

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 019/2025

PREGÃO Nº 90003/2025

PROCESSO Nº 170/2024

Ao vigésimo primeiro dia do mês de março de 2024, na **Fundação Hospital Santa Lydia**, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º.13.370.183/0001-89, situada na Rua Tamandaré, n.º.434, na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, Campos Elíseos, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, conforme deliberação do Pregão n.º 90003/2025, e do respectivo resultado publicado nos autos do Processo n.º 170/2024, em epígrafe, que vai assinada pela representante legal, Senhora Cassia Amaro Batista de Santana, CPF/MF 349.730.468-92, doravante denominado **SETOR GESTOR DO REGISTRO DE PREÇOS**; e, de outro lado, a empresa **ETL - PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**, CNPJ nº **05.428.788/0001-55**, com sede na Rua Prudente de Moraes, nº 975, Centro, na cidade de Taquaritinga, Estado de São Paulo, CEP 15.900-053, por meio de seu representante legal, doravante denominada DETENTORA, celebram o presente ajuste para Registro de Preços, a qual será regido pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1. O presente instrumento fundamenta-se no Pregão n.º 90003/2025, no art. 82 da Lei Federal n.º 14.133/2021, no Decreto n.º 10.024/2019 e do art. 15 do Regulamento Próprio de Compras da Fundação Hospital Santa Lydia (RPC-FHSL), na sua forma eletrônica e, subsidiariamente, nas demais normas pertinentes.

1.2. Para fins desta Ata, considera-se:

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

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. O presente objeto tem como referência o Processo Licitatório n.º 170/2024 e o Pregão n.º 90003/2025.

2.2. O presente instrumento tem por objeto o registro de preços para aquisição de alimentos perecíveis (carnes bovina, suína, aves, peixes e embutidos) a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia – FHSL, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantidades detalhadas em planilha no Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto do Edital de Referência, parte integrante desta Ata, abaixo discriminados:

a) Itens exclusivos para ME/EPP:

	Descrição Especificação	Marca/ Fornecedor	Quantidade Anual Estimada	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Valor Total Estimado
1	BACON DEFUMADO: Bacon proveniente de carne suína, defumado, fatiado, acondicionada em embalagem de 500g (quinhentos gramas) e/ou 1 Kg (um quilo), deve ser isenta de manchas roxas, de bolores, fungos, deve preservar as características sensoriais próprias do produto, os critérios de qualidade do produto devem estar de acordo com o que preconizado pela Instrução Normativa SDA Nº21 de 31 de Julho de 2000,devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA, .Cada pacote deve conter no rótulo: nome do produto, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo produto deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deve estar refrigerado com temperatura entre 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.	Bresser	200	kg	R\$ 28,75	R\$ 5.750,00
2	FILE DE FRANGO EM TIRAS: Filé de peito de frango cortado em tiras, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	Frigospol	2.500	kg	R\$ 21,25	R\$ 53.125,00

3	FILÉ DE FRANGO EM CUBOS: Filé de peito de frango cortado em cubos, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado	Frigospol	2.200	kg	R\$ 21,25	R\$ 46.750,00
7	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO: Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; deve apresentar as características sensoriais inerentes ao produto, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de cartilagem, ossos, pele, larvas e sujidades coloração esverdeada, fungos, bolores, manchas arroxeadas, aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao produto, todos os critérios de qualidade preconizados terão que estar de acordo com a Instrução Normativa Nº20/2000- MAPA e a Instrução Normativa SDA nº 37 de 13 de outubro de 2011 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Identidade de qualidade de PRESUNTO.. O estabelecimento deve apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O produto tem que estar acondicionado e entregue em embalagem plástica transparente, de baixa densidade, embalado à vácuo com rótulo impresso contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Deve ser entregue fatiado ou ralado em embalagem de 1kg embalado, cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), temperatura de estocagem e tabela nutricional. Pode ser entregue refrigerado com temperatura entre 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.	Mais Sabor	400	kg	R\$ 20,63	R\$ 8.252,00
8	QUEIJO MUSSARELA: queijo mussarela fatiado e/ou ralado, transportado e conservado em temperatura abaixo de 8°C, coloração branco amarelado, consistência semidura e elástica, odor característico ao produto. Ingredientes obrigatórios: leite e /ou leite reconstituído, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. O produto não deverá conter	Mais Sabor	500	kg	R\$ 37,50	R\$ 18.750,00

	impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Todos os critérios de qualidade do produto devem estar em conformidade com a Portaria nº 364/97-MAPA, RDC 12/21, RDC 259/02, RDC 360/03 e RDC 14/14. O estabelecimento responsável pela produção do produto deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O produto deverá ser entregue acondicionado em embalagens de 01 KG (um quilo) ou 02 KG (dois quilos), em polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, à vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, com rótulo impresso próprio para produtos congelados, com nome e marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do fabricante, temperatura de estocagem e tabela nutricional de forma clara. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, ou pode ser entregue refrigerado em temperatura entre 4 a 8°C, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.					
9	SALSICHA: salsicha tipo hot dog, tendo como matéria-prima de carne mecanicamente processada de aves e/ou suíno, a constituição desse produto deve estar conforme Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017 no artigo 300: “salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico”, deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 05 kg (cinco quilos) por embalagem, os critérios de qualidade devem estar de acordo com a Instrução Normativa SDA nº04, de 31 de março de 2000, deverá preservar suas características sensoriais inerentes ao produto. E cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pela produção e/ou comercialização do produto cárneo deverá apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado, não serão aceito o produto que apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida ou com coloração estranha ao produto.	Estrela	300	kg	R\$ 7,25	R\$ 2.175,00
10	SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO: Corte da sobrecoxa de frango, congelado, com pele, com osso, cada unidade com peso médio de 250g, isenta de penas, vísceras, aditivos e produtos impróprios ao alimento, sem manchas esverdeadas deve preservar as características organolépticas próprias do tipo de corte, a carne deve estar bem aderida ao osso, bem como a pele deve estar bem fixada à carne, cada pacote deve apresentar 4 unidades de sobrecoxa e deve pesar cerca de 1kg no	Gonzales	3.500	kg	R\$ 12,50	R\$ 43.750,00

total, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
---	--	--	--	--	--

c) Itens ampla participação (75%):

	Descrição Especificação	Marca/ Fornecedor	Quantidade Anual Estimada	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Valor Total Estimado
24	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de peixe tipo TILÁPIA, limpo, isento de escamas, peles, ossos, vestígios de vísceras, cartilagens, isento de parasitas, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem adição de água, deve preservar suas características organolépticas próprias da espécie do peixe, deve possuir a carne branca, sem manchas. Os critérios de qualidade do pescado devem seguir a Instrução Normativa nº 21/2017-MAPA. O estabelecimento responsável pela comercialização do pescado deve apresentar documento comprobatório de inspeção pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Cada pacote deve estar lacrado, deve conter 01 Kg (um quilo), 2 Kg (dois quilos) e/ou 05 Kg (cinco quilos) e deve constar no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013, não será aceito o recebimento do peixe à granel e/ou em embalagem primária aberta. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	Norsi	1650	kg	R\$ 30,00	R\$ 49.500,00
25	PATINHO MOÍDO: Carne bovina, corte do patinho, moído, isenta de aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, cartilagem, ossos, sebo, nitrato, amônia ou de qualquer outro tipo de aditivo ou substância imprópria ao produto, deve preservar suas características organolépticas inerente ao tipo de corte de carne, deve possuir coloração vermelho-púrpura, todos os critérios de qualidade do produto devem ser conforme preconizado pela Instrução Normativa Nº83/2003-MAPA. A	Frigospol	3.600	Kg	R\$ 25,50	R\$ 91.800,00

carne tem que estar acondicionada em embalagem de 01 Kg (um quilo), 02 KG (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos) e cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos a dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.					
--	--	--	--	--	--

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ASSINATURA DA ATA

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

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES E PRAZO DE FORNECIMENTO E DE ENTREGA

