO, 10% DE SEBO E GORDURA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE E ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO ENTRE 4 A 6 KG; SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº 12.486/78 E M.A. 2244/97</p>	<p align="center"><b>KG</b></p>	<p align="center"><b>750</b></p>	<p align="center"><b>750</b></p>
<p align="center"><b>24 RESERVADA</b></p>	<p>CARNE BOVINA EM CUBOS (ACEM) - CARNE BOVINA EM CUBOS ACEM CONGELADA, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM, LIVRES DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS,LIVRE DE MANCHAS, SEM EXCESSO DE GORDURA IN NATURA E TAMBEM APOS O PREPARO. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERA CONTER NO MAXIMO 8% DE GORDURA. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12º C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>	<p align="center"><b>KG</b></p>	<p align="center"><b>750</b></p>	<p align="center"><b>750</b></p>
<p align="center"><b>25 RESERVADA</b></p>	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (ACEM) - CARNE BOVINA MOÍDA ACEM CONGELADA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE MOÍDO, DE COR, TEXTURA E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM EXCESSO</p>	<p align="center"><b>KG</b></p>	<p align="center"><b>375</b></p>	<p align="center"><b>375</b></p>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

	<p>DE GORDURA IN NATURA E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). ISENTO DE OSSOS, PELANCAS/ SEBO, PARASITAS E MATERIAIS STRANHOS. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. A VARIACAO DE PESO DEPOIS DE DESCONGELADA DEVE SER DE NO MAXIMO 5%. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE - 12º C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>			
--	---	--	--	--

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

<p><b>26 RESERVADA</b></p>	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: ACÉM MOÍDA IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA TIPO ACÉM, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBÉM APÓS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOÍDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVE, MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1 A 2 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>	<p><b>KG</b></p>	<p><b>375</b></p>	<p><b>375</b></p>
--------------------------------	--	------------------	-------------------	-------------------

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

<p><b>27 RESERVADA</b></p>	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: PATINHO MOÍDO IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBÉM APOS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOÍDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVE, MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C E É TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. LIPÍDEOS MÁX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1 A 2KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>	<p><b>KG</b></p>	<p><b>500</b></p>	<p><b>500</b></p>
--------------------------------	--	------------------	-------------------	-------------------

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

<p><b>28 RESERVADA</b></p>	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: ACEM EM CUBOS IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL. MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. LIPÍDEOS MAX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>	<p><b>KG</b></p>	<p><b>750</b></p>	<p><b>750</b></p>
--------------------------------	--	------------------	-------------------	-------------------

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

<p><b>29</b></p>	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: PATINHO EM CUBOS IQF – CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: ACEM EM CUBOS IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL. MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO</p>	<p><b>KG</b></p>	<p><b>500</b></p>	<p><b>500</b></p>
------------------	--	------------------	-------------------	-------------------

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

	<p>CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. LIPÍDEOS MAX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>			
<b>30 RESERVADA</b>	<p>CARNE SUINA - LOMBO - CARNE SUINA, LOMBO, PECA - CARNE SUINA, LOMBO, PECA; RESFRIADA, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADO; PESANDO APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78 E M.A. 2244/97).CARNE SUINA, LOMBO, PECA.</p>	<b>KG</b>	<b>750</b>	<b>750</b>
<b>31 RESERVADA</b>	<p>CARNE SUÍNA EM CUBOS IQF - CARNE SUÍNA EM CUBOS (PERNIL), DE TAMANHOS REGULARES COM CERCA DE 3 CM, SEM OSSO, CONGELADA SISTEMA IQF, EMBALADA A VACUO. LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, LIVRE DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGEM COM NO MAXIMO 9% DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, COM OS DEVIDOS REGISTROS, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE CONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12º C OU MAIS FRIO.</p>	<b>KG</b>	<b>125</b>	<b>125</b>
<b>32 RESERVADA</b>	<p>FILE DE SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS IQF - COXA E SOBRECOXA DESOSSADA ?IN NATURA? EM CUBOS, SEM PELE CARTILAGENS E GORDURAS, COM CERCA DE 2,5CM³, CONGELADA PELO MODO IQF, COM REGISTRO NO SIF, SISP OU SIM. VALIDADE DE 10 MESES DA DATA DE FABRICACAO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA . EMBALAGEM PRIMARIA: SISTEMA PLASTICO TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E</p>	<b>KG</b>	<b>750</b>	<b>750</b>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

	<p>ATOXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. PCTS. DE 1 E 2KGS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA, LACRADA RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO, DE 08 A 20 KG</p>			
<b>33 RESERVADA</b>	<p>FILE DE TILÁPIA CONGELADO - FILE DE TILÁPIA INTEIRO, COM GRAMATURA DE 100 A 120 GRAMAS. LIVRE DE MANCHAS, PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, CARTILAGENS, ESPINHAS, VÍSCERAS, ALEM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES. APOS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM PRIMARIA: PLÁSTICA, ATOXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEZIVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SOB TEMPERATURA MÁXIMA -12º C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES VIGENTES E COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E A EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO LÍQUIDO (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS CONGELAMENTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.</p>	<b>KG</b>	<b>750</b>	<b>750</b>
<b>34 RESERVADA</b>	<p>LEITE FERMENTADO - LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOCADO: INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE EM PO DESNATADO RECONSTITUÍDO, LEITE EM PO DESNATADO, DEXTROSE, FERMENTO LACTEO, (LACTOBACILLUS CASEI, LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS, LACTOBACILLUS HELVETICUS, XAROPE DE AÇÚCAR, PECTINA CÍTRICA, AROMA IDENTICO AO NATURAL DE BAUNILHA.</p>	<b>KG</b>	<b>125</b>	<b>125</b>

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

	ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERACAO, COM TEMPERATURA DE 1 A 10 ° C. PRAZO DE VALIDADE 50 DIAS APOS A DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM DE 0,800 GRAMAS A 1 KG.			
--	---	--	--	--

1.4. Quantidades mínimas e máximas a serem registradas:

“O quadro acima prevê que as quantidades mínimas a serem orçadas terão as mesmas quantidades máximas a serem registradas”

## 2. DA ADESÃO À ATA

2.1. O CONSAÚDE é Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da ata de registro de preços desta licitação.

2.2. São Órgãos Não Participantes os órgãos ou entidades da Administração Pública que não participaram dos procedimentos iniciais da licitação e não integram a ata de registro de preços, mas que, atendidos os requisitos da Lei Federal nº 14.133/2021, deste Edital e do Decreto nº 007/2024 do CONSAÚDE, podem fazer adesão à Ata de Registro de Preços.

2.3. Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o Órgão Gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão, observados as condições dispostas no Decreto 007/2024 do CONSAÚDE.

2.3.1. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas e no Decreto 007/2024 do CONSAÚDE, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com ao Órgão Gerenciador e Órgãos Participantes.

2.3.2. As aquisições ou as contratações adicionais de que trata este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (Cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços.

2.3.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade a 200% (Duzentos por cento) do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o Órgão Gerenciador, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem (conforme a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto nº 02/2025 do CONSAÚDE).

## 3. DATAS, HORÁRIOS E REFERÊNCIA DE TEMPO

3.1. A PROPONENTE deverá observar as datas e horários previstos para a abertura da sessão pública, atentando-se também para a data e horário do início da disputa de preços, conforme disposto no preâmbulo deste edital.

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

3.2. Todos os horários estabelecidos no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, para todos os efeitos, o horário de Brasília, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

### 4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1. O Pregão, na forma Eletrônica, será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão, na Forma Eletrônica, na plataforma Compras BR ([www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)).

4.2. A Sessão eletrônica e todos os demais Atos Administrativos serão conduzidos pelo CONSAÚDE, por intermédio do Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para plataforma digital constante da página eletrônica da plataforma Compras BR ([www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)).

4.3. O Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) Coordenar o processo licitatório;
- b) Receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao Edital, apoiado pelo responsável pela sua elaboração;
- c) Conduzir a sessão pública na internet;
- d) Verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
- e) Dirigir a etapa de lances;
- f) Verificar e julgar as condições de habilitação;
- g) Analisar a admissibilidade dos recursos, podendo, em tal caso, exercer o juízo de retratação no prazo de 03 (três) dias úteis (§ 2º do art. 165 da Lei Federal nº 14.133, de 2021), findo o qual deverá encaminhar o recurso, devidamente instruído, à deliberação da autoridade superior;
- h) Indicar o vencedor do certame;
- i) Conduzir os trabalhos da equipe de apoio;
- j) Sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- k) Encaminhar à equipe de apoio os documentos de habilitação, caso verifique a possibilidade de sanear erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica;

4.4. Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a adjudicação, homologação e confecções de atas ou contratos administrativos. O pregoeiro

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros agentes públicos, de setores da entidade ou dos entes federados consorciados, a fim de subsidiar sua decisão.

4.5. O pregoeiro substituto suprirá as faltas, impedimentos e/ou afastamentos, permanentes, temporários ou eventuais, do pregoeiro titular, com as mesmas atribuições previstas neste item.

### 5. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

5.1. Decairá do direito de pedir esclarecimento ou impugnar os termos deste edital aquele que não o fizer em até **03 (três) dias úteis** antes da data de abertura do certame, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo, cabendo ao órgão gerenciador respondê-lo em até **03 (três) dias úteis** contados do recebimento do pedido (limitado ao último dia útil anterior à data da abertura), podendo ser auxiliado pela comissão técnica instituída pelo CONSAÚDE para o objeto ora licitado.

5.2. Os pedidos de esclarecimento ou impugnação ao edital deverão ser encaminhados EXCLUSIVAMENTE através da plataforma eletrônica [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br), NÃO sendo aceitos pedidos encaminhados via endereço eletrônico (e-mail).

5.3. Se procedente e acolhida a impugnação do edital, seus vícios serão sanados, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido (na mesma forma de divulgação inicial), exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

5.4. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações serão divulgadas na plataforma eletrônica [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br).

### 6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1. Poderão participar desta licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, cadastradas no ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste edital, seus anexos e nos demais regramentos/normativas existentes no Brasil sobre a área de fornecimento.

6.2. Para **COTA RESERVADA** somente poderão participar Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MI), que legalmente se dediquem à exploração da atividade econômica relativa ao objeto da futura contratação e que atendam às condições de credenciamento do presente edital, exceto nos casos de aplicação das excludentes previstas nos incisos II e III do Art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores.

6.3. Como requisito para participação no pregão, a empresa deverá possuir cadastro junto a plataforma eletrônica que será realizado o certame, bem como, em campo próprio do sistema, **deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação** e, que sua proposta está em conformidade com os termos do edital e seus anexos.

6.4. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e  
CONSAÚDE – Consórcio Intermunicipal de Saúde do Vale do Ribeira e Litoral Sul Rua dos Expedicionários, 140 |  
CEP 11930-000| Pariquera-Açu, SP | Fone: (13) 3856-9600 | CNPJ: 57.740.490/0001-80

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

conformidade da proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital e na legislação vigente.

6.5. Não poderão disputar licitação direta ou indiretamente:

- a) Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- b) Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- c) Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta.
- d) Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- e) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da lei federal nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- f) Pessoa física ou jurídica que, nos **05 (cinco) anos** anteriores à divulgação deste edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

6.6. Além das vedações estabelecidas pelo art. 14 da Lei nº 14.133/2021, não será permitida a participação do licitante:

6.6.1. Que não atenda às condições deste Edital e seu (s) anexo(s);

6.6.2. Agente público do órgão licitante, nos termos do §1º do art. 9º da Lei 14.133/2021;

6.6.3. Entidades do terceiro setor assim classificadas como Organização da Sociedade Civil - OSC, atuando nessa condição;

6.7. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021 e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e conforme disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

6.8. A não observância das vedações desta cláusula e das demais dispostas na Lei Federal CONSAÚDE – Consórcio Intermunicipal de Saúde do Vale do Ribeira e Litoral Sul Rua dos Expedicionários, 140 | CEP 11930-000| Pariquera-Açu, SP | Fone: (13) 3856-9600 | CNPJ: 57.740.490/0001-80

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

nº 14.133, de 2021 é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, se sujeita as penalidades cabíveis.

### 7. DO CREDENCIAMENTO

7.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do pregão eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, ambas intransferíveis e de responsabilidade única do usuário, obtidas junto ao sistema eletrônico [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br), da plataforma **Compras BR**.

7.2. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto a plataforma eletrônica implica a responsabilidade legal pelos atos praticados, a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico, bem como a aceitabilidade no que se refere as regras dos editais que escolher participar.

7.3. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a plataforma COMPRAS BR ou ao CONSAÚDE a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

7.4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

7.5. O CONSAÚDE está isento de quaisquer custos de operacionalização e uso do sistema, ficando a cargo do licitante vencedor do certame os encargos financeiros ou de qualquer espécie estabelecidos com a provedora do sistema, equivalentes aos percentuais estabelecidos pela mesma sobre o valor contratual ajustado entre as partes (Licitante/Compras BR), a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação.

7.6. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

7.7. A licitação será conduzida pelo Pregoeiro do CONSAÚDE, com apoio técnico e operacional da plataforma Compras BR, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

7.8. Os interessados em se credenciar na plataforma Compras BR poderão obter maiores informações na página [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br), podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos da Plataforma.

### 8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NA PLATAFORMA ELETRÔNICA

8.1. A proposta de preços deverá ser cadastrada exclusivamente, por meio da plataforma eletrônica ([www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)), até a data e horário estabelecidos neste edital, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

8.2. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema. Após o início da sessão pública não caberá desistência da proposta ofertada, sob pena das sanções previstas neste Edital.

