



RIO GRANDE DO NORTE
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO
DA SAÚDE PÚBLICA – SESAP

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA
Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 730, - Bairro Centro, Natal/RN, CEP 59012-240
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - http://www.saude.gov.br

EDITAL Nº 90027/2026

Processo nº 00610999.000473/2025-17

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, nos termos abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

TIPO DE DISPUTA: **MENOR PREÇO POR LOTE.**

IMPORTANTE:

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 16/03/2026.

HORÁRIO (Brasília/Distrito Federal): às 10:00horas.

LOCAL: www.comprasnet.gov.br

CÓDIGO UASG: 925550

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de **Brasília /DF.**

PRAZO PARA IMPUGNAÇÃO E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO: ATÉ DIA-11/MARÇO/2026

Pregoeiro(a): JOSÉ NILTON MOREIRA JÚNIOR

Endereço: *Secretaria de Estado da Saúde Pública*

Comissão Permanente de Licitação

Email: sesap.cpl@gmail.com

Telefone: 84 3232-2671

CNPJ: 08.241.754/0001-45

ComprasGov: www.gov.br/compras/pt-br e www.compras.rn.gov.br

A Secretaria de Estado da Saúde Pública - SESAP, torna público, que realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na sua forma **ELETRÔNICA** - tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, para **Registro de Preços**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, do Decreto Estadual 32.449, de 07 de março de 2023, bem como da Lei Complementar Estadual nº 675, de 06 de novembro de 2020, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1. Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, nos termos abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 1.2. O registro de preços será do tipo menor **preço por LOTE.**
- 1.3. As propostas deverão estar sujeitas à legislação vigente da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA).
- 1.4. Havendo qualquer discordância na especificação entre o Edital e do Termo de Referência, prevalecerá a do Termo de Referência.
- 1.5. O orçamento estimado para a contratação terá caráter sigiloso, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da fase lances, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

2. DA COTA RESERVADA

- 2.1. Não haverá a reserva de cotas de acordo com a Justificativa da ausência de cotas reservadas juntada

aos autos do processo.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

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

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

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

3.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

a) que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

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

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

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

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

3.5. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal da licitante ou de seu representante legal e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

3.6. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

3.7. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

3.8. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

3.10. Não poderão participar deste Pregão:

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

- Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
- Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, conforme justificativa acostada aos autos do processo administrativo;

4. DA IMPUGNAÇÃO/ESCLARECIMENTO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 4.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.
- 4.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 4.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 4.3.1. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame, salvo quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 4.4. Decairá do direito de impugnar os termos deste edital, o licitante que o tendo aceitado sem objeção, venha a apontar, depois da abertura das propostas de preços, falhas ou irregularidades que o viciarem, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.
- 4.5. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.
- 4.6. **O(s) pedido(s) de esclarecimento(s) ou impugnação(ões)** deverão ser encaminhados pelo **e-mail: sesap.cpl@gmail.com**.
- 4.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 4.8. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 4.9. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnação serão divulgadas pelo sistema em campo próprio e vincularão os participantes e a administração.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 5.2. Não haverá ordem de classificação na etapa de cadastro da proposta, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 5.3. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 5.4. De acordo com o art. 63, II, da [Lei nº 14.133, de 2021](#), será exigida a apresentação dos documentos para habilitação apenas pelo licitante vencedor, tendo em vista que a fase de habilitação não antecede a de julgamento na presente licitação.
- 5.5. Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;
- 5.6. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 5.7. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá cadastrar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, *o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;*
 - Fabricante;
 - Marca (Exceto quando se tratar de marca própria e exclusiva, situação em que a licitante deve expressar que se trata de “marca própria e exclusiva”, evitando uma identificação antecipada);
 - *Valor unitário e valor total do item, conforme solicitação do sistema.*
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a licitante.
- 6.3. A inconformidade das informações cadastradas com as das propostas poderá acarretar na desclassificação da empresa.
- 6.4. O preço deverá ser cotado em moeda corrente nacional com no máximo **quatro casas decimais** após a vírgula e estarem incluídas todas e quaisquer despesas, tais como: frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e

indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto.

6.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

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

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

6.9. Os preços ofertados deverão obedecer o teto máximo nas aquisições de medicamentos destinados ao Sistema Único de Saúde – SUS, ou seja, o Preço de Fábrica (PF) ou quando necessário o Preço Máximo de Venda ao Governo (PMVG).

7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que sejam inexecutáveis.

7.3. Também será desclassificada a licitante que se identificar durante o cadastro de proposta no sistema, conforme previsto no item do Preenchimento da Proposta.

7.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

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

7.7. Durante a sessão de disputa, poderá ocorrer abertura de vários itens simultaneamente cabendo ao Licitante acompanhar atentamente as convocações do pregoeiro quanto as chamadas para os Itens.

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

7.9. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do **item**.