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

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

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

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

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

4.6. O objeto será considerado recebido:

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

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

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

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

- a) gêneros perecíveis e alimentação preparada;
- b) serviços profissionais;
- c) obras e serviços de valor até o previsto no inciso II do art. 17 do RPC-FHSL, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade;
- d) Nos demais casos autorizados pela Lei.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será feito por ordem bancária em conta corrente do fornecedor, mensalmente em 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo e atesto da nota fiscal/DANFE e boleto bancário após a entrega dos produtos devidamente atestado pela entidade requisitante, mediante o respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo, conforme item 6 do Termo de Referência.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, compreendido entre 21 de março de 2025 a 21 de março de 2026, prorrogável por igual período.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO VALOR ESTIMADO DA ATA

7.1. O valor estimado desta Ata de Registro de Preço para o período de sua vigência é de **R\$ 319.852,00 (trezentos e dezenove mil, oitocentos e cinquenta e dois reais)**, de acordo com o estimado em planilha na cláusula segunda.

CLÁUSULA OITAVA – DO CUSTEIO

8.1. Os recursos financeiros para fazer face às despesas com as aquisições dos produtos correrão por verbas próprias e recursos oriundos do Convênio n.º 121/2021, firmado entre a Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto, através da Secretaria da Saúde e a Fundação Hospital Santa Lydia.

CLAÚSULA NONA – DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

- a) Emitir em 03 (três) vias a Ordem de Compra, conforme modelo definido no Anexo VII, do Edital de Referência, sendo a primeira enviada ao fornecedor, a segunda ao Gestor e a terceira, para arquivo do órgão/entidade participante ou interessada.
- b) Comunicar ao Gestor a recusa ou o não do detentor de registro de preços, no prazo estabelecido na Ordem de Compra, para entrega do objeto lícitado.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

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

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

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

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

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

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

10.7. O não cumprimento de qualquer cláusula deste edital e respectiva ata e sua consequente denúncia, por inadimplência, implicará multa, que não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por quaisquer infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

10.8. Cabem aos Órgãos Gestor, Participantes ou Interessados:

a) Indicar responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços e recebimento dos objetos, e assegurar o seu recebimento, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;

b) Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade relacionada as obrigações de fornecimento assumidas;

c) Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preços;

d) Efetuar o pagamento pelo fornecimento do objeto, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;

e) Em caso de atraso do pagamento imputável exclusivamente ao Órgão Gestor requisitante, arcar com a correção monetária a partir do primeiro dia posterior ao termo final do prazo para pagamento, conforme índice aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PREÇO

11.1. Os preços registrados são os preços unitários ofertados em cada ITEM pela empresa signatária desta Ata.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS PENALIDADES

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

15.3. Fica eleito o foro da cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, para conhecer das questões relacionadas com a presente Ata que não possam ser resolvidas pelos meios administrativos.

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

Ribeirão Preto/SP, 21 de março de 2025.

SIGNATÁRIO:

Egediao Tadeu

Laurenco:280223348

39

Assinado de forma digital por
Egediao Tadeu
Laurenco:28022334839
Dados: 2025.03.17 14:45:46 -03'00'

ETL - PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

CNPJ nº 05.428.788/0001-55

Egedião Tadeu Lourenço

CPF: 280.223.348-39

**GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE
PREÇO**

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

Cassia Amaro Batista de Santana

CPF: 349.730.468-92

Documento assinado digitalmente

gov.br

DANIELLE DURAN BECARI

Data: 21/03/2025 10:08:19 -0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

Danielle Duran Becari

CPF: 368.815.508-47

Testemunhas:

1ª.

Nome: *Adriana Rodrigues*

CPF: 305.713.658-82

2ª.

Nome: *Michelle O.S. Honig*

CPF: 222835492-84

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Registro de Preços para aquisição de alimentos perecíveis (carnes bovina, suína, aves, peixes e embutidos) a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia – FHSL, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme especificações edescrições contidas neste Termo.