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

- a) Preço unitário do item ofertado expresso em reais, com no máximo **02 (duas) casas decimais após a virgula (0,00)**;
- b) Marca/fabricante;
- c) Quantidade;
- d) Prazo de validade da proposta, não inferior a **90 (noventa) dias consecutivos**, contados da data de sua apresentação;

8.3.1. Poderão ser juntados, ainda, catálogos, prospectos, manuais, etc., que comprovem que o produto ofertado atende as especificações do edital.

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

8.3.3. Não será admitida a cotação de quantitativo inferior ao previsto para a contratação, salvo se devidamente expresso no Termo de Referência.

8.4. A empresa proponente deverá observar rigorosamente a descrição e a unidade de fornecimento do objeto, tendo que, este estar totalmente e estritamente dentro das especificações contidas neste edital.

8.5. Nos preços propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

8.6. Os preços ofertados, tanto na proposta 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.

8.7. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

8.8. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.9. Verificando-se no curso da análise das propostas o descumprimento de qualquer requisito exigido neste edital e seus anexos, a proposta será desclassificada e a proponente estará sujeita as sanções previstas neste edital.

8.9.1. Em caso de desclassificação da proposta, esta será fundamentada e registrada na

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

plataforma eletrônica, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

8.10. A licitante deverá **declarar**, em campo próprio da plataforma eletrônica, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

8.11. O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá **declarar**, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 para fins de usufruir dos benefícios da respectiva legislação.

8.11.1. No caso de item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "NÃO" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

8.11.2. 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, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.11.3. Caso o valor estimado da presente licitação seja superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme informação constante no preâmbulo do edital, não será aplicado as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da LC 123/2006, nos termos do quanto disposto no §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

8.12. O licitante que cadastrar sua proposta de preços terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a Transação, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e aceitação das regras de cumprimento de suas obrigações.

8.13. Fica vedada a identificação da empresa em qualquer campo da proposta, tal como timbres, abreviações (relacionadas a empresas), telefones e etc., o descumprimento do mesmo acarretará na desclassificação prévia da empresa licitante.

8.14. A apresentação de proposta implica na plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos, além do dever de cumpri-las.

8.15. Havendo discordância entre os preços unitários e totais, prevalecerão os primeiros, e entre os valores expressos e por extenso, serão considerados estes últimos.

8.16. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

8.17. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes Convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

## 9. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

9.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico ([www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)) do portal COMPRAS BR na data, horário e local indicado neste Edital.

9.2. A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

9.3. Caberá ao licitante interessado em participar, da licitação, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

9.4. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema do Portal Compras BR qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

9.5. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data e hora marcada, a sessão pública será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário estabelecido pelo Edital, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

### 10. DA FASE DE LANCES

10.1. 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.

10.2. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário, com até **02 (duas) casas decimais (0,00)**.

10.3. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.

10.3.1. Os itens poderão ser disponibilizados por grupo, para otimização dos trabalhos do Pregoeiro e da Equipe de Apoio e a disputa de lances poderá se estender para outros dias, se necessário.

10.4. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances de **1% (um por cento)**, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

10.5. Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado.

10.6. Conforme disposto no inciso III do artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006, fica reservada uma cota no percentual de até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo do(s) item(ns), assegurada preferência de contratação para as microempresas, empresas  
CONSAÚDE – Consórcio Intermunicipal de Saúde do Vale do Ribeira e Litoral Sul Rua dos Expedicionários, 140 | CEP 11930-000| Pariquera-Açu, SP | Fone: (13) 3856-9600 | CNPJ: 57.740.490/0001-80

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

de pequeno porte e microempreendedores individuais, de acordo com o previsto no Anexo VI – Termo de Referência.

10.7. Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem preço do primeiro colocado.

10.8. Se após observar o procedimento disposto no subitem anterior o item com reserva de cota ainda resultar deserto ou fracassado, este poderá ser repetido para ampla concorrência. De igual forma, se o item destinado à participação exclusiva das ME/EPP resultar deserto ou fracassado, poderá ser repetido sem a referida exclusividade de participação.

10.9. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação de quaisquer das cotas deverá ocorrer pelo preço da que tenha sido menor.

10.10. A obtenção de benefícios a que se referem os arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006 fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

10.11. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração após o encerramento da fase de lances.

10.12. Durante o modo de disputa aberto, se algum licitante de forma equivocada, ofertar um lance com valor Inexequível ou inconsistente, poderá solicitar o cancelamento deste, em campo próprio na plataforma eletrônica, sendo analisado pelo pregoeiro o seu deferimento.

10.12.1. Fica a critério do pregoeiro a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante.

10.13. O pregoeiro poderá suspender a sessão de lances caso seja imprescindível à realização de eventual diligência.

10.13.1. Realizada a diligência, o pregoeiro notificará os licitantes sobre a data, horário e local onde será dado prosseguimento à sessão pública.

10.14. Se ocorrer a desconexão do pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízos dos atos realizados.

10.15. Caso a desconexão do pregoeiro persista por tempo **superior a 10 (dez) minutos**, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br).

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

### 11. MODO DE DISPUTA

11.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **ABERTO**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

11.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de **10 (dez) minutos** e, por isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos **02 (dois) minutos** do período de duração da sessão pública.

11.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de **02 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

11.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

11.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos **5% (cinco por cento)**, o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

11.6. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

11.7. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

11.8. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

11.9. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.10. Persistindo o empate, será aplicado o disposto no §1º do art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

### 12. DIREITO DE PREFERÊNCIA ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

12.1. Encerrado o prazo disposto no **item 11** deste edital, será observado o disposto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006 e alterações posteriores, conforme segue:

12.1.1. Identificar-se-ão as propostas ofertadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem até **5% (cinco por cento)** superiores à primeira classificada.

**Parágrafo Único.** O disposto no subitem acima somente se aplicará quando a CONSAÚDE – Consórcio Intermunicipal de Saúde do Vale do Ribeira e Litoral Sul Rua dos Expedicionários, 140 | CEP 11930-000| Pariquera-Açu, SP | Fone: (13) 3856-9600 | CNPJ: 57.740.490/0001-80

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

12.1.2. Ocorrendo o empate ficto, na forma do subitem anterior, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela classificada em primeiro lugar, no prazo de 05 (cinco) minutos, situação em que passará a condição de primeira colocada;

12.1.3. Se a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada não apresentar nova proposta inferior à de menor preço, serão convocadas as remanescentes que porventura também se enquadrem na hipótese do **Item 12.1.1.**, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

12.1.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no **subitem 12.1.1.** será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

12.1.5. Quando não houver nova proposta de preços nos termos previstos nos **itens 12.1.2. e 12.1.3.**, o objeto será adjudicado em favor da proposta originalmente classificada em primeiro lugar, desde que, atendam as demais exigências dispostas neste edital.

12.2. Somente terão direito aos benefícios da Lei Complementar nº 123, de 2006 as empresas que a declararem no momento do envio de suas propostas pelo sistema.

### 13. DA FASE DE NEGOCIAÇÃO E DA PROPOSTA

13.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para o registro de preços, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

13.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido neste edital.

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

13.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes, registrado no sistema e anexado aos autos do processo licitatório.

13.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no **prazo de 02 (duas) horas**, após o último lance ofertado ou após a negociação realizada, envie proposta e os documentos de habilitação, dentro do mesmo prazo, sendo este o mesmo prazo que consta disposto no item **16.1.** A proposta deverá conter, no mínimo (**MODELO ANEXO I**):

a) Nome do proponente, endereço, identificação (individual ou social), o nº do CNPJ e CONSAÚDE – Consórcio Intermunicipal de Saúde do Vale do Ribeira e Litoral Sul Rua dos Expedicionários, 140 | CEP 11930-000| Pariquera-Açu, SP | Fone: (13) 3856-9600 | CNPJ: 57.740.490/0001-80

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

da Inscrição Estadual, número de telefone, fax e e-mail;

b) Preços propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto;

c) Especificação do produto - de cada item arrematado, de acordo com o Anexo I do Termo de Referência;

d) Marca/modelo - de cada item arrematado;

e) Quantidade;

f) Preço unitário e preço total de cada item ofertado expresso em reais, com no máximo **02 (duas) casas decimais após a virgula;**

g) Dados bancários, dados do representante legal, conforme modelo **(MODELO ANEXO II)**

13.5.1. Poderá ser exigida ainda a decomposição dos custos unitários com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

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

13.6. Após o envio da proposta readequada, amostras (quando for o caso) e dos documentos de habilitação, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## 14. DA FASE DE JULGAMENTO

14.1. Após o envio da proposta readequada e dos documentos de habilitação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, conforme previsto no art.14 da lei 14.133/2021, atende às condições de participação no certame quanto à existência de sanção que impeça a sua participação ou o futuro registro, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

14.1.1. Sistema Apenados mantido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apanados>).

14.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, e Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, disponíveis em <https://certidoes.cgu.gov.br>. Consulta Licitantes Inidôneos – mantido pelo Tribunal de Contas da União e o Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>).

14.1.1. Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – **SICAF**, quando houver o respectivo registro cadastral, conforme consta no **item 16.3**.

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

14.2. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

14.3. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, na forma dos artigos 14 e 160 da Lei 14.133/2021.

14.4. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

14.5. Será considerado inabilitado, o licitante acerca do qual for constada a sanção de impedimento de licitar e/ou contratar aplicada pelo CONSAÚDE, no prazo de sua duração, mas também quando a mesma for aplicada pelos seus municípios consorciados, bem como a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e/ou contratar aplicada por qualquer ente público, enquanto perdurar sua vigência.

14.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o disposto neste edital.

14.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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 o registro de preços neste Edital e em seus anexos.

### 15. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

15.1. O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços razoáveis praticados no mercado, coerente com a execução do objeto ora licitado, aferido mediante a pesquisa de preços que instrui o processo administrativo pertinente a esta licitação.

15.2. Será desclassificada a proposta vencedora que:

15.2.1. Contiver vícios insanáveis;

15.2.2. Apresentar desconformidade com qualquer exigência deste Edital e seus anexos.

15.2.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para o registro de preços;

15.3. Se houver indícios de que a proposta de preço apresentada seja inexequível, o pregoeiro determinará ao licitante que comprove a exequibilidade, sob pena de desclassificação, podendo- se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

15.3.1. Questionamentos junto ao proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade.

15.3.1. Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada.

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

15.3.2. Demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

15.4. A adequação da proposta na forma dos itens anteriores não poderá acarretar majoração de seu valor global.

15.4.1. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

15.5. Se a proposta não for aceitável, ou for desclassificada, o pregoeiro examinará a subsequente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

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

15.7. No julgamento das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das mesmas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos os licitantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.

15.8. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

15.9. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

15.10. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

15.11. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

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

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

## 16. DA FASE DA HABILITAÇÃO

16.1. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, o prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período,

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

juntamente com a proposta readequada conforme disposto no item 13.5.

16.2. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores).

16.2.1. Os documentos exigidos para habilitação, que não estejam contemplados no Sicafe, deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo previsto no **item 16.1.**, contado da solicitação do pregoeiro.

16.3. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

- a) Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

16.4. Na análise dos documentos de habilitação, o 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.

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

16.6. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

16.7. Os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome do licitante, com número de CNPJ. Se o licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz. Se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.

16.8. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre, e, sendo o caso, por ocasião da assinatura da ata de registro de preços, traduzidos por tradutor juramentado.

16.9. Verificada falha por parte do licitante acerca da juntada, antes da sessão inaugural de licitação, de documento de qualificação fiscal, social e trabalhista que ateste condição preexistente, fica autorizado o agente de contratação, pregoeiro ou comissão de contratação, conforme o caso, realizar diligências necessárias a fim de complementar tais documentos, não sendo tal providência considerada inclusão posterior de documentos.

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

16.10. Os documentos de habilitação deverão ser encaminhados via plataforma eletrônica, em formato digital, da via original ou cópia, bem como por qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração.

16.11. As licitantes que, por sua natureza ou por força de lei, estiver dispensada da apresentação de determinado documento de habilitação, deverá apresentar declaração identificando a situação e citando os dispositivos legais pertinentes.

16.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

### **17. HABILITAÇÃO JURÍDICA (Artigo 66 da Lei Federal Nº 14.133/2021)**

17.1. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

17.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;

17.3. Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;

17.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

17.5. Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedidos por órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

17.6. Comprovante de Inscrição do Microempreendedor Individual – MEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

17.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

17.8. Sociedade Cooperativa: não se aplica no presente caso, em razão do objeto.

17.9. Agricultor Familiar: não se aplica no presente caso, em razão do objeto.

17.10. Produto Rural: não se aplica no presente caso, em razão do objeto.

17.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **18. Qualificação técnica (Art. 67 da Lei 14.133/2021)**

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

18.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

18.2. Apresentação de Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede da licitante, compatível com o objeto licitado, válida na data da sessão.

18.3. Os produtos de origem animal deverão possuir registro ou inspeção junto ao órgão competente, tais como SIF, SISP ou SIM, conforme legislação aplicável.

18.4. A licitante deverá comprovar que dispõe de condições adequadas para armazenamento e transporte refrigerado/congelado dos produtos, garantindo a manutenção da cadeia de frio.

18.5. Quando solicitado pela Administração, a licitante deverá apresentar documentos complementares que comprovem a rastreabilidade e a conformidade sanitária dos produtos ofertados.

### **19. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA (Artigo 68 da Lei Federal nº 14.133/2021)**

19.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Jurídica – CNPJ

19.2. Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Federal e com a Dívida Ativa da União (DAU), mediante apresentação da **Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) Conjunta de Débitos** relativos à Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida em conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (FB);

19.3. Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação da **Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Estaduais**, expedida pelo órgão competente.