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

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

7.12. *O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 0,01 (um centavo)**.*

7.13. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com um lance final e fechado, observados os seguintes procedimentos:

a) A disputa terá duração inicial de 15 (quinze) minutos e, após tal prazo, o Sistema encaminhará aviso de fechamento iminente da primeira parte dos lances; após o que transcorrerá um segundo período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;

b) Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% superiores àquela possam ofertar **um lance final e fechado** em até 5 (cinco) minutos, o qual será **sigiloso** até o encerramento deste prazo;

c) Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas na alínea anterior, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de 3, oferecer **um lance final e fechado** em até 5 (cinco) minutos, o qual será **sigiloso** até o encerramento deste prazo;

d) Após o término dos prazos estabelecidos nas alíneas anteriores, o Sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores;

e) Não havendo **lance final e fechado** classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de 3 (três), na ordem de classificação, possam ofertar **um lance final e fechado** em até 5 (cinco) minutos, o qual será **sigiloso** até o encerramento deste prazo;

f) Poderá o Pregoeiro, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

7.14. Durante a fase aberta de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor for considerado inexecutável ou que entenda ter sido lançado erroneamente. Nesta hipótese, o sistema encaminhará mensagem à licitante na qual faculte o direito de repetir tal lance.

7.14.1. Os licitantes não devem manter contato, seja por e-mail ou por telefone, durante a fase de lances com o pregoeiro ou equipe de apoio para evitar identificação. Qualquer problemática deverá ser analisada em momento posterior à fase de lances.

7.14.2. Por impossibilidades do sistema, não é possível realizar a exclusão de lances durante as fases aleatória e fechada.

7.15. Não serão aceitas propostas que apresentarem preços simbólicos ou irrisórios.

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

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

7.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015. Também devem ser considerados os dispositivos previstos na LC nº 675/2020.

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

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

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

7.22. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.23. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

a) empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

b) empresas brasileiras;

c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

d) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

7.24. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro negociará condições mais vantajosas.

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

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

7.27. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada da documentação exigida em Edital.

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

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

8. DO JULGAMENTO E HABILITAÇÃO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

8.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema.

8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para, em prazo definido pelo mesmo, enviar documento digital complementar por meio de funcionalidade disponível no sistema, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, através de comunicação via sistema, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.7. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.8. O documento de proposta deverá:

- ser em língua portuguesa, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada pelo licitante ou seu representante legal.
- conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

8.9. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

8.10. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 12, II, da Lei nº 14.133/2021).

8.11. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

8.12. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

8.13. A proposta deverá obedecer aos termos do Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

8.14. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a verificação do eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, tanto em relação à empresa como também em relação ao sócio majoritário, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;
- Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
- Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

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

8.16. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.17. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.18. O (a) Pregoeiro (a) poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e/ou da documentação, podendo solicitar amostras dos materiais aos arrematantes, para realização de testes complementares necessários a verificação de sua conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, através do sistema, devendo os licitantes atenderem às solicitações no prazo estipulado, contado da convocação. Nesse caso, a adjudicação somente ocorrerá após a conclusão da diligência promovida.

8.19. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do SESAP/RN ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para verificar a aceitabilidade das propostas caso tenha alguma dúvida. No julgamento das propostas, e considerando o interesse público na maior competitividade possível no certame, o pregoeiro **poderá**:

- solicitar complementação de informações, documentos e **ajustes na proposta escrita** para fins de atendimentos das exigências legais e editalícias;
- solicitar **ajustes aritméticos e/ou de percentuais e valores da planilha de custo e formação de preços** para fins de adequação da proposta às exigências legais e editalícias, vedada majoração dos valores proposto;
- **sanar erros ou falhas** que não alterem a substância e nem a validade jurídica das propostas e documentos anexos, mediante **despacho fundamentado**, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação;
- **realizar diligências** em sítios oficiais e/ou via telefone para fins de complementação de informações acessórias ou que não prejudiquem a segurança da proposta do particular, sendo tudo consignado, via CHAT, na ata dos trabalhos.

8.20. **Na hipótese de serem solicitados**, documentos originais ou cópias autenticadas, a entrega deverá ser agendada, via chat, com o pregoeiro, respeitando o prazo máximo de 03 dias úteis para cumprimento da solicitação. Endereço para entrega: Secretaria de Estado da Saúde Pública - Unidade Integrada de Licitação - Avenida Marechal Deodoro da Fonseca, 730 - 9º andar, CEP: 59025-600 - Natal - RN.

8.21. Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constitui meio legal de prova, caso não seja possível a verificação, o licitante será desclassificado.

8.22. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

8.22.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, ou.

8.22.2. Em se tratando de microempreendedor individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br

8.22.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores

8.22.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores

8.22.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração - DREI

8.22.6. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou

8.22.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização; e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

8.22.8. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 1971.

8.23. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

8.23.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.23.2. Certidão Negativa de Débito (CND), fornecida pelo Instituto Nacional de Seguro Social e Certidão Conjunta expedida pela Receita Federal (de débitos relativos e à Dívida Ativa da União);

8.23.3. Certificado de Regularidade de Situação - CRS, relativo ao FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal;

8.23.4. Certidão Negativa de Débito do Estado do domicílio ou sede do licitante e/ou Certidão Negativa de Tributos do Município, do domicílio ou sede do licitante;

8.23.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual (FIC) ou municipal (CIM), se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.23.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei nº12. 440 de 07 de julho de 2011.