2. JUTIFICATIVA

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

2.2. A quantidade prevista, no item 6, é a estimada para o período de 12 (doze) meses.

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

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

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

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

3.2.1. Os alimentos deverão ser entregues de terça-feira e sexta-feira, das 7 horas às 9 horas da manhã no Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, localizado na Rua Tamandaré Nº 434, CEP. 14085-070, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP. O horário pode sofrer mudanças conforme critério da Fundação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Com o objetivo de garantir a segurança higiênico sanitária dos gêneros alimentícios, fica instituída a obrigatoriedade de apresentação do alvará sanitário emitido pela ANVISA, do estabelecimento que comercializa os insumos (CONTRATADA), bem como, boletim sanitário dos abatedouros emitido pela RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal), conforme Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.

4. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

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

4.1.1. Local: Setor Nutrição e Dietética Fundação Hospital Santa Lydia
Endereço: Rua Tamandaré, 434, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP, duas vezes na semana de segunda a sexta-feira.

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

4.3 Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

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

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

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

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

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

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

5. DA FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

6. FISCAIS DO CONTRATO

Fiscal titular: Danielle Duran Becari - Nutricionista

Gestora: Natália Garcia Cunha – Nutricionista

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

a) Itens exclusivos para ME/EPP:

Item	Descrição Especificação	Quantidade Anual Estimada	Unidade de Fornecimento
1	BACON DEFUMADO: Bacon proveniente de carne suína, defumado, fatiado, acondicionada em embalagem de 500g (quinhentos gramas) e/ou 1 Kg (um quilo), deve ser isenta de manchas roxas, de bolores, fungos, deve preservar as características sensoriais próprias do produto, os critérios de qualidade do produto devem estar de acordo com o que preconizado pela Instrução Normativa SDA Nº21 de 31 de Julho de 2000, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do produto, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo produto deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deve estar refrigerado com temperatura entre 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.	200	kg
2	FILE DE FRANGO EM TIRAS: Filé de peito de frango cortado em tiras, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações	2.500	kg

	impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.		
3	FILÉ DE FRANGO EM CUBOS: Filé de peito de frango cortado em cubos, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado	2.200	kg
4	LAGARTO EM PEÇA: Carne bovina, corte do lagarto em peça, isenta de ossos, cartilagem deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura , odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso, cada peça deve pesar em média de 4 à 9 kg (quatro a nove quilos). O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	1.900	kg
5	LINGUIÇA CALABRESA: linguiça tipo calabresa proveniente de carne suína, defumada, produto cárneo ultra processado, obtido de carnes suína selecionada, toucinho e condimentos, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, o produto cárneo deverá ser preparada com carnes não mista, deve ser suína em perfeito estado de conversação, os critérios de qualidade devem estar de acordo com a Instrução Normativa SDA nº04, de 31 de março de 2000, deverá preservar suas características sensoriais inerentes ao produto. Deve ser acondicionado em embalagens de 2,5 Kg (dois quilos e meio) e/ou 05 Kg (cinco quilos), cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do	1.200	kg

	fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pela produção e/ou comercialização do produto cárneo deverá apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar refrigerado com temperatura de 4 a 10° C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado, não serão aceito o produto que apresentar superfície úmida, pegajosa, mofo, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida ou com coloração estranha ao produto.		
6	LINGUIÇA TOSCANA: Linguíça tipo toscana, o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. O produto deverá ser entregue na embalagem original, acondicionado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistente ao transporte e ao armazenamento, cada pacote deve conter 05 Kg (cinco quilos) e deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	1.200	kg
7	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO: Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; deve apresentar as características sensoriais inerentes ao produto, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de cartilagem, ossos, pele, larvas e sujidades coloração esverdeada, fungos, bolores, manchas arroxeadas, aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao produto, todos os critérios de qualidade preconizados terão que estar de acordo com a Instrução Normativa Nº20/2000- MAPA e a Instrução Normativa SDA nº 37 de 13 de outubro de 2011 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Identidade de qualidade de PRESUNTO.. O estabelecimento deve apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O produto tem que estar acondicionado e entregue em embalagem plástica transparente, de baixa densidade, embalado à vácuo com rótulo impresso contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005- MAPA. Deve ser entregue fatiado ou ralado em embalagem de 1kg embalado, cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), temperatura de estocagem e tabela nutricional. Pode ser entregue refrigerado com temperatura entre 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.	400	kg
8	QUEIJO MUSSARELA: queijo mussarela fatiado e/ou ralado, transportado e conservado em temperatura abaixo de 8°C, coloração branco amarelado, consistência semidura e elástica, odor característico ao produto. Ingredientes obrigatórios: leite e /ou leite reconstituído, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Todos os critérios de qualidade do produto devem estar em conformidade com a Portaria nº 364/97-MAPA, RDC 12/21, RDC 259/02,		kg