19.4. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação da **Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Municipais**, expedida pelo órgão competente

19.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, mediante a apresentação **do Certificado de Regularidade do FGTS - CRE**, expedida pelo órgão competente.

19.6. Prova de inexistência de Débitos Trabalhistas, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Positiva com Efeitos de Negativa**, expedida pelo órgão competente.

19.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

19.8. Conforme rege a Lei Complementar nº 155/2016, as microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo quando houver irregularidade.

19.9. As microempresas e empresas de pequeno porte que tenham interesse em participar deste certame usufruindo dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123, de 2006, deverão apresentar (além da documentação disposta no item 19.1), os seguintes documentos:

a) Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado da licitante ou Certidão do Registro Civil de Pessoa Jurídica, emitida em até 06 (seis) meses da data da proposta.

b) Declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte **(MODELO V)**.

c) Declaração de que não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte. **(MODELO VI)**.

19.9.1. Nos termos do art. 43 § 1.º da Lei Complementar nº 155/2017, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o **prazo de 05 (cinco) dias úteis**, a contar da declaração do proponente como vencedor, prorrogável por igual período, a critério do pregoeiro, para a regularização mediante pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

19.9.2. A não regularização da documentação, no prazo estabelecido, implicará na decadência do direito da microempresa ou empresa de pequeno porte à contratação, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis por descumprimento de obrigações contratuais previstas neste edital e na legislação vigente aplicável à matéria.

## **20. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA- FINANCEIRA (Artigo 69 da Lei Nº Federal**

20.1. Certidão negativa de falência, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não excedente a 60 (sessenta) dias da apresentação da documentação de habilitação, quando não estiver expresso o prazo de validade.

20.2. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi homologado judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica com data não superior a 180 (cento e oitenta) dias da apresentação das propostas.

20.3. Balanço Patrimonial (BP), Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e demais Demonstrações Contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, acompanhados pelos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário ou do próprio Livro Diário, já exigíveis

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

e apresentados na forma da lei;

### 21. OUTRAS COMPROVAÇÕES

21.1 O licitante deverá **declarar/ anexar**, em campo próprio da plataforma eletrônica, que :

a) Que concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021);

b) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

c) suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas (art. 63, §1º da Lei nº 14.133/2021);

d) 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 art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (art. 68, VI da Lei nº 14.133/2021);

e) não possui 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;

f) Declaração da proponente de que, não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público até o terceiro grau, conforme § 3º do art. 122 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, conforme **MODELO IV**.

g) Declaração que até o presente momento data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrência posterior.

h) Declaração da proponente contendo os dados bancários, dados do representante legal, endereço eletrônico o qual será destinado ao gerenciamento da Ata de Registro de Preços, e-mail o qual será destinado as autorizações de fornecimento/ordens de compra/empenhos, conforme **MODELO II**.

i) Declaração de **AUSÊNCIA DE CONDENAÇÃO**, conforme **MODELO III**.

21.1.1. No caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou, se o administrador for pessoa jurídica, o nome do

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

21.1.2. No caso de microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, assim como §§ 1º a 4º do art. 4º da Lei 14.133/2021, cujos termos declara conhecer na íntegra;

21.1.2.1. Não se enquadra em nenhuma das restrições de participação, conforme art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e item 3.10 do edital;

### 22. DA INTENÇÃO DE RECORRER E DA FASE RECURSAL

22.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, **não inferior a 10 minutos**, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, **manifestar sua intenção de recorrer**, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

22.2. O prazo de **3 (três) dias úteis** para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação que ocorrerá exclusivamente pelo sistema;

22.3. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de **3 (três) dias úteis**, contados da data da divulgação da interposição do recurso a ser realizada pelo sistema, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

22.4. As razões e contrarrazões serão recebidas **EXCLUSIVAMENTE** por meio de campo próprio no Sistema do Portal Compras BR.

22.5. Não serão aceitos recursos ou contrarrazões após o prazo definido pelo pregoeiro ou ainda aqueles encaminhados via endereço eletrônico (e-mail).

22.6. O recurso será dirigido ao pregoeiro ou à autoridade que proferiu a decisão recorrida, que poderão 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.

22.7. Não serão aceitos recursos ou contrarrazões após o prazo definido pelo pregoeiro ou ainda aqueles encaminhados via endereço eletrônico (e-mail).

22.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

Parágrafo Único. A falta de manifestação na sessão pública importará decadência do direito de recurso.

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

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

22.10. Não serão conhecidos os recursos apresentados fora dos prazos, subscritos por representantes não habilitados legalmente ou não identificados no processo para responder pelo licitante.

### 23. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

23.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade competente adjudicará o objeto e homologará a licitação, salvo se:

- I. Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- II. Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- III. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

### 24. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

24.1. Homologado o processo licitatório e respeitada a ordem de classificação será emitida a Ata de Registro de Preços, formalizada entre o órgão gerenciador e a licitante vencedora **(modelo anexo VII)**.

24.2. O órgão gerenciador convocará a licitante vencedora, **via plataforma digital 1 Doc**, para no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, assinar **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, contados do recebimento do chamamento, sob a pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal 14.133/21.

- I. Ata de registro de preços deverá ser assinada por certificado digital, nos termos do art. 20, § 1º, do Decreto nº 07/2024 do CONSAUDE;
- II. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens/lotes constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as marcas, respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- III. O prazo poderá ser prorrogado por uma vez e igual período, quando solicitado pelo fornecedor, devidamente justificado e aceito pelo órgão gerenciador.
- IV. É facultado ao órgão gerenciador, quando a licitante convocada não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo.
- V. A recusa injustificada de fornecedor classificado em assinar a ata, dentro do prazo estabelecido ensejará a aplicação das penalidades constantes neste edital.

24.3. As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão, nesta oportunidade, comprovar que eventuais restrições de suas regularidades fiscais já foram superadas, com CONSAÚDE – Consórcio Intermunicipal de Saúde do Vale do Ribeira e Litoral Sul Rua dos Expedicionários, 140 | CEP 11930-000| Pariquera-Açu, SP | Fone: (13) 3856-9600 | CNPJ: 57.740.490/0001-80

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

a apresentação dos documentos até então incompletos e/ou vencidos.

24.4. Fica reservado o direito de a Administração verificar, antes da assinatura da Ata ou documento equivalente, se o adjudicatário incorre em penalidades nos termos da Lei 14.133/21 as quais obstarão sua celebração.

24.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme dispõe o artigo 84 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

I. Em caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, as quantidades inicialmente registradas serão renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo permitido cumular com as quantidades não utilizadas.

II. A partir do início de vigência da ata de registro de preços, a licitante vencedora obriga-se a cumprir integralmente com todas as condições estabelecidas, sujeitando-se as penalidades em caso de descumprimento de qualquer das cláusulas.

III. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, ordem de compra, autorização de fornecimento ou outro instrumento hábil.

IV. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

V. Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação pelo contratante, do IPC-FIPE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

24.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará os órgãos participantes do certame a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada, conforme artigo 83 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

24.7. A Ata de Registro de Preços será divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas e no sítio eletrônico do órgão promotor da licitação.

## 25. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

25.1. As causas de rescisão contratual estão estabelecidas no artigo 137, de acordo com as disposições do art. 138 e 139, todos da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

25.2. Nas hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato e das obrigações nele assumidas, poderá o Órgão Gerenciador aplicar ao fornecedor em relação as contratações dos Órgãos Participantes as seguintes sanções:

a) advertência;

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

b) impedimento de licitar e contratar com o Consórcio Intermunicipal de Saúde do Vale do Ribeira e Litoral Sul - CONSAÚDE, bem como com qualquer um dos municípios consorciados, por prazo não superior a **03 (três) anos**.

c) por atraso superior a **5 (cinco) dias** da entrega do objeto, fica o FORNECEDOR constituído em mora, sujeito a multa de **0,5% (meio por cento)** por dia de atraso, incidente sobre o valor total do contrato a ser calculado desde o **6º (sexto)** dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação limitado a **30 (trinta)** dias;

d) em caso de inexecução parcial ou de qualquer outra irregularidade do objeto poderá ser aplicada multa de **10% (dez por cento)** calculada sobre o valor do contrato, ou proporcional por cada descumprimento;

e) transcorridos **30 (trinta)** dias do prazo de entrega estabelecido no contrato, será considerado rescindido o Contrato, cancelado o Registro de Preços e aplicado a multa de **15% (quinze por cento)** por inexecução total, calculada sobre o valor da contratação;

f) dependendo do descumprimento, se gerar algum prejuízo ao CONSAÚDE ou a qualquer um dos municípios consorciados, poderá ser requerido do Fornecedor o valor de perdas e danos conforme caso, após Processo Administrativo de reconhecimento da responsabilidade;

g) declaração de inidoneidade, nos termos do art. 156, IV e §§ 5º e 6º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

25.3. O licitante ou contratado também terá responsabilidade administrativa pelas infrações previstas no art. 155, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

25.4. A aplicação das sanções ao responsável pelas infrações administrativas seguirá as disposições previstas nos art. 156 a 163, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

25.5. Na hipótese de aplicação de penalidade de multa, após os procedimentos legais, será emitida notificação de cobrança ao licitante, que deverá fazer o recolhimento do valor no prazo estabelecido na decisão do processo administrativo, sob pena de cobrança judicial.

## 26. DO REAJUSTE DE PREÇOS

26.1. Os preços inicialmente registrados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado pelo órgão gerenciador, após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação pelo contratante, do índice IPC – FIPE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

## 27. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO

27.1 A fiscalização e a gestão da presente Ata de Registro de Preços e dos contratos que dela decorram serão exercidas por servidores formalmente designados pelo órgão gerenciador/contratante, doravante denominados **Gestor** e **Fiscal**, cujas atribuições serão:

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

a) **Gestor da Ata/Contrato:** responsável pelo acompanhamento global da execução, adoção de medidas administrativas necessárias à garantia da boa execução, controle de prazos, prorrogações e renovações, bem como pela interlocução oficial com a contratada;

b) **Fiscal da Ata/Contrato:** responsável pela verificação do cumprimento das especificações técnicas, padrões de qualidade e demais requisitos estabelecidos no edital e na proposta vencedora.

27.2 A fiscalização será exercida de forma sistemática e contínua, sem prejuízo da plena responsabilidade da contratada quanto ao cumprimento das obrigações assumidas.

27.3 O registro de ocorrências e não conformidades será feito por escrito, em livro, sistema ou formulário próprio, sendo tais registros comunicados à contratada para ciência e providências.

27.4 Constatadas irregularidades, a fiscalização adotará as medidas cabíveis, incluindo notificações, aplicação de sanções administrativas e recomendação de rescisão contratual, observada a ampla defesa e o contraditório.

27.5 A atuação da fiscalização e da gestão não exime a contratada de responder integralmente pela qualidade, adequação e conformidade dos bens/serviços fornecidos, bem como por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros.

27.6 O não atendimento às determinações da fiscalização ou da gestão poderá ensejar as penalidades previstas no edital, na Ata de Registro de Preços, no contrato e na legislação aplicável.

## 28. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1. O órgão gerenciador poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

28.2. Não é admitida a subcontratação ao objeto contratual.

28.3. O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e/ou documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

28.4. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Edital.

28.5. O resultado desta licitação estará à disposição dos interessados, na plataforma eletrônica do Portal Compras BR ([www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)) e no sítio eletrônico oficial do CONSAÚDE ([www.consaude.org.br](http://www.consaude.org.br)).

28.6. Detalhes não citados referentes ao fornecimento do objeto, mas que a boa técnica

## PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

leve a presumir a sua necessidade, não deverão ser omitidos, não sendo aceitas justificativas para sua não apresentação.

28.7. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

28.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

28.11. Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, as partes elegem o Foro da Comarca de Pariqueira – Açu/SP, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

28.12. As omissões do presente edital serão preenchidas pelos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores, Lei Complementar nº 123/06 e Decretos nº 006/2024, nº 007/2024 e nº 002/2025 do CONSAÚDE.

28.13. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, na plataforma Compras BR, no site oficial [www.consaude.org.br](http://www.consaude.org.br) e na plataforma eletrônica do pregão [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br).

28.14. Fazem Parte do Presente Edital:

Anexo I do Edital – Proposta Readequada;

Anexo II do Edital – Declaração de Dados Bancários e Dados dos Responsáveis;

Anexo III do Edital – Declaração de Ausência de Condenação;

Anexo IV do Edital – Declaração de Ausência de Vínculo;

Anexo V do Edital – Declaração de Enquadramento Receita Bruta;

Anexo VI do Edital – Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

Anexo VII do Edital – Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo VIII do Edital – Anexo (4R Sistemas);

Anexo IX do Edital – Termo de Referência;

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

Pariquera-Açu / SP, 02 de junho de 2026.

**JULIO ANTONIO SOARES COELHO**  
DIRETOR SUPERINTENDENTE DO CONSAÚDE

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

**ANEXO I – EDITAL**

**REGISTRO DE PREÇOS  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.890/2026  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026**

**MODELO DE PROPOSTA READEQUADA (USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)**

**RAZÃO SOCIAL: XX**

**CNPJ Nº: XX**

**Nº INSCRIÇÃO ESTADUAL: XX**

**ENDEREÇO: XX**

**FONE: E-MAIL: XX**

**BANCO: XX**

**AGÊNCIA: XX**

**CONTA CORRENTE: XX**

Item	und	Qtd.	Especificação	m a r c a	m o d e l o	Qte. Embalagem entregue	V.l Unit.	VL. Total.
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	R\$ XX	R\$ XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	R\$ XX	R\$ XX

Declaramos que nos preços propostos estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a prestação de serviços objeto da presente licitação.