8.23.7. As microempresas, empresas de pequeno porte e as cooperativas deverão apresentar toda a documentação referente à regularidade fiscal e trabalhista, para efeito de comprovação fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.23.8. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista **de microempresas ou empresas de pequeno porte**, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.23.9. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

8.23.10. Certidão Negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor judicial da sede da licitante. Este Item se aplica às Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, nos termos do Dec. Estadual 19.938/2007;

8.23.11. Apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei, que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

8.23.12. De acordo com a Súmula 289 do TCU, a exigência de índices contábeis de liquidez deve estar justificada no processo da licitação, conter parâmetros atualizados de mercado e atender à complexidade da obra ou serviço, sendo vedado o uso de índice cuja fórmula inclua rentabilidade ou lucratividade. Logo, no presente certame, a comprovação da boa situação econômico-financeira da empresa será apurada pelo Índice de Liquidez Corrente - calculado pela fórmula abaixo, julgada habilitada à empresa que obtiver a pontuação final maior ou igual a 1,0 (um). (Fórmula de natureza técnica-contábil).

8.23.13. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$\text{Liquidez Geral (LG)} = (\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$
$\text{Solvência Geral (SG)} = (\text{Ativo Total}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$
$\text{Liquidez Corrente (LC)} = (\text{Ativo Circulante}) / (\text{Passivo Circulante}).$

8.23.14. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

8.23.15. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.23.16. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

8.23.17. Com intuito de justificar a qualificação financeira exigida, destaca-se que a exigência de índices contábeis de liquidez deve conter parâmetros atualizados de mercado e atender à complexidade da obra ou serviço, sendo vedado o uso de índice cuja fórmula inclua rentabilidade ou lucratividade, conforme Súmula 289 do TCU. Assim, a exigência dos índices contábeis, assim como dos demais documentos de qualificação financeira, foi incluída para garantir a participação de empresas que tenham capacidade de suportar os ônus inerentes à contratação e não fere o limite delineado pelo TCU, são índices padronizados e usuais nas análise contábeis, não restringindo a ampla concorrência.

9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. Conforme termo de referência.

10. DOS RECURSOS

10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

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

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

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

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

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

10.5.1. A falta de manifestação imediata do licitante, durante o prazo estabelecido, quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

10.5.2. O acolhimento do recurso implica tão-somente invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.6. Na fase recursal, é assegurada aos interessados vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses, por meio da Consulta Pública do SEI RN ou através de solicitação formal via e-mail da Unidade Integrada de Licitação.

10.7. É dever do licitante observar as formalidades relativas aos atos praticados no sistema eletrônico, conforme normas e orientações fornecidas pelo provedor do sistema eletrônico, sob pena de desclassificação.

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E RETORNO DA NEGOCIAÇÃO

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

anulados e os que dele dependam;

11.1.2. Para continuidade de negociações pendentes;

11.1.3. Para realização de diligências.

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

11.3. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

11.4. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat").

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Ordenador de Despesas, após a regular decisão dos recursos apresentados.

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

13. DO CADASTRO DE RESERVAS

13.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

a) dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; ou

b) dos licitantes que mantiverem sua proposta original

13.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

13.3. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

13.4. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

a) quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

b) quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

13.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

a) convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

b) adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. A Ata de Registro de Preços constitui o instrumento de acordo, de natureza obrigacional, pelo qual a Administração registra os preços dos proponentes vencedores do certame licitatório e respectivos produtos, prazos e demais condições de fornecimento, observando o previamente estabelecido no edital e nos anexos.

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

14.3. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que o valor seja compatível com os preços praticados no mercado, devidamente comprovado mediante pesquisa mercadológica atualizada.

15. DA CONVOCAÇÃO E ASSINATURA DA ATA

15.1. Após Homologação, o pregoeiro convocará através sistema processual SEI - Sistema Eletrônico de Informações, o adjudicatário para assinar a ata de registro de preços;

15.2. A assinatura da **Ata de Registro de Preços, do termo ou instrumento contratual**, ocorrerá por **via eletrônica** no sistema processual SEI. O representante da empresa vencedora (ou aceita no cadastro de reserva) deverá realizar cadastro para acesso ao sistema processual SEI para fins de assinatura digital, conforme passo a passo disponível no [site](#).

15.3. O prazo para assinatura do documento é de três dias úteis a contar do momento de disponibilização por meio do sistema SEI RN. O prazo poderá ser prorrogado de acordo com necessidade justificada.

16. DA RECUSA EM ASSINAR A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Realizada a convocação do adjudicatário e decorrido o prazo para assinatura da Ata definido neste edital,

no caso do licitante convocado, dentro do prazo de validade da sua proposta, recusar-se a assinar a ata de registro de preços, o pregoeiro convocará, se houver, o cadastro reserva e verificará a habilitação do mesmo, formalizando nova ata.

16.2. A recusa injustificada do licitante convocado em assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo de validade de sua proposta caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida.

16.3. Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar a ata de registro de preços, ficará sujeito às sanções administrativas previstas neste edital e demais cominações legais.

17. DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

17.1. Após assinatura da ata, poderá ser formalizado contrato, momento no qual será exigido o mesmo cadastro no SEI RN anteriormente mencionado.