	RDC 360/03 e RDC 14/14. O estabelecimento responsável pela produção do produto deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O produto deverá ser entregue acondicionado em embalagens de 01 KG (um quilo) ou 02 KG (dois quilos), em polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, à vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, com rótulo impresso próprio para produtos congelados, com nome e marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do fabricante, temperatura de estocagem e tabela nutricional de forma clara. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, ou pode ser entregue refrigerado em temperatura entre 4 a 8°C, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.	500	
9	SALSICHA: salsicha tipo hot dog, tendo como matéria-prima de carne mecanicamente processada de aves e/ou suíno, a constituição desse produto deve estar conforme Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017 no artigo 300: “salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico”, deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 05 kg (cinco quilos) por embalagem, os critérios de qualidade devem estar de acordo com a Instrução Normativa SDA nº04, de 31 de março de 2000, deverá preservar suas características sensoriais inerentes ao produto. E cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pela produção e/ou comercialização do produto cárneo deverá apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado, não serão aceito o produto que apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida ou com coloração estranha ao produto.	300	kg
10	SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO: Corte da sobrecoxa de frango, congelado, com pele, com osso, cada unidade com peso médio de 250g, isenta de penas, vísceras, aditivos e produtos impróprios ao alimento, sem manchas esverdeadas deve preservar as características organolépticas próprias do tipo de corte, a carne deve estar bem aderida ao osso, bem como a pele deve estar bem fixada à carne, cada pacote deve apresentar 4 unidades de sobrecoxa e deve pesar cerca de 1kg no total, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	3.500	kg

11	SOBRECOXA SEM OSSO: Corte de sobrecoxa de frango desossada, com pele e congelado. Cada unidade com peso médio de 200g, isenta de penas, vísceras, aditivos e produtos impróprios ao alimento, sem manchas esverdeadas, deve preservar as características organolépticas próprias do tipo de corte, cada pacote deve apresentar uma média de 5 unidades de sobrecoxa e deve pesar 1 kg no total, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	4.320	kg
----	---	-------	----

b) Itens reservados à ME/EPP (até 25%):

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

	à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.		
14	COXÃO MOLE EM BIFE: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em bifes de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	525	kg
15	COXÃO MOLE EM CUBOS: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em cubos de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor.	1.175	kg
16	FILE DE FRANCO DESFIADO: Filé de peito de frango desfiado, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão)	1.100	kg

	deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.		
17	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de peixe tipo TILÁPIA, limpo, isento de escamas, peles, ossos, vestígios de vísceras, cartilagens, isento de parasitas, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem adição de água, deve preservar suas características organolépticas próprias da espécie do peixe, deve possuir a carne branca, sem manchas. Os critérios de qualidade do pescado devem seguir a Instrução Normativa nº 21/2017-MAPA. O estabelecimento responsável pela comercialização do pescado deve apresentar documento comprobatório de inspeção pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Cada pacote deve estar lacrado, deve conter 01 Kg (um quilo), 2 Kg (dois quilos) e/ou 05 Kg (cinco quilos) e deve constar no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013, não será aceito o recebimento do peixe à granel e/ou em embalagem primária aberta. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	550	kg
18	PATINHO MOÍDO: Carne bovina, corte do patinho, moído, isenta de aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, cartilagem, ossos, sebo, nitrato, amônia ou de qualquer outro tipo de aditivo ou substância imprópria ao produto, deve preservar suas características organolépticas inerente ao tipo de corte de carne, deve possuir coloração vermelho-púrpura, todos os critérios de qualidade do produto devem ser conforme preconizado pela Instrução Normativa Nº83/2003-MAPA. A carne tem que estar acondicionada em embalagem de 01 Kg (um quilo), 02 KG (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos) e cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	1.200	Kg

c) Itens ampla participação (75%):