**Validade da Proposta: 90 dias.**

XX, XX de XX de 2026.

\_\_\_\_\_  
**Nome e Assinatura Representante legal da empresa/Procurador**

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

**ANEXO II – EDITAL**

**REGISTRO DE PREÇOS  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.890/2026  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE DADOS BANCÁRIOS E DADOS DOS RESPONSÁVEIS**

A empresa **XX**, CNPJ sob nº **XX**, com sede a **XX**, DECLARA sob as penas da Lei Federal nº 14.133, de 2021, os dados bancários e dados dos responsáveis, conforme segue:

**Dados Bancários:**

Nome do Banco: **XX**

Cidade: **XX**

Nº da Agência: **XX**

Nº da Conta Corrente: **XX**

Chave Pix: **XX**

**Dados do Representante Legal – Responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços:**

Nome Completo: **XX**

Cargo ou Função: **XX**

Telefone para contato: **XX**

E-mail para contato: **XX**

**Dados do Responsável pelo recebimento das autorizações de fornecimento/ordem de compra/empenhos:**

Nome Completo: **XX**

Cargo ou Função: **XX**

Telefone para contato: **XX**

E-mail para contato: **XX**

Por expressão da verdade, firmamos a presente.

**XX**, **XX** de **XX** de 2026.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal da empresa

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

**ANEXO III – EDITAL**

**REGISTRO DE PREÇOS  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.890/2026  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026**

**DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE CONDENAÇÃO**

A empresa **xx**, CNPJ sob nº **xx**, com sede na **xx**, declara, sob as penas da Lei Federal nº 14.133, 2021, que nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

**xx**, **xx** de **xx** de 2026.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal da empresa

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

**ANEXO IV – EDITAL**

**REGISTRO DE PREÇOS  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.890/2026  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE VÍNCULO**

A empresa **xx**, CNPJ sob nº **xx**, com sede na **xx**, **DECLARA** sob as penas da Lei Federal nº 14.133, de 2021, que não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

**xx**, **xx** de **xx** de 2026.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal da empresa

**Obs: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo (s) seu (s) representante (s) legal (is) e/ou procurador (es) devidamente habilitado (s).**

**PROCESSO 2890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

**ANEXO V – EDITAL**

**REGISTRO DE PREÇOS  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.890/2026  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO – RECEITA BRUTA**

A empresa **xx**, CNPJ sob nº **xx**, com sede na **xx**, DECLARA sob as penas da Lei Federal nº 14.133, de 2021, que não extrapolou a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa no ano-calendário desta licitação, em conformidade com o previsto no inciso II, do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 15 de dezembro de 2006, bem como que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolou a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como Empresa de Pequeno Porte no respectivo ano-calendário desta licitação, nos termos da legislação supracitada.

**xx**, **xx** de **xx** de 2026.

---

**Assinatura do representante legal da proponente Nome e CPF**

**ANEXO VI – EDITAL****REGISTRO DE PREÇOS  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.890/2026  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026****DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa **xx**, (denominação da pessoa jurídica). CNPJ nº **xx**, é **microempresa ou empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto na **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.890/2026**, realizado pelo Consórcio Intermunicipal de Saúde do Vale do Ribeira e Litoral Sul.

**xx**, **xx** de **xx** de 2026.

---

**Nome e Assinatura do representante da empresa**

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

**ANEXO VII – EDITAL**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2026  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.890 /2026  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026**

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO VALE DO RIBEIRA E LITORAL SUL - CONSAÚDE, entidade com personalidade jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 57.740.490/0001-80, com sede a Rua Dos Expedicionários, nº 140, município de Parquera-Açu/SP, representado(a) por seu Diretor Superintendente, Sr. JULIO ANTONIO SOARES COELHO, nomeado pela Portaria nº 004/2025, de 30 de DEZEMBRO de 2025, portador do CPF 286.797.318-03 e da Matrícula Funcional nº 10005125, no uso das suas atribuições, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR** da Ata de Registro de Preços e de outro a empresa **XX**, inscrita no CNPJ sobo nº **XX**, com sede a **XX**, doravante denominada FORNECEDORA, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de acordo com o resultado **do julgamento do PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.890/2026, NA MODALIDADE DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026**, regido pela Lei Federal nº 14.133/21 , Decreto nº 007/2024 e 002/2025 do CONSAÚDE e pelos termos do edital, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

**1. DO OBJETO**

A presente ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES E BEBIDAS LÁCTEAS, DESTINADOS AO HRLB/CONSAÚDE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.**

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM ITENS COM COTA RESERVADA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE.**

**2. DO PREÇO, ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE**

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item/lote, fornecedor (es) constam no **ANEXO I** integrante desta Ata de Registro de Preços.

2.2. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará os órgãos participantes a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada, conforme artigo 83 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

**3. DO PRAZO DE VALIDADE**

3.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme dispõe o artigo 84 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

## PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

3.2. Em caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, as quantidades inicialmente registradas serão renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

3.3. A partir do início de vigência da ata de registro de preços, a licitante vencedora obrigase a cumprir integralmente com todas as condições estabelecidas, sujeitando-se as penalidades em caso de descumprimento de qualquer das cláusulas.

3.4. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão participante por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, ordem de compra, autorização de fornecimento ou outro instrumento hábil.

### 4. DAS ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

4.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações ou atualizações, obedecidas às disposições contidas no Decreto 007/2024 e 002/2025, do CONSAÚDE ou outra que vier a substituí-lo.

4.1.1. Os preços inicialmente registrados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado pelo órgão gerenciador, após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação pelo contratante, do índice IPC – FIPE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

4.1.2. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

- I. convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- II. frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido sem aplicação de penalidade; e
- III. convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

4.1.3. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

- I. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- II. convocar os demais fornecedores classificados para assegurar igual oportunidade de negociação.

4.1.4. Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à

## PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

4.2. O FORNECEDOR terá seu registro cancelado quando:

- I. descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- II. não retirar a nota de empenho e ou autorização de fornecimento de compra no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- IV. tiver presentes razões de interesse público;
- V. sofrer sanções impeditivas previstas em lei;
- VI. for declarado inidôneo ou impedido de licitar ou contratar com o CONSAÚDE ou com qualquer um dos Municípios Consorciados nos termos do artigo 156, inciso IV, da Lei Federal nº. 14.133, de 2021.
- VII. não utilizar recursos de tecnologia da informação disponibilizados pelo Consórcio Público na operacionalização e automatização dos procedimentos de controle da execução do objeto contratual.

4.3. O cancelamento do registro de preços, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, serão formalizados por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

### 5. DO FORNECIMENTO

5.1. O fornecimento do objeto deverá ser efetuado mediante o recebimento da ordem de compra ou autorização de fornecimento ou nota de empenho ou contrato ou documento equivalente.

5.2. O prazo de entrega dos materiais são de **07 (sete) dias ÚTEIS**, contados da data da assinatura da ATA Registro de Preço, em remessas conforme solicitação do setor requisitante.

5.3. Os materiais deverão ser entregues no Setor de Nutrição e Dietética, localizado na Rua dos Expedicionários, nº 140 – Centro – Pariquera-Açu – Estado de São Paulo – CEP: 11930-000, de segunda a sexta-feira, das 07:00 h às 16:00 h.. Telefone: (13) 3856-9600 – ramal **9640**/ e-mail [snd@consaude.org.br](mailto:snd@consaude.org.br)

5.4. Todas as despesas relativas à entrega do objeto correrão por conta exclusiva da fornecedora.

## PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

5.5. O objeto deverá ser fornecido aos órgãos solicitantes pelo valor aprovado no processo, sendo proibida a cobrança de qualquer outra despesa que venha a interferir no valor registrado, correndo por conta da fornecedora as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, bem como, custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição da República Federativa do Brasil, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho, nos termos de ajustamento de conduta vigentes e demais despesas que venham a surgir para a perfeita execução do objeto.

5.6. O fornecimento dar-se-á em estrita conformidade com os termos do edital e anexos, em especial o Termo de referência.

5.7. A não entrega do objeto conforme estabelecido nos subitens, ensejará a revogação da Ata de Registro de Preços e aplicação das sanções legais previstas.

5.8. Os recebimentos provisórios e definitivos ficarão sob a responsabilidade de cada órgão participante.

5.9. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade, de qualidade ou documentação técnica, ou por desacordo com as especificações estabelecidas no Edital, verificadas posteriormente.

5.10. O objeto entregue poderá ser rejeitado pelo fiscal do órgão participante, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o edital e seus anexos, proposta de preços ou legislações vigentes, obrigando-se a fornecedora substituí-lo no **prazo máximo de 3 (três) dias úteis** após o recebimento da comunicação oficial, sob pena de revogação da Ata de Registro de Preços e aplicação das sanções previstas neste edital.

## 6. DO PAGAMENTO

6.1. Os pagamentos serão efetuados pelos órgãos participantes após o recebimento definitivo do objeto, envio da nota fiscal eletrônica/fatura e documentos complementares (se solicitado) no prazo máximo de até **30 (trinta) dias**, em moeda corrente nacional, conforme ordem cronológica de pagamento de cada órgão.

6.2. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão atualizados monetariamente de acordo com a regulamentação própria de cada órgão participante.

6.3. Os órgãos participantes não se responsabilizam pelo atraso dos pagamentos nos casos da não entrega do objeto ora registrado, bem como se a contratada agir com imperícia no fornecimento deste.

6.4. A nota fiscal deverá ser emitida para cada órgão participante, contendo o número do processo licitatório e da Ata de Registro de Preços, descrição completa do objeto, unidade de medida, marca, valores unitários e totais conforme a ordem de compra/autorização de fornecimento/nota de empenho emitida, dados da Agência e Conta Bancária (em nome da fornecedora) e demais informações solicitadas pelos órgãos participantes ou ainda nas legislações vigentes.

## PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

6.5. Somente serão autorizados os pagamentos em contas cujo CNPJ de titularidade seja idêntico àquele da habilitação e proposta, sendo responsabilidade da Fornecedora manter a identidade de informação no momento do cadastro e durante a execução.

6.6. Nenhum pagamento será efetuado a fornecedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira ou técnica que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

6.7. Os pagamentos deverão cumprir integralmente o disposto no edital de licitação e anexos, bem como os termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e alterações posteriores.

### 7. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

7.1. Os Recursos orçamentários serão atendidos pelas dotações dos orçamentos vigentes dos órgãos participantes e constarão no Empenho/Autorização de Fornecimento emitida pelas Administrações Municipais.

7.2. Os Recursos Financeiros serão de origem própria e, de transferências constitucionais e legais dos órgãos participantes do certame.

### 8. DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

#### 8.1. Compete ao Órgão Gerenciador:

8.1.1. A administração e o gerenciamento da ata de registro de preços, decorrente do procedimento licitatório;

8.1.2. Decidir sobre as alterações da ata de registro de preços, reequilíbrio de preços, trocas de marcas, cancelamentos e demais ocorrências que vierem a surgir durante a vigência do procedimento licitatório;

8.1.3. Remanejamento de quantitativos entre os órgãos participantes do certame ou de estimativa adicional, conforme dispõe o edital de licitação;

8.1.4. O acompanhamento das autorizações de fornecimento até seu efetivo recebimento;

8.1.5. Eventuais notificações por atraso de fornecimento ou objeto fornecido em desacordo com as obrigações assumidas pela fornecedora;

8.1.6. Abertura de processo administrativo sancionatório, quando for o caso.

#### 8.2. Compete aos Órgãos Participantes:

8.2.1. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações editalícias;

8.2.2. Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado para tal, desde que atendidas

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

às obrigações editalícias;

8.2.3. Rejeitar, em todo ou em parte, o objeto fornecido em desacordo com as obrigações assumidas pela fornecedora;

8.2.4. Fiscalizar o fornecimento do objeto ora contratado.

**8.3. Compete a Contratada/Detentora da ata de registro de preços:**

8.3.1. Manter durante a vigência da ata de registro de preços, decorrente deste procedimento licitatório, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

8.3.2. Atender a toda a legislação federal, estadual e municipal, afeta à área;

8.3.3. Entregar o objeto em prazo não superior ao máximo estipulado no edital e seus anexos;

8.3.4. Substituir, conforme termos do edital e seus anexos, às suas expensas, o objeto que não se adequar às especificações exigidas;

8.3.5. Assumir a responsabilidade e despesas relativas a todos os encargos previdenciários, trabalhistas, de seguros, acidentes, impostos e obrigações sociais previstas na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-la na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o consórcio;

8.3.6. Responder integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao consórcio ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

8.3.7. Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus funcionários e pelos atos por eles praticados, bem como, por eventuais danos pessoais e materiais causados a terceiros durante o fornecimento e execução do objeto;

8.3.8. Não subcontratar o objeto da presente licitação, sem o consentimento prévio do órgão gerenciador, o qual, caso haja, dar-se-á através de documento oficial, devidamente justificado, ficando a critério do consórcio a sua aceitação;

8.3.9. Responder, sempre que solicitado pela contratante, os questionamentos referentes ao objeto;

8.3.10. Assumir a responsabilidade de ordem administrativa, cível e penal, por atos ou omissões que causem danos à Administração ou à terceiros, seja por culpa ou dolo, resultante do fornecimento do objeto desta licitação;

8.3.11. Comunicar por escrito à contratante qualquer problema ocorrido na execução do objeto do contrato;

## PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

8.3.12. Acatar a fiscalização do objeto contratado que deverá ter suas solicitações atendidas imediatamente;

8.3.13. Atender todos os pedidos de contratação durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, independentemente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelos órgãos participantes;