18. DO REAJUSTE

18.1. Os preços são fixos e irreajustáveis.

18.2. No caso de formalização de contrato:

18.2.1. os preços são fixos e irreajustáveis pelo prazo de 01 (um) ano contado da data do orçamento estimado.

18.2.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se índices específicos ou setoriais em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

18.2.3. Conforme processo 00610075.000868/2024-42, caso não seja indicado um índice no termo de referência que melhor esteja correlacionado com os custos do objeto contratual ou não haja algum índice de adoção consagrada para o objeto contratado, deve ser adotado o IPCA/IBGE, pois é o índice oficial de monitoramento da inflação no Brasil.

18.2.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

18.2.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

18.2.6. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

18.2.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. DO PAGAMENTO

19.1. Os pagamentos serão efetuados pela FES (Fundo Estadual de Saúde), ou pela unidade orçamentária do requisitante conforme o caso, através do domicílio bancário (banco, agência e conta bancária) vinculado ao CNPJ da empresa no ato da assinatura da ata, e que será devidamente registrado na cláusula própria de cada contrato firmado, para entrega do objeto a que se destine, no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da data em que for atestado o fornecimento que não poderá ultrapassar o prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da data da entrega total dos produtos contratados / empenhados.

19.2. Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal ou documento congênere, todas as certidões relacionadas nos incisos II a V do artigo 29 da Lei de Licitações, que consistirá em:

- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da empresa, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da empresa, ou outra equivalente, na forma da lei;
- Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994);
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa. (Incluído pela Lei nº 12.440, de 2011).

19.3. Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

19.4. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

19.5. O pagamento não será realizado por meio de cobrança bancária.

19.6. O encaminhamento da Nota de Empenho será feito por meio do e-mail informado na proposta da empresa.

20. DA ENTREGA, DO RECEBIMENTO, DO PRAZO E DA FISCALIZAÇÃO

20.1. Conforme termo de referência.

21. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações e da seguinte forma:

ATO	POSSÍVEL SANÇÃO
Dar causa à inexecução parcial do contrato	Advertência.
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo	Impedimento de licitar e contratar.
Dar causa à inexecução total do contrato;	Impedimento de licitar e contratar.
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame	Impedimento de licitar e contratar.
Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado	Impedimento de licitar e contratar.
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Impedimento de licitar e contratar.
Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado	Impedimento de licitar e contratar.
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

21.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, as seguintes sanções:

21.2.1. advertência;

21.2.2. multa;

21.2.3. impedimento de licitar e contratar;

21.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

21.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

21.4. A sanção prevista de Advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

21.5. A sanção prevista de Multa, calculada em caso de atraso na entrega dos equipamentos, será cobrada multa no valor de 0,5% por dia de atraso, calculada sobre o valor total dos insumos em mora, limitada a 60 (sessenta) dias.

21.6. A sanção prevista do Impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

21.7. A sanção prevista da Declaração de Inidoneidade será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

21.8. A sanção estabelecida da Declaração de Inidoneidade quando aplicada pela SESAP, ela será de competência exclusiva do Secretário Estadual de Saúde Pública e será precedida de análise jurídica.

21.9. As sanções previstas da Advertência, Impedimento de licitar e contratar e Declaração de Inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a de Multa.

21.10. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

21.11. A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

21.12. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

21.13. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido pela Comissão de Gerenciamento de Contratos, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou a Contratada para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

- 21.14. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela Comissão, o licitante ou a Contratada poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.
- 21.15. Serão indeferidas pela Comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.
- 21.16. A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:
- I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o item 11.4;
 - II - suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
 - III - suspensão por decisão judicial que inviabiliza a conclusão da apuração administrativa.
- 21.17. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.
- 21.18. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- 21.19. A SESAP deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).
- 21.20. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará a Contratada a multa de mora, na forma prevista neste Termo de Referência ou em contrato.
- 21.21. A aplicação de multa de mora não impedirá que a SESAP a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.
- 21.22. É admitida a reabilitação do licitante ou a Contratada perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:
- 21.22.1. reparação integral do dano causado à Administração Pública;
 - 21.22.2. pagamento da multa;
 - 21.22.3. transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
 - 21.22.4. cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
 - 21.22.5. análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.
- 21.23. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou Contratada, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

22. DAS OBRIGAÇÕES

- 22.1. As obrigações da contratada e contratante encontram-se previstas no termo de referência.

23. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 23.1. A SESAP, na defesa do interesse do serviço Público e de acordo com a legislação vigente, reserva-se ao direito de prorrogar, anular ou revogar, no todo ou em parte, a presente licitação.
- 23.2. Os casos omissos, bem como as dúvidas suscitadas, serão resolvidos pela Comissão, tudo de conformidade com as normas jurídicas e administrativas aplicáveis e nos Princípios Gerais do Direito.
- 23.3. Na **contagem dos prazos** deste edital será excluído o dia de início e incluído o dia do vencimento.
- 23.4. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 23.5. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- ANEXO I - Termo de Referência (Especificação do objeto) - 36485640;
 - ANEXO II - Minuta de Ata de Registro de Preços - 35877990;
 - ANEXO III - Modelo de Proposta de preços;
 - ANEXO IV - Minuta de Contrato - 39542977;
 - ANEXO V - Estudo Técnico Preliminar - 36136881.