Item	Descrição Especificação	Quantidade Anual Estimada	Unidade de Fornecimento
19	CARNE BOVINA TIPO COSTELA: Corte de costela bovina, desossada, cortada em cubos, com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e ossos. Deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar 05 kg (cinco quilos), embalagem deve ser resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em	2.700	kg

	condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.		
20	COXÃO MOLE EM ISCAS: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em iscas pequenas de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e /ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005- MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	2700	kg
21	COXÃO MOLE EM BIFE: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em bifes de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	1.575	kg
22	COXÃO MOLE EM CUBOS: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em cubos de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor.	3.525	kg
23	FILE DE FRANCO DESFIADO: Filé de peito de frango desfiado, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas	3.300	kg

	próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.		
24	FILE DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de peixe tipo TILÁPIA, limpo, isento de escamas, peles, ossos, vestígios de vísceras, cartilagens, isento de parasitas, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem adição de água, deve preservar suas características organolépticas próprias da espécie do peixe, deve possuir a carne branca, sem manchas. Os critérios de qualidade do pescado devem seguir a Instrução Normativa nº 21/2017-MAPA. O estabelecimento responsável pela comercialização do pescado deve apresentar documento comprobatório de inspeção pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Cada pacote deve estar lacrado, deve conter 01 Kg (um quilo), 2 Kg (dois quilos) e/ou 05 Kg (cinco quilos) e deve constar no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013, não será aceito o recebimento do peixe à granel e/ou em embalagem primária aberta. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	1650	kg
25	PATINHO MOÍDO: Carne bovina, corte do patinho, moído, isenta de aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, cartilagem, ossos, sebo, nitrito, nitrato, amônia ou de qualquer outro tipo de aditivo ou substância imprópria ao produto, deve preservar suas características organolépticas inerente ao tipo de corte de carne, deve possuir coloração vermelho-púrpura, todos os critérios de qualidade do produto devem ser conforme preconizado pela Instrução Normativa Nº83/2003-MAPA. A carne tem que estar acondicionada em embalagem de 01 Kg (um quilo), 02 KG (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos) e cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	3.600	Kg

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

CONTRATADO: ETL - PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

PROCESSO Nº (DE ORIGEM): 170/2024

OBJETO: Registro de preços para aquisição de alimentos perecíveis (carnes bovina, suína, aves, peixes e embutidos) a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia – FHSL, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantidades na planilha anexa à cláusula dois desta Ata.

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, 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;
- d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados 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 (s);
- e) 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.

Ribeirão Preto/SP, 21 de março de 2025.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Cassia Amaro Batista de Santana - CPF/MF 349.730.468-92

Cargo: Diretora Administrativa

RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME

Nome: Cassia Amaro Batista de Santana - CPF/MF 349.730.468-92

Cargo: Diretora Administrativa

CONTRATANTE:

Nome: Cassia Amaro Batista de Santana - CPF/MF 349.730.468-92

Cargo: Diretora Administrativa - Ordenadora de despesas

Assinatura: _____

CONTRATADA:

Nome: Egedião Tadeu Lourenço - CPF: 280.223.348-39

Cargo: Sócio Administrador Egediao Tadeu

Lourenco:28022334839

Assinado de forma digital por Egediao
Tadeu Lourenco:28022334839
Dados: 2025.03.17 14:48:11 -03'00'

Assinatura: _____

FISCAL DO CONTRATO:

Nome: Danielle Duran Becari - CPF: 368.815.508-47

Cargo: Nutricionista



Documento assinado digitalmente
DANIELLE DURAN BECARI
Data: 21/03/2025 08:29:44 -0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura: _____

GESTOR DO CONTRATO:

Nome: Natalia Garcia Cunha - CPF: 475.273.128-23

Cargo: Nutricionista (Responsável Técnica)



Documento assinado digitalmente
NATALIA GARCIA CUNHA
Data: 20/03/2025 15:00:35 -0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura: _____