8.3.14. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com Código de Defesa do Consumidor;

8.3.15. Fornecer o objeto constante na ordem de compra/autorização de fornecimento/nota de empenho/contrato ou documento equivalente emitida dentro do prazo de validade da ata de registro de preços, mesmo se a entrega ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

### 9. DA RESCISÃO CONTRATUAL E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. As causas de rescisão contratual estão estabelecidas no artigo 137, de acordo com as disposições do art. 138 e 139, todos da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

9.2. Nas hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato e das obrigações nele assumidas, poderá o Órgão Gerenciador aplicar ao fornecedor em relação as contratações dos Órgãos Participantes as seguintes sanções:

a) advertência;

b) impedimento de licitar e contratar com o Consórcio Intermunicipal de Saúde do Vale do Ribeira e Litoral Sul - CONSAÚDE, bem como com qualquer um dos municípios consorciados, por prazo não superior a **03 (três) anos**.

c) por atraso superior a **5 (cinco) dias** da entrega do objeto, fica o FORNECEDOR constituído em mora, sujeito a multa de **0,5% (meio por cento)** por dia de atraso, incidente sobre o valor total do contrato a ser calculado desde o **6º (sexto)** dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação limitado a **30 (trinta)** dias;

d) em caso de inexecução parcial ou de qualquer outra irregularidade do objeto poderá ser aplicada multa de **10% (dez por cento)** calculada sobre o valor do contrato, ou proporcional por cada descumprimento;

e) transcorridos **30 (trinta)** dias do prazo de entrega estabelecido no contrato, será considerado rescindido o Contrato, cancelado o Registro de Preços e aplicado a multa de **15% (quinze por cento)** por inexecução total, calculada sobre o valor da contratação;

f) dependendo do descumprimento, se gerar algum prejuízo ao CONSAÚDE ou a qualquer um dos municípios consorciados, poderá ser requerido do Fornecedor o valor de perdas e danos conforme caso, após Processo Administrativo de reconhecimento da responsabilidade;

## PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

g) declaração de inidoneidade, nos termos do art. 156, IV e §§ 5º e 6º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

9.3. O licitante ou contratado também terá responsabilidade administrativa pelas infrações previstas no art. 155, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

9.4. A aplicação das sanções ao responsável pelas infrações administrativas seguirá as disposições previstas nos art. 156 a 163, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

9.5. Na hipótese de aplicação de penalidade de multa, após os procedimentos legais, será emitida notificação de cobrança ao licitante, que deverá fazer o recolhimento do valor no prazo estabelecido na decisão do processo administrativo, sob pena de cobrança judicial.

### 10. DA PROTEÇÃO DE DADOS

10.1. As partes declaram estar cientes do inteiro teor da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD) e obrigam-se a observar e respeitar o dever de proteção de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, devendo ainda, se comprometer a cumprir todas as condições e obrigações dispostas na referida lei e demais legislações aplicáveis.

10.2. Fica vedada qualquer utilização de dados ou informações do órgão gerenciador, órgãos participantes e órgãos não participantes, para quaisquer fins, sem a expressa autorização.

10.3. As partes, por si, seus empregados, prepostos, representantes, afiliadas e terceiros envolvidos na execução desta Ata de Registro de Preços, comprometem-se a manter o sigilo, confidencialidade e integridade dos dados pessoais durante a vigência deste instrumento e mesmo após o seu término.

### 11. DA VINCULAÇÃO AO PROCESSO LICITATÓRIO

11.1. A presente Ata de Registro de Preços está vinculada ao **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.890/2026, PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA Nº 10/2026**, Registro de Preços, realizado pelo Consórcio Intermunicipal de Saúde do Vale do Ribeira e Litoral Sul – CONSAÚDE, Órgão Gerenciador.

### 12. DO FORO

12.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Pariquera – Açu/ SP para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento.

Fazem Parte da Presente Ata de Registro de Preços:

Anexo I da ATA – Preço, Especificação e Quantidade;

Anexo II da ATA – Termo de Ciência e Notificação;

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

Anexo III da ATA – Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP;

E, por estarem as partes justas e compromissadas, assinam a presente Ata.

Pariquera-Açú, **xx** de **xx** 2026.

**ÓRGÃO GERENCIADOR:**

.....  
**JULIO ANTONIO SOARES COELHO**  
**DIRETOR SUPERINTENDENTE**  
**CONSAÚDE**

.....  
**xx**  
**GESTOR ARP CONSAUDE**  
**xx**

.....  
**xx**  
**FISCAL ARP CONSAUDE**  
**xx**

**DETENTORA:**

.....  
**xx**  
**REPRESENTANTE LEGAL**  
**xx**  
**CONTATO TEL.: (xx) xx-xx**  
**E-MAIL: xx**

**Testemunha 1:**

**ELI BRAZ**

**CPF: 086.990.458-24**

**Testemunha 2:**

**RODRIGO MACIEL DO NASCIMENTO**

**CPF: 333.723.828-97**

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

**ANEXO I – ATA**

**PREÇO, ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE**

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

**ANEXO II – ATA**

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**ORGÃO GERENCIADOR: CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO VALE DO RIBEIRA E LITORAL SUL– CONSAÚDE**  
**CNPJ Nº: 57.740.490/0001-80**

**DETENTORA DA ARP: XX**  
**CNPJ Nº: XX**

**ARP Nº: XX/2026**  
**VIGÊNCIA: XX/XX/2026 À XX/XX/2027**

**VALOR: R\$ XX (XX).**

**OBJETO: A presente ATA tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES E BEBIDAS LÁCTEAS, DESTINADOS AO HRLB/CONSAÚDE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.**

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM ITENS COM COTA RESERVADA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE..**

**ADVOGADO: GABRIEL OLIVEIRA MAGALHÃES OAB/SP 405.341 E- mail:**  
**[procuradorjuridico@consaude.org.br](mailto:procuradorjuridico@consaude.org.br)**

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo,
- d) em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

e) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa;

f) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Parquera-Açu, xx de xx de 2026.

**RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

**Nome:** JULIO ANTONIO SOARES COELHO

**Cargo:** DIRETOR SUPERINTENDENTE

**CPF:** 268.797.318-03

**Assinatura:** \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE PELO CONSAUDE (ÓRGÃO GERENCIADOR):**

**Nome:** JULIO ANTONIO SOARES COELHO

**Cargo:** DIRETOR SUPERINTENDENTE

**CPF:** 268.797.318-03

**Assinatura:** \_\_\_\_\_

**PELA DETENTORA:**

**Nome:** XX

**Cargo:** RESPONSÁVEL LEGAL

**CPF:** XX

**Assinatura:** \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEL DA GESTÃO DA ARP PELO CONSAUDE (ÓRGÃO GERENCIADOR):**

**Nome:** XX

**Cargo:** XX

**CPF:** XX

**Assinatura:** \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO DA ARP PELO CONSAUDE (ÓRGÃO GERENCIADOR):**

**Nome:** XX

**Cargo:** XX

**CPF:** XX

**Assinatura:** \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DO CONSAUDE (ÓRGÃO GERENCIADOR):**

**Nome:** JULIO ANTONIO SOARES COELHO

**Cargo:** DIRETOR SUPERINTENDENTE

**CPF:** 268.797.318-03

**Assinatura:** \_\_\_\_\_

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

**ANEXO III – ATA**

**DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP**

**ORGÃO GERENCIADOR: CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO VALE DO RIBEIRA E LITORAL SUL– CONSAÚDE**  
**CNPJ Nº: 57.740.490/0001-80**

**DETENTORA DA ARP: XX**  
**CNPJ Nº: XX**

**ARP Nº: XX/2026**  
**VIGÊNCIA: XX/XX/2026 À XX/XX/2027**

**VALOR: R\$ XX (XX).**

**OBJETO: A presente ATA tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES E BEBIDAS LÁCTEAS, DESTINADOS AO HRLB/CONSAÚDE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.**

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM ITENS COM COTA RESERVADA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE.**

Declaro, na qualidade de responsável pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

**Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP**

Nome	<b>JUCILAINE DE ALMEIDA SILVA PASSOS</b>
Cargo	Diretora Administrativa
Endereço Comercial do Órgão/Setor	Rua Pedro Bonne, 508 Centro Pariquera-Açu/SP
Telefone	(13) 3856-9600 Ramal 9766
E-mail	<a href="mailto:diradm@consaude.org.br">diradm@consaude.org.br</a>

Pariquera-Açu, XX de XX de 2026.

**JUCILAINE DE ALMEIDA SILVA PASSOS**  
**Diretora Administrativa**  
**Consaúde**

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

**ANEXO VIII – EDITAL**

**ANEXO VIII**

Processo/Ano: **2890/2026**

Modalidade: **Pregão Eletrônico**

Sequência/Ano: **10/2026**

Item	Quantidade	Unid.	Tipo Cota	Descrição
1	1.125	KG	Aberta	ALMONDEGA DE FRANGO IQF - ALMONDEGA DE FRANGO (PEITO E SOBRECOXA), MOLDADA. CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF). INGREDIENTES: 100% CARNE DE FRANGO DE FRANGO ? PODERA TER ACRESCIMO DE ATE 10% DE ENRIQUECIMENTO COM VEGETAL (TIPO ORA-PRO-NOBIS). DEVERA TER NO MAXIMO 5% DE GORDURA. CADA UNIDADE DEVE PESAR CERCA DE 20G (VARIACAO DE +/- 5G). EMBALAGEM PRIMARIA: PLASTICA, PROPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, FECHAMENTO POR TERMOSSOLDAGEM, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ACONDICIONANDO NO MAXIMO 2KG DO PRODUTO. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 (OITO) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU MAIS FRIO.
2	1.125	KG	Aberta	ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA IQF - ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA CONGELADAS INDIVIDUALMENTE (IQF), PRODUTO CARNEO OBTIDO SOMENTE A PARTIR DE CARNE BOVINA, MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA, APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS ALMONDEGAS DEVERAO SE APRESENTAR EM TAMANHOS UNIFORMES, LIVRES DE OSSOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE; COM COLORAÇÃO NORMAL, TEXTURA MACIA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NAO CONTER PIMENTA E/ OU AROMA DE PIMENTA EM SUA COMPOSICAO. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 15 A 30 GRAMAS. APRESENTAR TEOR DE GORDURA MAXIMO DE 16% E TEOR DE PROTEÍNA MÍNIMO DE 12%, E NAO APRESENTAR EXCESSO DE GORDURA APOS O PREPARO. DEVERA SER CONGELADO A TEMPERATURADE -12°C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, INGREDIENTES, INFORMACOES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTES DE 01 OU 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. APRESENTAR FICHA TECNICA.

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

				PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.
3	750	L	Aberta	BEBIDA LACTEA FERMENTADA C/ POLPA DE FRUTA:MORANGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS; SABOR DE MORANGO/COCO; ELABORADO A PARTIR DE LEITE DESNATADO E/OU RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO; COMPOSTO DE ACUCAR,FERMENTOS LACTEOS,POLPA DE FRUTAS; CONSERVANTE,ESTABILIZANTE; AROMATIZANTE,ACIDULANTE; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS, COLORIDO ARTIFICIALMENTE E ACONDICIONADO EM SACO/POTE PLASTICO LACRADO,CONTENDO 850 A 900ML/G CADA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05 DA ANVISA,MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVO DETERMINADOS PELA ANVISA.
4	375	L	Aberta	BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUIDO DESNATADO; SEM ACUCAR,SEM GORDURA,CONTEM AGUA; FERMENTO LACTEOS,VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO,ESPESSANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS,CASEINATO DE SODIO; CONSERVANTE,CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM GARRAFA PLASTICA/SACO LACRADO; EMBALADO EM GARRAFA /SACO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDICÕES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05,DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
5	375	L	Aberta	BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUIDO DESNATADO; SEM ACUCAR,SEM GORDURA,CONTEM AGUA; FERMENTO LACTEOS,VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO,ESPESSANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS,CASEINATO DE SODIO; CONSERVANTE,CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALADO EM GARRAFA/SACO PLASTICO LACRADO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDICÕES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05,DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
6	2.250	K	Aberta	CARNE BOVINA -COXAO MOLE - TIPO BIFE - 01 KG - CARNE BOVINA, TIPO COXAO MOLE, BIFE, CARNE BOVINA, TIPO COXAO MOLE, EM BIFE, FRESCA OU RESFRIADA, LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, COM, NO MAXIMO, 10% DE SEBO E GORDURA, ACONDICIONADO

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

				EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE E ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO ENTRE 4 A 6 KG; SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº 12.486/78 E M.A. 2244/97).
7	2.250	KG	Aberta	CARNE BOVINA EM CUBOS (ACEM) - CARNE BOVINA EM CUBOS ACEM CONGELADA, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS. OS CUBOS DEVERÃO TER CERCA DE 2 A 3 CM, LIVRES DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE MANCHAS, SEM EXCESSO DE GORDURA IN NATURA E TAMBÉM APÓS O PREPARO. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 8% DE GORDURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVE, CONFORME LEGISLAÇÃO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
8	1.125	KG	Aberta	CARNE BOVINA MOÍDA (ACEM) - CARNE BOVINA MOÍDA ACEM CONGELADA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE MOÍDO, DE COR, TEXTURA E ODORE CARACTERÍSTICOS, SEM EXCESSO DE GORDURA IN NATURA E TAMBÉM APÓS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). ISENTA DE OSSOS, PELANCAS/ SEBO, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVE, CONFORME LEGISLAÇÃO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. A VARIACÃO DE PESO DEPOIS DE DESCONGELADA DEVE SER DE NO MÁXIMO 5%. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
9	1.125	KG	Aberta	CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: ACEM MOÍDA IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPÉCIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBÉM APÓS O PREPARO. ANTES DO