ANEXOS A MINUTA DE EDITAL

MODELO DE PROPOSTA

ITEM	Nº REGISTRO M.S.	CMED	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	MARCA/FABRICANTE	DENOMIÇÃO COMERCIAL (Quando houver)	PREÇO UNIT.
PREÇO TOTAL DO ITEM R\$ _____ VALOR DO ICMS R\$ _____ ALÍQUOTA DO ICMS _____ PREÇO LIQUIDO DO ITEM R\$ _____								

O preço total da presente proposta é de R\$: _____ (_____). (Valor por extenso)

- Declaramos que a validade desta proposta é de _____ dias a contar da data de sua entrega.
- Declaramos expressamente que, no(s) preço(s) acima ofertado(s), estão inclusos todos os custos indiretos tais como: impostos, taxas, fretes, seguros e etc.
- Informamos a conta bancária da empresa:

Banco _____,
 Nº da conta: _____,
 Agência _____,
 Telefone para contato _____
 E-mail _____.
- Estamos de acordo com todas as Cláusulas do edital.

Atenciosamente,

_____/RN, ____ de _____ de 2026.

Assinatura e carimbo

Diretor ou representante legal - RG/CPF

(Esta proposta deverá ser encaminhada em documento timbrado da empresa)

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 00610999.000473/2025-17

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - 2026 - II URSAP											
LOTE I											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
1.1	463818	ACELGA _ Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	100	10	80	0	15	5	210	3.150
1.2	463832	ALFACE CRESPA _ Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	100	10	90	20	30	5	255	3.825
1.3	463938	ALHO _ Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	100	15	65	20	18	6	224	3.360
1.4	463753	BATATA DOCE _ Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	440	60	65	50	50	40	705	10.575
1.5	463878	CEBOLINHA _ Folhas integras , com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerentes, intactas,	Kg	40	10	30	4	15	5	104	1.560

		firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes).									
1.6	463770	CENOURA - Sem folhas, de primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	Kg	800	180	140	60	180	40	1.400	21.000
1.7	463878	CHUCHU _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	90	80	80	40	66	20	376	5.640
1.8	463876	COENTRO _ De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500g.	Kg	40	12	30	10	15	5	112	1.680
1.9	463822	COUVE FOLHA _ Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas , firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	6	20	10	15	10	91	1.365
1.10	463898	HORTELÃ _ Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço, com folhas íntegras, frescas.	Kg	5	2	10	0	2	2	21	315
1.11	463746	JERIMUM _ Maduro, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	100	60	90	10	60	40	360	5.400
1.12	463796	PEPINO _ De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas bolores, sujidades, lesões de origem física ou mecânica.	Kg	40	12	65	10	15	20	162	2.430

LOTE II											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL

2.1	463754	BATATA INGLESA _ comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	800	200	130	100	180	50	1.460	21.900
2.2	463767	BETERRABA _ Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem fermentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	90	25	130	10	40	30	325	4.875
2.3	463781	CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	Kg	800	110	130	30	80	40	1.190	17.850
2.4	465693	GOMA DE TAPIOCA FRESCA _ Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	90	35	110	20	25	48	328	4.920
2.5	463771	INHAME CARA _ De boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	0	50	130	25	10	40	255	3.825
2.6	466600	MACAXEIRA CONGELADA _ Tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, inteiras, não fibrosa.	Kg	440	60	130	25	80	40	775	11.625
2.7	463797	MILHO VERDE SEM PALHA (sem cabelo do milho) _ Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas.	Und	1.200	60	0	20	0	0	1.280	1.280
2.8	463809	PIMENTÃO VERDE _ de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou	Kg	90	25	110	10	35	2	272	4.080

		mecânica,perfurações e cortes.									
2.9	463839	REPOLHO VERDE _ Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas.	Kg	100	35	110	25	45	20	335	5.025
2.10	463804	TOMATE _ Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	460	130	130	80	150	50	1.000	15.000
2.11	481123	VAGEM _ Curta, tipo extra A, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos , sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	50	10	20	0	10	5	95	1.425
LOTE III											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
3.1	466549	AMEIXA _ In natura, madura, com casca e polpa intacta e firme, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	Kg	40	5	30	0	10	0	85	1.275
3.2	464374	ABACAXI _ Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando por unidade entre 1 a 1,5kg.	Kg	100	130	110	40	90	60	530	7.950
3.3	464379	BANANA PACOVAN _ Em pencas,de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	150	90	0	50	150	110	550	8.250
3.4	464457	COCO SECO _ Fruta oleaginosa,tipo coco seco, de primeira qualidade, com casca apresentando tamanho e conformação uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidade, parasitas e larvas.	Kg	30	14	44	4	0	5	97	1.455
		COCO VERDE _ Bem									

3.5	464390	desenvolvido de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, em unidade, sem danos físicos, oriundos de manuseio e transporte.	Unid.	100	60	110	20	60	0	350	5.250
3.6	464392	GOIABA VERMELHA _ De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	10	15	80	10	25	0	140	2.100
3.7	464423	MELÃO JAPONÊS _ boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	250	100	110	30	80	60	630	9.450
3.8	464426	PÊRA D´ÁGUA _ nacional de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, estrangeira, com a casca uniforme, semi maturada.	Kg	30	10	22	5	15	0	82	1.230
3.9	625864	UVA ROXA TIPO ISABEL_ Nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes.	Kg	30	30	22	20	40	0	142	2.130

