

AVISO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

PROC.ADMINISTRATIVO Nº 2.890/2026

Prezado(s) Senhor(es):

O CONSAÚDE/HRLB torna público que realizará Licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, que tem como objeto **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES IQF E BEBIDAS LÁCTEAS / CONTRAÇÃO DE SERVIÇO**, para um período de **12 (doze) meses**, conforme descrito no Termo de Referência anexo a este instrumento.

Diante do exposto, abre-se prazo de **05 (CINCO)** dias úteis, a partir da data de sua publicação, para que os interessados possam apresentar suas propostas exclusivamente por meio do E-mail: compras9@consaude.org.br.

O orçamento deverá atender aos seguintes requisitos:

- Preço unitário por item e marca do produto orçado, conforme tabela constante no Termo de Referência;
- Os valores deverão conter apenas dois dígitos após a vírgula;
- **Prazo para pagamento: 30 (trinta) dias;**
- **Prazo de entrega: 10 dias;**
- **Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias;**
- Local e endereço para entrega/prestação do serviço: HOSPITAL REGIONAL DR. LEOPOLDO BEVILACQUA – Rua dos Expedicionários, 140 – Centro – Pariquera-Açu/SP.
- Frete para entrega **INCLUSO**.
-

A proposta deverá ser encaminhada em papel timbrado, carimbado e assinado pelo responsável legal ou servidor devidamente qualificado. Deverá constar, ainda, os seguintes dados:

- Razão social;
- Data de Emissão;
- Endereço completo físico e eletrônico;
- Contato telefônico;
- CNPJ da empresa.

Sem mais para o momento, e, certos de contarmos com a atenção de V.S^a, subscrevemo-nos,

Cordialmente,

Silneia Bitencourt
Serviço de Suprimentos/Consaúde

Pariquera-açu/SP, 24 de março 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. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, contados do(a) assinatura do contrato na forma do art. 105 da Lei nº 14133/21, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei nº 14133/21.
- 1.4. 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.
- 1.5. 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;
 - 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.

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, 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 10 (dez) 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.

- 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 aprazadas, 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.

- 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

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:

- 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

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](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

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 Econômico-Financeira

- 8.6.1. 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;
- 8.6.2. 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, 16 de março de 2026

SABRINA ROCHA GOMES
Coordenadora de Serviços de Nutrição e Dietética

ANEXO I

ITEM	UND	QTD	CÓDIGO 4R	DESCRIÇÃO
01	KG	1500	01.018876	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.
02	KG	1500	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.
03	L	1000	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 CONDICÕES 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.
04	L	500	01.011601	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 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.
05	L	500	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 CONDICOOES 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.
06	KG	3000	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 CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº 12.486/78 E M.A. 2244/97).
07	KG	3000	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: 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.
08	KG	1500	01.018885	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 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.
09	KG	1500	01.018878	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

				<p>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	KG	2000	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 CONDICOOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS</p>

				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
11	KG	3000	01.018880	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.
12	KG	2000	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

				<p>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 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 2KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.</p>
13	KG	3000	01.015997	<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 CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78 E M.A. 2244/97).CARNE SUINA, LOMBO, PECA</p>
14	KG	500	01.018877	<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,</p>

				<p>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.</p>
15	KG	3000	01.018884	<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 ATOXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. PCTS. DE 1 E 2KGS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, LACRADA RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICOOES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO, DE 08 A 20 KG</p>
16	KG	3000	01.018882	<p>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 CONDICOOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. SUAS CONDICOOES 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</p>

				PESO LÍQUIDO (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS CONGELAMENTO. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO.
17	KG	500	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.