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

				<p>PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOÍDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO,DE FORMA CLARA E INDELEVEL, MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. LIPÍDEOS MAX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KGS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA</p>
10	1.500	KG	Aberta	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: PATINHO MOÍDO IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOÍDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO,DE FORMA CLARA E INDELEVEL, MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2 KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA</p>
11	2.250	KG	Aberta	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: ACEM EM CUBOS IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA,</p>

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

				<p>CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL. MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. LIPÍDEOS MAX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>
12	1.500	KG	Aberta	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: PATINHO EM CUBOS IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL. MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>
13	2.250	KG	Aberta	<p>CARNE SUINA - LOMBO - CARNE SUINA, LOMBO, PECA - CARNE SUINA, LOMBO, PECA; RESFRIADA, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADO;</p>

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

				PESANDO APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78 E M.A. 2244/97).CARNE SUINA, LOMBO, PEÇA
14	375	KG	Aberta	CARNE SUÍNA EM CUBOS IQF - CARNE SUÍNA EM CUBOS (PERNIL), DE TAMANHOS REGULARES COM CERCA DE 3 CM, SEM OSSO, CONGELADA SISTEMA IQF, EMBALADA A VACUO. LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, LIVRE DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGEM COM NO MÁXIMO 9% DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVE, COM OS DEVIDOS REGISTROS, CONFORME LEGISLAÇÃO. CAPACIDADE DE CONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12º C OU MAIS FRIO.
15	2.250	KG	Aberta	FILE DE SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS IQF - COXA E SOBRECOXA DESOSSADA ?IN NATURA? EM CUBOS, SEM PELE CARTILAGENS E GORDURAS, COM CERCA DE 2,5CM³ , CONGELADA PELO MODO IQF, COM REGISTRO NO SIF, SISP OU SIM. VALIDADE DE 10 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA . EMBALAGEM PRIMÁRIA: SISTEMA PLÁSTICO TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATOXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. PCTS. DE 1 E 2KGS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO, DE 08 A 20 KG
16	2.250	KG	Aberta	FILE DE TILÁPIA CONGELADO - FILE DE TILÁPIA INTEIRO, COM GRAMATURA DE 100 A 120 GRAMAS. LIVRE DE MANCHAS, PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, CARTILAGENS, ESPINHAS, VÍSCERAS, ALEM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES. APOS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, ATOXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVE, CONFORME LEGISLAÇÃO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SOB TEMPERATURA MÁXIMA -12º C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES VIGENTES E COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E A EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO LÍQUIDO (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

				CONGELAMENTO. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO.
17	375	KG	Aberta	LEITE FERMENTADO - LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOCADO: INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE EM PO DESNATADO RECONSTITUÍDO, LEITE EM PO DESNATADO, DEXTROSE, FERMENTO LACTEO, (LACTOBACILLUS CASEI, LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS, LACTOBACILLUS HELVETICUS, XAROPE DE ACUCAR, PECTINA CÍTRICA, AROMA IDENTICO AO NATURAL DE BAUNILHA. ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERACAO, COM TEMPERATURA DE 1 A 10 ° C. PRAZO DE VALIDADE 50 DIAS APOS A DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM DE 0,800 GRAMAS A 1 KG.
18	375	KG	Reservada	ALMONDEGA DE FRANGO IQF - ALMONDEGA DE FRANGO (PEITO E SOBRECOXA), MOLDADA. CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF). INGREDIENTES: 100% CARNE DE FRANGO DE FRANGO ? PODERA TER ACRESCIMO DE ATE 10% DE ENRIQUECIMENTO COM VEGETAL (TIPO ORA-PRO-NOBIS). DEVERA TER NO MAXIMO 5% DE GORDURA. CADA UNIDADE DEVE PESAR CERCA DE 20G (VARIACAO DE +/- 5G). EMBALAGEM PRIMARIA: PLASTICA, PROPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, FECHAMENTO POR TERMOSSOLDAGEM, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ACONDICIONANDO NO MAXIMO 2KG DO PRODUTO. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 (OITO) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12º C OU MAIS FRIO.
19	375	KG	Reservada	ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA IQF - ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA CONGELADAS INDIVIDUALMENTE (IQF), PRODUTO CARNEO OBTIDO SOMENTE A PARTIR DE CARNE BOVINA, MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLOGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPECAO SANITARIA, APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. AS ALMONDEGAS DEVERAO SE APRESENTAR EM TAMANHOS UNIFORMES, LIVRES DE OSSOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE; COM COLORACAO NORMAL, TEXTURA MACIA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NAO CONTER PIMENTA E/ OU AROMA DE PIMENTA EM SUA COMPOSICAO. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 15 A 30 GRAMAS. APRESENTAR TEOR DE GORDURA MAXIMO DE 16% E TEOR DE PROTEÍNA MÍNIMO DE 12%, E NAO APRESENTAR EXCESSO DE GORDURA APOS O PREPARO. DEVERA SER CONGELADO A TEMPERATURADE -12°C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICoes QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, INGREDIENTES, INFORMACOES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTES DE 01 OU 02 KG.

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

				VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. APRESENTAR FICHA TECNICA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.
20	250	L	Reservada	BEBIDA LACTEA FERMENTADA C/ POLPA DE FRUTA:MORANGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS; SABOR DE MORANGO/COCO; ELABORADO A PARTIR DE LEITE DESNATADO E/OU RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO; COMPOSTO DE ACUCAR,FERMENTOS LACTEOS,POLPA DE FRUTAS; CONSERVANTE,ESTABILIZANTE; AROMATIZANTE,ACIDULANTE; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS, COLORIDO ARTIFICIALMENTE E ACONDICIONADO EM SACO/POTE PLASTICO LACRADO,CONTENDO 850 A 900ML/G CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05 DA ANVISA,MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAONO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVO DETERMINADOS PELA ANVISA.
21	125	L	Reservada	BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUIDO DESNATADO; SEM ACUCAR,SEM GORDURA,CONTEM AGUA; FERMENTO LACTEOS,VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO,ESPESSANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS,CASEINATO DE SODIO; CONSERVANTE,CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM GARRAFA PLASTICA/SACO LACRADO; EMBALADO EM GARRAFA/SACO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05,DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
22	125	L	Reservada	BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUIDO DESNATADO; SEM ACUCAR,SEM GORDURA,CONTEM AGUA; FERMENTO LACTEOS,VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO,ESPESSANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS,CASEINATO DE SODIO; CONSERVANTE,CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALADO EM GARRAFA/SACO PLASTICO LACRADO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05,DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
23	750	K	Reservada	CARNE BOVINA -COXAO MOLE - TIPO BIFE - 01 KG - CARNE BOVINA, TIPO COXAO MOLE, BIFE, CARNE BOVINA, TIPO

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

				COXAO MOLE, EM BIFE, FRESCA OU RESFRIADA, LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, COM, NO MAXIMO, 10% DE SEBO E GORDURA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE E ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO ENTRE 4 A 6 KG; SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº 12.486/78 E M.A. 2244/97).
24	750	KG	Reservada	CARNE BOVINA EM CUBOS (ACEM) - CARNE BOVINA EM CUBOS ACEM CONGELADA, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM, LIVRES DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODO E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS, SEM EXCESSO DE GORDURA IN NATURA E TAMBEM APOS O PREPARO. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERA CONTER NO MAXIMO 8% DE GORDURA. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATIVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12º C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.
25	375	KG	Reservada	CARNE BOVINA MOÍDA (ACEM) - CARNE BOVINA MOÍDA ACEM CONGELADA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE MOÍDO, DE COR, TEXTURA E ODO CARACTERÍSTICOS, SEM EXCESSO DE GORDURA IN NATURA E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). ISENTO DE OSSOS, PELANCAS/ SEBO, PARASITAS E MATERIAIS STRANHOS. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATIVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. A VARIACAO DE PESO DEPOIS DE DESCONGELADA DEVE SER DE NO MAXIMO 5%. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE - 12º C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.
26	375	KG	Reservada	CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: ACEM MOÍDA IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

				INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOÍDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO,DE FORMA CLARA E INDELEVEL, MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. LIPÍDEOS MAX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KGS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA
27	500	KG	Reservada	CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: PATINHO MOÍDO IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOÍDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO,DE FORMA CLARA E INDELEVEL, MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2 KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA
28	750	KG	Reservada	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: ACEM EM CUBOS IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

				<p>GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL. MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE</p> <p>DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. LIPÍDEOS MAX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>
29	500	KG	Reservada	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: PATINHO EM CUBOS IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO</p> <p>LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL. MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>
30	750	KG	Reservada	CARNE SUINA - LOMBO - CARNE SUINA, LOMBO, PEÇA -

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

				CARNE SUINA, LOMBO, PEÇA; RESFRIADA, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADO; PESANDO APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78 E M.A. 2244/97).CARNE SUINA, LOMBO, PEÇA
31	125	KG	Reservada	CARNE SUÍNA EM CUBOS IQF - CARNE SUÍNA EM CUBOS (PERNIL), DE TAMANHOS REGULARES COM CERCA DE 3 CM, SEM OSSO, CONGELADA SISTEMA IQF, EMBALADA A VACUO. LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, LIVRE DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGEM COM NO MAXIMO 9% DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, COM OS DEVIDOS REGISTROS, CONFORME LEGISLAÇÃO. CAPACIDADE DE CONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12º C OU MAIS FRIO.
32	750	KG	Reservada	FILE DE SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS IQF - COXA E SOBRECOXA DESOSSADA ?IN NATURA? EM CUBOS, SEM PELE CARTILAGENS E GORDURAS, COM CERCA DE 2,5CM³ , CONGELADA PELO MODO IQF, COM REGISTRO NO SIF, SISP OU SIM. VALIDADE DE 10 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA . EMBALAGEM PRIMARIA: SISTEMA PLASTICO TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATOXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. PCTS. DE 1 E 2KGS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA, LACRADA RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO, DE 08 A 20 KG
33	750	KG	Reservada	FILE DE TILAPIA CONGELADO - FILE DE TILAPIA INTEIRO, COM GRAMATURA DE 100 A 120 GRAMAS. LIVRE DE MANCHAS, PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, CARTILAGENS, ESPINHAS, VÍSCERAS, ALEM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES. APOS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS. EMBALAGEM PRIMARIA: PLASTICA, ATOXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SOB TEMPERATURA MÁXIMA -12º C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES VIGENTES E COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA.

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

				PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E A EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO LÍQUIDO (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS CONGELAMENTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
34	125	KG	Reservada	LEITE FERMENTADO - LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOCADO: INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE EM PO DESNATADO RECONSTITUÍDO, LEITE EM PO DESNATADO, DEXTROSE, FERMENTO LACTEO, (LACTOBACILLUS CASEI, LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS, LACTOBACILLUS HELVETICUS, XAROPE DE ACUCAR, PECTINA CÍTRICA, AROMA IDENTICO AO NATURAL DE BAUNILHA. ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO, COM TEMPERATURA DE 1 A 10 ° C. PRAZO DE VALIDADE 50 DIAS APOS A DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM DE 0,800 GRAMAS A 1 KG.

Parquera-Açu, **13 de Maio de 2026.**

**TERMO DE REFERÊNCIA – CARNES E BEBIDAS LÁCTEAS****1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

- 1.1. REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES E BEBIDAS LÁCTEAS para abastecer o Hospital Regional Dr. Leopoldo Bevilacqua – HRLB/CONSAÚDE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e ANEXO I.
- 1.2. LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM ITEM(NS) COM COTA(S) RESERVADA(S) PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.
- 1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.4. a) Vigência da Ata de Registro de Preços: 12 meses, com fundamento no art. 84 da Lei nº 14.133/2021, prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso; b) Vigência do contrato decorrente da ARP: a ser estabelecida no próprio instrumento contratual, conforme a necessidade da Administração, com fundamento no art. 105 da Lei nº 14.133/2021.
- 1.5. No ato de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.
- 1.6. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

**2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

- 2.1. A contratação de carnes congeladas no sistema IQF (Individual Quick Frozen) e bebidas lácteas visa atender à demanda do Serviço de Alimentação e Nutrição do hospital, responsável pela produção de refeições destinadas aos pacientes internados. Tais itens são essenciais para a composição do cardápio hospitalar, contribuindo para o adequado aporte nutricional e para a recuperação dos pacientes. A aquisição é necessária para garantir a continuidade do serviço de alimentação, assegurando qualidade, segurança alimentar e regularidade no fornecimento das refeições.
- 2.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2026 por não estar elaborado e ser facultativo, nos termos da Lei 14133/21.

**3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

- 3.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de carnes congeladas pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen) e bebidas lácteas, destinadas ao atendimento das necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética do hospital. A contratação visa assegurar o abastecimento regular de alimentos com qualidade nutricional, segurança sanitária e padronização, garantindo condições adequadas para o preparo das refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores da unidade hospitalar. A solução contempla o fornecimento dos produtos com controle de qualidade em todas as etapas do processo, desde a produção até a entrega na unidade hospitalar, observando as seguintes fases do ciclo de vida do objeto:
  - Produção e processamento industrial;
  - Embalagem adequada;
  - Armazenamento em condições controladas;

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

- Transporte refrigerado;
- Entrega conforme cronograma do hospital;

A adoção dessa solução busca garantir a regularidade do fornecimento, a manutenção da cadeia do frio, a rastreabilidade dos produtos e a segurança alimentar no ambiente hospitalar.