LOTE IV											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
4.1	464376	BANANA LEITE OU MAÇA _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	15	60	90	10	18	0	193	2.895
		LARANJA PÊRA _ Madura, frutos de tamanho médio, no grau									

4.2	464393	máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	40	150	70	47	90	80	477	7.155
4.3	464398	LIMÃO TAHITI _ De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	20	10	40	25	15	6	116	1.740
4.4	464400	MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL _ Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	Kg	70	50	70	30	45	0	265	3.975
4.5	464405	MAMÃO TIPO FORMOSA _ com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujicidades, parasitas e larvas.	Kg	250	150	110	20	150	30	710	10.650
4.6	464415	MARACUJÁ AZEDO _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	120	50	130	40	100	0	440	6.600
4.7	464418	MELANCIA _ Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	300	160	90	20	150	150	870	13.050
4.8	464903	UVA VITÓRIA SEM SEMENTE _ De primeira, sem sementes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	30	30	10	30	0	130	1.950

LOTE V

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA	H. R. HÉLIO MORAIS	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
------	---------------	----------------	-------------------	-------------------------------	---------------------	-----------------------------	----------------------------	--------------------	-----------------------	--------------	-------------

				MAIA		CORREIA	SILVA	MARINHO			
5.1	464484	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	400	35	165	40	50	0	690	10.350
5.2	464485	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÁ - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	400	35	165	20	50	0	670	10.050
5.3	464511	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÚ - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	400	35	165	40	50	0	690	10.350
		POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em									

5.4	464514	películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	400	35	165	40	50	0	690	10.350
-----	--------	--	----	-----	----	-----	----	----	---	-----	--------

LOTE VI

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
6.1	446636	QUEIJO MUSSARELA - Produto à base de leite de vaca, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Fatiado em lâminas de 30g. O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	300	100	100	10	44	25	579	8.685
6.2	447791	PRESUNTO DE PERU COZIDO _ Elaborado com carne de peru selecionada, suavemente temperada,sem capa de gordura, baixo teor de sódio, baixo teor de gordura (abaixo de 35%). A peça deve ser fatiada no dia da entrega. As fatias devem ser de aproximadamente 30 gramas cada. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas	Kg	60	60	100	7	22	20	269	4.035

		lacradas. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.									
LOTE VII											
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
7.1	448947	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - DOURADO - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	100	30	80	20	30	0	260	3.900
7.2	448897	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - MERLUZA - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	200	30	80	20	30	0	360	5.400
7.3	448953	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - TILÁPIA- De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de	Kg	250	60	80	20	30	0	440	6.600

		papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

LOTE VIII

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
8.1	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA CONGELADA S/ TEMPERO S/SAL_ Com adição de água de no máximo de 6%, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	850	500	1.100	400	490	100	3.440	51.600
8.2	447874	CHESTER TEMPERADO - Sem pescoço, com miúdo, congelado. registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com 05 Kg ou mais cada.O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	250	30	50	20	40	0	390	390
8.3	447582	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO S/ TEMPERO _ Congelado, com adição de água de no máximo 6%, em fatias com cerca de 200g g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. acondicionado em caixas lacradas. apresentar validade mínima de 30 (trinta)	Kg	1.450	480	1.700	150	66	100	3.946	59.190

		dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).									
8.4	447595	PEITO DE FRANGO COM OSSO S/ TEMPERO _ Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	100	300	500	306	160	120	1.486	22.290
8.5	446618	OVO DE GALINHA, branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica, com 30 unidades, devidamente rotulada conforme legislação vigente, e possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA. Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	Und	6.000	1.600	2.400	800	650	800	12.250	183.750
LOTE IX											
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
9.1	447441	CARNE BOVINA LAGARTO - Congelado redondo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, embalada a vácuo em saco de polietileno transparente, atômico, resistente, hermeticamente fechado, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com	Kg	200	250	220	32	44	80	826	12.390

		validade mínima de doze meses. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).									
9.2	447734	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE PONTA DE AGULHA com no máximo 10% de gordura, limpa, sem ossos, sem pele, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico, a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	30	10	110	38	29	12	229	3.435
9.3	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - PATINHO - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do	Kg	300	120	220	78	44	80	842	12.630

		Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).									
9.4	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - COXÃO MOLE - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	150	220	75	44	80	1.069	16.035
9.5	447518	LOMBO DE PORCO - congelado, sem osso, limpo, ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca conservada isentos de todas e qualquer evidencia de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento deveser manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de microorganismos patogênicos, A embalagem deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	30	100	38	30	0	398	398
		COSTELA MINDINHO CERRADA - com osso, sem gordura. Embalada em saco plástico, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente,									