3.2. O ciclo de vida do objeto referente ao fornecimento de carnes IQF e bebidas lácteas compreende todas as etapas desde a produção até o consumo final no hospital, garantindo qualidade, segurança alimentar e conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

3.2.1. Produção: seleção de matéria-prima inspecionada e processamento industrial adequado, incluindo congelamento rápido das carnes (IQF) e tratamento térmico das bebidas lácteas.

3.2.2. Embalagem: acondicionamento em embalagens apropriadas, atóxicas e devidamente rotuladas com informações como lote, validade e condições de armazenamento.

3.2.3. Armazenamento e Transporte: conservação em temperaturas adequadas e transporte em veículos refrigerados, garantindo a manutenção da cadeia do frio.

3.2.4. Recebimento e Utilização: conferência no hospital, armazenamento em câmaras adequadas e utilização no preparo das refeições pelo Serviço de Nutrição e Dietética.

3.2.5. Descarte: destinação correta das embalagens e resíduos, conforme normas sanitárias e ambientais.

Esse processo assegura a entrega de alimentos seguros, padronizados e adequados ao consumo hospitalar.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- a) A empresa contratada deve possuir todos os licenciamentos e autorizações necessários para operar no ramo de alimentos, conforme as regulamentações locais e nacionais de saúde e segurança alimentar.
- b) Os gêneros alimentícios fornecidos devem estar em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, garantindo a qualidade e segurança dos alimentos. Isso inclui armazenamento adequado, controle de temperatura, higiene pessoal e dos alimentos, e procedimentos de manipulação seguros.
- c) A empresa contratada deve ser capaz de fornecer uma variedade de gêneros alimentícios que atendam às necessidades específicas do hospital, incluindo alimentos para dietas especiais, restrições alimentares e preferências culturais.
- d) Os produtos fornecidos devem atender aos padrões nutricionais estabelecidos para dietas hospitalares, garantindo a adequação dos alimentos às necessidades nutricionais dos pacientes e funcionários.
- e) Rotulagem: Os alimentos devem apresentar rotulagem clara e precisa, incluindo informações sobre ingredientes, data de validade, origem e modo de preparo.
- f) Os produtos devem ser fornecidos em embalagens seguras e adequadas, que protejam os alimentos contra contaminação e preservem sua qualidade durante o armazenamento e transporte.

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

- g) Entrega e Logística: A empresa contratada deve ser capaz de garantir a entrega oportuna e eficiente dos produtos, com um sistema de logística bem organizado que minimize os riscos de deterioração ou danos durante o transporte.
- h) Os preços dos produtos devem ser competitivos e transparentes, com todas as taxas e encargos claramente especificados no contrato de fornecimento.
- i) Preferencialmente, a empresa contratada deve demonstrar compromisso com práticas sustentáveis, como a redução do desperdício de alimentos, o uso de embalagens eco-friendly e o apoio a comunidades locais.

**4.1. Sustentabilidade:**

- 4.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
- 4.1.2. Uso de materiais reciclados ou sustentáveis em produtos, se for o caso.
- 4.1.3. Eficiência energética nos processos de fabricação e transporte.
- 4.1.4. Minimização de resíduos e embalagens.
- 4.1.5. Certificação ambiental dos produtos, se for o caso.
- 4.1.6. Priorização de fornecedores com práticas sustentáveis.

**4.2. Da exigência de amostra**

- 4.2.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgada por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.
- 4.2.2. As amostras poderão ser entregues no Setor de Nutrição e Dietética, localizado na Rua dos Expedicionários, nº 140 – Centro – Pariquera-Açu – Estado de São Paulo – CEP: 11930-000, de segunda a sexta-feira, das 07:00h às 16:30h, no prazo limite de 05 (cinco) dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.
- 4.2.3. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.
- 4.2.4. No caso de não haver entrega de amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.
- 4.2.5. A avaliação das amostras será realizada pela equipe técnica responsável, preferencialmente pelo Serviço de Nutrição e Dietética da unidade hospitalar, observando critérios como:
- Qualidade sensorial (aparência, cor, odor e textura);
  - Conformidade com as especificações técnicas do edital;
  - Integridade da embalagem;
  - Rotulagem conforme legislação sanitária vigente;
  - Condições de conservação e apresentação do produto.
- 4.2.5. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim,

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

- 4.2.6. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- 4.2.7. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores (caso necessário) no prazo de 05 (cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
- 4.2.8. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

**4.3 Subcontratação**

- 4.3.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

**4.4. Garantia da contratação**

4.4.1 - Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021 e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e conforme disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

**5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO****5.1. Condições de Entrega**

- 5.1.1. O prazo de entrega dos bens é de 7 (sete) dias úteis, contados da assinatura do contrato, de forma continuada, de acordo com a necessidade do setor, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.1.2. Os bens deverão ser entregues no Setor de Nutrição e Dietética, localizado na Rua dos Expedicionários, nº 140 – Centro – Pariquera-Açu – Estado de São Paulo – CEP: 11930-000, de segunda a sexta-feira, das 07:00h às 16:30h.

**5.2. Garantia, manutenção e assistência técnica**

- 5.2.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

**5.3. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

- 5.3.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 5.3.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

- 5.3.3. As comunicações entre o CONSAÚDE e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 5.3.4. O CONSAÚDE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 5.3.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o CONSAÚDE poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

**5.4. Fiscalização**

- 5.4.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

**5.5. Fiscalização Técnica**

- 5.5.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 5.5.2. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º,](#))
- 5.5.3. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 5.5.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 5.5.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 5.5.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual

**5.6. Gestor do Contrato**

- 5.6.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 5.6.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

- 5.6.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 5.6.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 5.6.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 5.6.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 5.6.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## 6. RECEBIMENTO

### 6.1. Recebimento Provisório e Definitivo

- 6.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, junto a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 6.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 6.1.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.
- 6.1.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 6.1.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 6.1.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

- 6.1.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **7.1. Critérios de medição**

7.1.1. A medição do objeto será realizada no momento do recebimento dos produtos, com base na verificação quantitativa e qualitativa dos itens entregues, conforme as especificações estabelecidas no edital e seus anexos.

Para fins de aferição, serão considerados os seguintes critérios:

I – Conferência das quantidades entregues, por meio de pesagem (no caso de carnes) e verificação de volume ou unidades (no caso de bebidas lácteas), em conformidade com as ordens de fornecimento;

II – Verificação da conformidade dos produtos com as especificações técnicas exigidas, incluindo padrão IQF para carnes, características sensoriais e integridade das embalagens;

III – Observância das condições de transporte e armazenamento, especialmente quanto à manutenção da cadeia de frio e temperatura adequada dos produtos;

IV – Conferência dos prazos de validade e da rotulagem, em conformidade com a legislação sanitária vigente;

V – Registro do recebimento por servidor responsável, com atesto quanto à conformidade dos produtos.

7.1.2. O pagamento será realizado com base nas quantidades efetivamente recebidas e aceitas pela Administração, podendo haver recusa total ou parcial dos produtos em caso de desconformidade, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

7.1.3. Os critérios de medição observam os princípios do planejamento, eficiência e controle previstos na Lei nº 14.133/2021.

### **7.2. Liquidação**

7.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.2.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.2.3. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.2.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.2.5. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.2.6. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.2.7. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

**7.3. Prazo de pagamento**

7.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

7.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPC - Fipe de correção monetária.

**7.4. Forma de pagamento**

7.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.4.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.4.6. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

**7.5. Antecipação de pagamento**

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

7.5.1. Não será admitido, tendo em vista que no presente caso, optar pela antecipação do pagamento não se mostra uma estratégia mais vantajosa para a administração pública.

**7.8. Cessão de crédito**

7.8.1. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme [o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#)

7.8.2. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

**8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO****8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

8.1.1. A seleção do fornecedor será realizada por meio de procedimento licitatório, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do sistema de registro de preços, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

**8.2. Forma de fornecimento**

8.2.1. O fornecimento do objeto será continuado.

**8.3. Exigências de habilitação**

8.3.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

**8.4. Habilitação jurídica**

8.4.1. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4.2. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.4.3. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.4.4. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.4.5. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade

**PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026**

federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.

- 8.4.6. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.4.7. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 8.4.8. **Sociedade cooperativa:** não se aplica no presente caso, em razão do objeto.
- 8.4.9. **Agricultor familiar:** não se aplica no presente caso, em razão do objeto.
- 8.4.10. **Produtor Rural:** não se aplica no presente caso, em razão do objeto.
- 8.4.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**8.5. Habilitação fiscal, social e trabalhista**

- 8.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.5.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.5.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.5.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.5.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.5.6. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.5.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.5.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

**8.6. Qualificação Técnica**

## PROCESSO 2.890/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026

- 8.6.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.
- 8.6.2. Apresentação de Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede da licitante, compatível com o objeto licitado, válida na data da sessão.
- 8.6.3. Os produtos de origem animal deverão possuir registro ou inspeção junto ao órgão competente, tais como SIF, SISP ou SIM, conforme legislação aplicável.
- 8.6.4. A licitante deverá comprovar que dispõe de condições adequadas para armazenamento e transporte refrigerado/congelado dos produtos, garantindo a manutenção da cadeia de frio.
- 8.6.5. Quando solicitado pela Administração, a licitante deverá apresentar documentos complementares que comprovem a rastreabilidade e a conformidade sanitária dos produtos ofertados.
- 8.6.6. Apresentação das fichas técnicas dos alimentos ofertados, contendo, no mínimo, descrição do produto, composição, peso/gramatura, prazo de validade, identificação do lote, condições de armazenamento, informações nutricionais e demais especificações necessárias à avaliação da conformidade do item

### 8.7. Qualificação Econômico-Financeira

- 8.7.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;
- 8.7.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#);

## 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O valor da contratação foi estimado a partir dos quantitativos já expostos no corpo deste Termo de Referência e da pesquisa de preços realizada nos termos do Decreto 005/2024 e do art. 23, caput e § 1º, da Lei Federal n. 14.133/2021.
- 9.2. Importante salientar, contudo, que o valor estimado será **SIGILOS**, em vista do favorecimento de uma verdadeira competitividade entre os licitantes para a obtenção da proposta mais vantajosa para a administração, expressamente autorizado pelo art. 24 da Lei Federal n. 14.133/2021.
- 9.3. Cumpre destacar que, os valores estão acostados ao ETP desta demanda, o qual encontra-se anexo a esse Processo Administrativo.
- 9.4. Compete ao pregoeiro e à equipe de apoio a observância dos dispositivos legais, para fins de julgamento e aceitação das propostas, sendo as estimativas dos valores apenas divulgadas após o encerramento do envio de lances.

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na dotação orçamentária a seguir:

**Ficha: 38**  
**Função Programática: 10.302.0003.2012**  
**Categoria/Elemento: 3.3.90.30**

Pariquera-Açu/SP, 25 de maio de 2026

**SABRINA ROCHA GOMES**  
*Coordenadora de Serviços de Nutrição e Dietética*

**ANEXO I**

ITEM	UND	QTD	Tipo Cota	Código 4R	Descrição
1	KG	1.125	Aberta	01.018876	ALMONDEGA DE FRANGO IQF - ALMONDEGA DE FRANGO (PEITO E SOBRECORA), MOLDADA. CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF). INGREDIENTES: 100% CARNE DE FRANGO DE FRANGO ? PODERA TER ACRESCIMO DE ATE 10% DE ENRIQUECIMENTO COM VEGETAL (TIPO ORA-PRO-NOBIS). DEVERA TER NO MAXIMO 5% DE GORDURA. CADA UNIDADE DEVE PESAR CERCA DE 20G (VARIACAO DE +/-5G). EMBALAGEM PRIMARIA: PLASTICA, PROPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, FECHAMENTO POR TERMOSSOLDAGEM, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ACONDICIONANDO NO MAXIMO 2KG DO PRODUTO. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 (OITO) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU MAIS FRIO.
2	KG	1.125	Aberta	01.018883	ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA IQF - ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA CONGELADAS INDIVIDUALMENTE (IQF), PRODUTO CARNEO OBTIDO SOMENTE A PARTIR DE CARNE BOVINA, MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPECAO SANITARIA, APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. AS ALMONDEGAS DEVERAO SE APRESENTAR EM TAMANHOS UNIFORMES, LIVRES DE OSSOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE; COM COLORACAO NORMAL, TEXTURA MACIA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NAO CONTER PIMENTA E/ OU AROMA DE PIMENTA EM SUA COMPOSICAO. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 15 A 30 GRAMAS. APRESENTAR TEOR DE GORDURA MAXIMO DE 16% E TEOR DE PROTEÍNA MÍNIMO DE 12%, E NAO APRESENTAR EXCESSO DE GORDURA APOS O PREPARO. DEVERA SER CONGELADO A TEMPERATURADE -12°C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO, ATOXICO, TERMOSSOLDADO,

					RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, INGREDIENTES, INFORMACOES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTES DE 01 OU 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. APRESENTAR FICHA TECNICA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.
3	L	750	Aberta	01.011600	BEBIDA LACTEA FERMENTADA C/ POLPA DE FRUTA:MORANGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS; SABOR DE MORANGO/COCO; ELABORADO A PARTIR DE LEITE DESNATADO E/OU RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO; COMPOSTO DE ACUCAR,FERMENTOS LACTEOS,POLPA DE FRUTAS; CONSERVANTE,ESTABILIZANTE; AROMATIZANTE,ACIDULANTE; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS, COLORIDO ARTIFICIALMENTE E ACONDICIONADO EM SACO/POTE PLASTICO LACRADO,CONTENDO 850 A 900ML/G CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05 DA ANVISA,MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAONO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVO DETERMINADOS PELA ANVISA.
4	L	375	Aberta	01.011601	BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUIDO DESNATADO; SEM ACUCAR,SEM GORDURA,CONTEM AGUA; FERMENTO LACTEOS,VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO,ESPESSANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS,CASEINATO DE SODIO; CONSERVANTE,CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM GARRAFA PLASTICA/SACO LACRADO; EMBALADO EM GARRAFA /SACO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05,DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
5	L	375	Aberta	01.011602	BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUIDO DESNATADO; SEM ACUCAR,SEM GORDURA,CONTEM AGUA; FERMENTO LACTEOS,VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO,ESPESSANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS,CASEINATO DE SODIO;