9.6	447412	acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SEIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	100	120	200	150	72	40	682	10.230
LOTE X											
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
10.1	447449	CARNE BOVINA PATINHO - BIFE- Bife entrefolhado porções uniformes e padronizadas com peso de 100g com cobertura de gordura de no máximo 3mm de espessura. Cada camada do produto deverá estar interposta por plástico atóxico. Embalados em saco plástico incolor atóxico, lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	60	220	100	440	80	1.400	21.000
10.2	451066	CARNE BOVINA PATINHO - ISCA - Picada tipo iscas, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do	Kg	900	30	220	120	440	80	1.790	26.850

		Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).									
10.3	447496	CARNE BOVINA MÚSCULO - CUBO - Picada tipo cubo, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	400	30	220	80	100	60	890	13.350
10.4	447497	CARNE BOVINA MAGRA (músculo moída), A carne moída deve ser originária da peça inteira que deve ser resfriada, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. A peça deve ser moída no dia da entrega na unidade hospitalar requisitante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	650	90	220	80	60	80	1.180	17.700
LOTE XI											
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
		PÃO DOCE _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, fermento fresco, ovos, (gordura vegetal), contendo reforçador,									

11.1	460394	açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Kg	10	15	85	20	10	0	140	2.100
11.2	460381	PÃO INTEGRAL _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: Com teor de fibras mínima de 5 %, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo, farinha de trigo integral, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega . Unidade de 50g.	Kg	30	30	60	8	15	0	143	2.145
11.3	460385	PÃO SEDA _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	190	26	80	15	15	0	326	4.890
11.4	460380	PÃO TIPO FRANCÊS - Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	200	60	80	15	225	0	580	8.700
		PANETONE _ Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador,									

11.5	432459	açúcar, sal, frutas cristalizadas, uva passas, essência de baunilha, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; validade mínima de 30 dias. Embalagem individual de 60g.	Unidade de 60 g	500	240	300	100	200	0	1.340	1.340
LOTE XII											
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
12.2	278646	COALHADA DE LEITE BOVINO DESNATADO _ Composto de leite desnatado, leite em pó, estabilizado, adicionado de estevosídeos, ciclamato, sacarina, com registro no MS e no SIF/DIPOA, com validade de mínima 30 dias após a data de entrega. Embalagem de 100 a 150g.	Embal.de100g a 150g	600	120	90	80	66	0	956	14.340
7.2	446706	IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTA - Leite Fermentado obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos, adicionado de açúcar e de preparado de frutas. Acondicionado em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Embal. de 800g a 1250g	350	60	200	200	66	0	876	13.140
		LEITE FERMENTADO DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SEM									

12.3	469775	ADIÇÃO DE AÇÚCAR _ obtido por coagulação e diminuição do pH de leite desnatado ou reconstituído desnatado, com polpa de frutas e adoçante. Isento de açúcar, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Embal.170g	48	120	200	30	66	0	464	6.960
12.4	446005	LEITE PASTEURIZADO DESNATADO - Leite de vaca, de cor, sabor e odor característicos, líquido, pasteurizado, desnatado, com no máximo 0,5% de gordura, rico em cálcio, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto devera ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	700	450	300	90	88	0	1.628	24.420
		LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL _ Leite de Vaca, de cor, sabor e odor característicos, integral homogeneizado,									

12.5	446004	com teor de gorduras de 3%, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	2.000	300	300	210	528	200	3.538	53.070
12.6	446654	RICOTA FRESCA _ Produto à base de soro de leite de vaca, não-maturada, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto. com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	350g	30	10	30	8	9	0	87	1.305

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - 2026 - IV URSAP											
LOTE XIII											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL			
		ACELGA _ Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de									

13.1	463818	fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	125	0	175	2.625
13.2	463832	ALFACE CRESPA_ Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	60	125	5	190	2.850
13.3	463938	ALHO _ Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	40	48	1	89	1.335
13.4	463753	BATATA DOCE _ Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem fermentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	360	225	20	605	9.075
13.5	463878	CEBOLINHA _ Folhas integras , com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes).	Kg	40	15	1	56	840
13.6	463770	CENOURA - Sem folhas, de primeira, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	Kg	440	495	10	945	14.175
13.7	463878	CHUCHU _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	360	90	5	455	6.825
13.8	463876	COENTRO _ De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500g.	Kg	40	45	2	87	1.305
13.9	463822	COUVE FOLHA _ Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas , firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	90	5	125	1.875
13.10	463898	HORTELÃ _ Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço, com folhas íntegras, frescas.	Kg	5	0	0	5	75
13.11	463746	JERIMUM _ Maduro, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	300	120	10	430	6.450
		PEPINO _ De 1ª qualidade,						

13.12	463796	tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas bolores, sujidades, lesões de origem física ou mecânica.	Kg	80	70	10	160	2.400
LOTE XIV								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
14.1	463754	BATATA INGLESA _ comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	440	500	10	950	14.250
14.2	463767	BETERRABA _ Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	50	90	15	155	2.325
14.3	463781	CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	Kg	440	300	10	750	11.250
14.4	465693	GOMA DE TAPIOCA FRESCA _ Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	240	130	10	380	5.700
14.5	463771	INHAME CARA _ De boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	180	160	5	345	5.175
14.6	466600	MACAXEIRA CONGELADA _ Tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, inteiras, não fibrosa.	Kg	360	180	20	560	8.400
14.7	463797	MILHO VERDE SEM PALHA (sem cabelo do milho) _ Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas.	Und	300	600	0	900	900
14.8	463809	PIMENTÃO VERDE _ de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	40	50	5	95	1.425
14.9	463839	REPOLHO VERDE _ Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas.	Kg	360	120	5	485	7.275
14.10	463804	TOMATE _ Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	360	360	20	740	11.100