					<p>CONSERVANTE,CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALADO EM GARRAFA/SACO PLASTICO LACRADO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDICÕES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05,DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.</p>
6	KG	2.250	Aberta	01.004731	<p>CARNE BOVINA -COXAO MOLE - TIPO BIFE - 01 KG - CARNE BOVINA, TIPO COXAO MOLE, BIFE, CARNE BOVINA, TIPO COXAO MOLE, EM BIFE, FRESCA OU RESFRIADA, LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, COM, NO MAXIMO, 10% DE SEBO E GORDURA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE E ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO ENTRE 4 A 6 KG; SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº 12.486/78 E M.A. 2244/97).</p>
7	KG	2.250	Aberta	01.018886	<p>CARNE BOVINA EM CUBOS (ACEM) - CARNE BOVINA EM CUBOS ACEM CONGELADA, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM, LIVRES DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS,LIVRE DE MANCHAS, SEM EXCESSO DE GORDURA IN NATURA E TAMBEM APOS O PREPARO. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERA CONTER NO MAXIMO 8% DE GORDURA. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE - 12º C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>
8	KG	1.125	Aberta	01.018885	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (ACEM) - CARNE BOVINA MOÍDA ACEM CONGELADA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE MOÍDO, DE COR, TEXTURA E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM EXCESSO DE GORDURA IN NATURA E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO</p>

					<p>DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). ISENTO DE OSSOS, PELANCAS/ SEBO, PARASITAS E MATERIAIS STRANHOS. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. A VARIACAO DE PESO DEPOIS DE DESCONGELADA DEVE SER DE NO MAXIMO 5%. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE - 12° C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>
9	KG	1.125	Aberta	01.018878	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: ACEM MOÍDA IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOÍDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO,DE FORMA CLARA E INDELEVEL, MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. LIPÍDEOS MAX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KGS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA</p>

10	KG	1.500	Aberta	01.018879	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: PATINHO MOÍDO IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBÉM APOS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOÍDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVE, MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1 A 2 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA</p>
11	KG	2.250	Aberta	01.018880	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: ACEM EM CUBOS IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBÉM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERÃO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM</p>

					ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL. MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. LIPÍDEOS MAX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.
12	KG	1.500	Aberta	01.018881	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: PATINHO EM CUBOS IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL. MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.
13	KG	2.250	Aberta	01.015997	CARNE SUINA - LOMBO - CARNE SUINA, LOMBO, PECA - CARNE SUINA, LOMBO, PECA; RESFRIADA, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM

					SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADO; PESANDO APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78 E M.A. 2244/97).CARNE SUINA, LOMBO, PECA
14	KG	375	Aberta	01.018877	CARNE SUÍNA EM CUBOS IQF - CARNE SUÍNA EM CUBOS (PERNIL), DE TAMANHOS REGULARES COM CERCA DE 3 CM, SEM OSSO, CONGELADA SISTEMA IQF, EMBALADA A VACUO. LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, LIVRE DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGEM COM NO MAXIMO 9% DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, COM OS DEVIDOS REGISTROS, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE CONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU MAIS FRIO.
15	KG	2.250	Aberta	01.018884	FILE DE SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS IQF - COXA E SOBRECOXA DESOSSADA ?IN NATURA? EM CUBOS, SEM PELE CARTILAGENS E GORDURAS, COM CERCA DE 2,5CM³, CONGELADA PELO MODO IQF, COM REGISTRO NO SIF, SISP OU SIM. VALIDADE DE 10 MESES DA DATA DE FABRICACAO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA . EMBALAGEM PRIMARIA: SISTEMA PLASTICO TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATOXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. PCTS. DE 1 E 2KGS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, LACRADA RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICOES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO, DE 08 A 20 KG
16	KG	2.250	Aberta	01.018882	FILE DE TILAPIA CONGELADO - FILE DE TILAPIA INTEIRO, COM GRAMATURA DE 100 A 120 GRAMAS. LIVRE DE MANCHAS, PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, CARTILAGENS, ESPINHAS, VÍSCERAS, ALEM DE SUBSTANCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES. APOS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS. EMBALAGEM PRIMARIA: PLASTICA, ATOXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SOB TEMPERATURA MAXIMA -12°

					C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLACOES VIGENTES E COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA E A EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO LÍQUIDO (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS CONGELAMENTO. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO.
17	KG	375	Aberta	01.018887	LEITE FERMENTADO - LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOCADO: INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE EM PO DESNATADO RECONSTITUÍDO, LEITE EM PO DESNATADO, DEXTROSE, FERMENTO LACTEO, (LACTOBACILLUS CASEI, LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS, LACTOBACILLUS HELVETICUS, XAROPE DE ACUCAR, PECTINA CÍTRICA, AROMA IDENTICO AO NATURAL DE BAUNILHA. ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERACAO, COM TEMPERATURA DE 1 A 10 ° C. PRAZO DE VALIDADE 50 DIAS APOS A DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM DE 0,800 GRAMAS A 1 KG.
18	KG	375	Reservada	01.018876	ALMONDEGA DE FRANGO IQF - ALMONDEGA DE FRANGO (PEITO E SOBRECOPA), MOLDADA. CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF). INGREDIENTES: 100% CARNE DE FRANGO DE FRANGO ? PODERA TER ACRESCIMO DE ATE 10% DE ENRIQUECIMENTO COM VEGETAL (TIPO ORA-PRO-NOBIS). DEVERA TER NO MAXIMO 5% DE GORDURA. CADA UNIDADE DEVE PESAR CERCA DE 20G (VARIACAO DE +/-5G). EMBALAGEM PRIMARIA: PLASTICA, PROPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, FECHAMENTO POR TERMOSSOLDAGEM, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ACONDICIONANDO NO MAXIMO 2KG DO PRODUTO. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 (OITO) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU MAIS FRIO.
19	KG	375	Reservada	01.018883	ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA IQF - ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA CONGELADAS INDIVIDUALMENTE (IQF), PRODUTO CARNEO OBTIDO SOMENTE A PARTIR DE CARNE BOVINA, MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPECAO SANITARIA, APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. AS ALMONDEGAS DEVERAO SE APRESENTAR EM

					<p>TAMANHOS UNIFORMES, LIVRES DE OSSOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE; COM COLORACAO NORMAL, TEXTURA MACIA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NAO CONTER PIMENTA E/ OU AROMA DE PIMENTA EM SUA COMPOSICAO. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 15 A 30 GRAMAS. APRESENTAR TEOR DE GORDURA MAXIMO DE 16% E TEOR DE PROTEÍNA MÍNIMO DE 12%, E NAO APRESENTAR EXCESSO DE GORDURA APOS O PREPARO. DEVERA SER CONGELADO A TEMPERATURADE -12°C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, INGREDIENTES, INFORMACOES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTES DE 01 OU 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. APRESENTAR FICHA TECNICA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>
20	L	250	Reservada	01.011600	<p>BEBIDA LACTEA FERMENTADA C/ POLPA DE FRUTA:MORANGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS; SABOR DE MORANGO/COCO; ELABORADO A PARTIR DE LEITE DESNATADO E/OU RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO; COMPOSTO DE ACUCAR,FERMENTOS LACTEOS,POLPA DE FRUTAS; CONSERVANTE,ESTABILIZANTE; AROMATIZANTE,ACIDULANTE; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS, COLORIDO ARTIFICIALMENTE E ACONDICIONADO EM SACO/POTE PLASTICO LACRADO,CONTENDO 850 A 900ML/G CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05 DA ANVISA,MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAONO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVO DETERMINADOS PELA ANVISA.</p>
21	L	125	Reservada	01.011601	<p>BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUIDO DESNATADO; SEM ACUCAR,SEM GORDURA,CONTEM AGUA; FERMENTO LACTEOS,VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO,ESPESSANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS,CASEINATO DE SODIO; CONSERVANTE,CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO</p>

					ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM GARRAFA PLASTICA/SACO LACRADO; EMBALADO EM GARRAFA /SACO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05,DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
22	L	125	Reservada	01.011602	BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUIDO DESNATADO; SEM ACUCAR,SEM GORDURA,CONTEM AGUA; FERMENTO LACTEOS,VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO,ESPESSANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS,CASEINATO DE SODIO; CONSERVANTE,CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALADO EM GARRAFA/SACO PLASTICO LACRADO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05,DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
23	KG	750	Reservada	01.004731	CARNE BOVINA -COXAO MOLE - TIPO BIFE - 01 KG - CARNE BOVINA, TIPO COXAO MOLE, BIFE, CARNE BOVINA, TIPO COXAO MOLE, EM BIFE, FRESCA OU RESFRIADA, LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, COM, NO MAXIMO, 10% DE SEBO E GORDURA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE E ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO ENTRE 4 A 6 KG; SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº 12.486/78 E M.A. 2244/97).
24	KG	750	Reservada	01.018886	CARNE BOVINA EM CUBOS (ACEM) - CARNE BOVINA EM CUBOS ACEM CONGELADA, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM, LIVRES DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS,LIVRE DE MANCHAS, SEM EXCESSO DE GORDURA IN NATURA E TAMBEM APOS O PREPARO. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERA CONTER NO MAXIMO 8% DE GORDURA. EMBALAGEM PRIMARIA:

					<p>POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE - 12° C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p> <p>CARNE BOVINA MOÍDA</p>
25	KG	375	Reservada	01.018885	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (ACEM) - CARNE BOVINA MOÍDA ACEM CONGELADA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE MOÍDO, DE COR, TEXTURA E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM EXCESSO DE GORDURA IN NATURA E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). ISENTO DE OSSOS, PELANCAS/ SEBO, PARASITAS E MATERIAIS STRANHOS. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. A VARIACAO DE PESO DEPOIS DE DESCONGELADA DEVE SER DE NO MAXIMO 5%. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE - 12° C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>
26	KG	375	Reservada	01.018878	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: ACEM MOÍDA IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOÍDAS EM EQUIPAMENTO</p>

					<p>APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. LIPÍDEOS MAX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KGS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA</p>
27	KG	500	Reservada	01.018879	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: PATINHO MOÍDO IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOÍDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2 KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA</p>
28	KG	750	Reservada	01.018880	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: ACEM EM CUBOS IQF - CARNE PROVENIENTE</p>

					<p>DE ESPECIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBÉM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL. MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. LIPÍDEOS MAX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1 A 2KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>
29	KG	500	Reservada	01.018881	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: PATINHO EM CUBOS IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBÉM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA</p>

					FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL. MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.
30	KG	750	Reservada	01.015997	CARNE SUINA - LOMBO - CARNE SUINA, LOMBO, PECA - CARNE SUINA, LOMBO, PECA; RESFRIADA, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADO; PESANDO APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78 E M.A. 2244/97).CARNE SUINA, LOMBO, PECA
31	KG	125	Reservada	01.018877	CARNE SUÍNA EM CUBOS IQF - CARNE SUÍNA EM CUBOS (PERNIL), DE TAMANHOS REGULARES COM CERCA DE 3 CM, SEM OSSO, CONGELADA SISTEMA IQF, EMBALADA A VACUO. LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, LIVRE DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGEM COM NO MAXIMO 9% DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, COM OS DEVIDOS REGISTROS, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE CONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU MAIS FRIO.
32	KG	750	Reservada	01.018884	FILE DE SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS IQF - COXA E SOBRECOXA DESOSSADA ?IN NATURA? EM CUBOS, SEM PELE CARTILAGENS E GORDURAS, COM CERCA DE 2,5CM³ , CONGELADA PELO MODO IQF, COM REGISTRO NO SIF, SISP OU SIM. VALIDADE DE 10 MESES DA DATA DE FABRICACAO E COM NO MÍNIMO 70% DE VALIDADE NA DATA DE ENTREGA . EMBALAGEM PRIMARIA: SISTEMA PLASTICO TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATOXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. PCTS. DE

					1 E 2KGS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA, LACRADA RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO, DE 08 A 20 KG
33	KG	750	Reservada	01.018882	FILE DE TILÁPIA CONGELADO - FILE DE TILÁPIA INTEIRO, COM GRAMATURA DE 100 A 120 GRAMAS. LIVRE DE MANCHAS, PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, CARTILAGENS, ESPINHAS, VÍSCERAS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES. APÓS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, ATOXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEZIVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SOB TEMPERATURA MÁXIMA -12° C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES VIGENTES E COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E A EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO LÍQUIDO (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APÓS CONGELAMENTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
34	KG	125	Reservada	01.018887	LEITE FERMENTADO - LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOCADO: INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE EM PO DESNATADO RECONSTITUÍDO, LEITE EM PO DESNATADO, DEXTROSE, FERMENTO LACTEO, (LACTOBACILLUS CASEI, LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS, LACTOBACILLUS HELVETICUS, XAROPE DE AÇÚCAR, PECTINA CÍTRICA, AROMA IDENTICO AO NATURAL DE BAUNILHA. ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO, COM TEMPERATURA DE 1 A 10 ° C. PRAZO DE VALIDADE 50 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM DE 0,800 GRAMAS A 1 KG.