14.11	481123	VAGEM _ Curta, tipo extra A, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos , sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	40	0	0	40	600
LOTE XV								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
15.1	466549	AMEIXA _ In natura, madura, com casca e polpa intacta e firme, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	Kg	30	20	0	50	750
15.2	464374	ABACAXI _ Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem fermentos ou defeitos. Pesando por unidade entre 1 a 1,5kg.	Kg	240	140	20	400	6.000
15.3	464379	BANANA PACOVAN _ Em pencas,de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	150	160	10	320	4.800
15.4	464457	COCO SECO _ Fruta oleaginosa,tipo coco seco, de primeira qualidade, com casca apresentando tamanho e conformação uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidade, parasitas e larvas.	Kg	20	10	0	30	450
15.5	464390	COCO VERDE _ Bem desenvolvido de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, em unidade, sem danos físicos, oriundos de manuseio e transporte.	Unid.	300	80	0	380	5.700
15.6	464392	GOIABA VERMELHA _ De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	120	40	0	160	2.400
15.7	464423	MELÃO JAPONÊS _ boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	80	180	10	270	4.050
15.8	464426	PÊRA D'ÁGUA _ nacional de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte,estrangeira, com a casca uniforme, semi maturada.	Kg	30	20	0	50	750
		UVA ROXA TIPO ISABEL _ Nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem						

15.9	625864	desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes.	Kg	30	20	0	50	750
LOTE XVI								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
16.1	464376	BANANA LEITE OU MAÇA _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	20	0	50	750
16.2	464393	LARANJA PÊRA _ Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	240	180	10	430	6.450
16.3	464398	LIMÃO TAHITI _ De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	80	50	5	135	2.025
16.4	464400	MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL _ Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	Kg	100	60	0	160	2.400
16.5	464405	MAMÃO TIPO FORMOSA _ com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujicidades, parasitas e larvas.	Kg	300	200	10	510	7.650
16.6	464415	MARACUJÁ AZEDO _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	80	0	130	1.950
16.7	464418	MELANCIA _ Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	400	450	10	860	12.900
16.8	464903	UVA VITÓRIA SEM SEMENTE _ De primeira, sem sementes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	20	0	50	750
LOTE XVII								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
		POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem						

17.1	464484	individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	240	100	0	340	5.100
17.2	464485	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÁ - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	240	80	0	320	4.800
17.3	464511	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÚ - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	240	100	0	340	5.100
17.4	464514	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	240	80	0	320	4.800
LOTE XVIII								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
18.1	446636	QUEIJO MUSSARELA - Produto à base de leite de vaca, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou	Kg	100	85	5	190	2.850

		estadual (SEIPOA). Fatiado em lâminas de 30g. O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.						
18.2	447791	PRESUNTO DE PERU COZIDO _ Elaborado com carne de peru selecionada, suavemente temperada,sem capa de gordura, baixo teor de sódio, baixo teor de gordura (abaixo de 35%). A peça deve ser fatiada no dia da entrega. As fatias devem ser de aproximadamente 30 gramas cada. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	80	60	5	145	2.175

LOTE XIX

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
19.1	448947	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - DOURADO - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	100	0	0	100	1.500
19.2	448897	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - MERLUZA - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	100	160	0	260	3.900
19.3	448953	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - TILÁPIA- De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente	Kg	100	160	0	260	3.900

		com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.						
LOTE XX								
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
20.1	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA CONGELADA S/ TEMPERO S/SAL_ Com adição de água de no máximo de 6%, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	600	1.000	10	1.610	24.150
20.2	447874	CHESTER TEMPERADO - Sem pescoço, com miúdo, congelado. registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com 05 Kg ou mais cada.O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	240	40	0	280	280
20.3	447582	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO S/ TEMPERO _ Congelado, com adição de água de no máximo 6%, em fatias com cerca de 200g g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. acondicionado em caixas lacradas. apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	480	500	5	985	14.775
20.4	447595	PEITO DE FRANGO COM OSSO S/ TEMPERO _ Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	500	5	1.005	15.075
		OVO DE GALINHA, branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica, com						

20.5	446618	30 unidades, devidamente rotulada conforme legislação vigente, e possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal-RISPOA/MA. Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	Und	3.600	3.000	60	6.660	99.900
LOTE XXI								
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
21.1	447441	CARNE BOVINA LAGARTO - Congelado redondo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, embalada a vácuo em saco de polietileno transparente, atômico, resistente, hermeticamente fechado, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	280	320	2	602	9.030
21.2	447734	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE PONTA DE AGULHA com no máximo 10% de gordura, limpa, sem ossos, sem pele, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico, a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	40	90	2	132	1.980
21.3	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - PATINHO - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção	Kg	240	140	2	382	5.730

		sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).						
21.4	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - COXÃO MOLE - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	100	140	2	242	3.630
21.5	447518	LOMBO DE PORCO - congelado, sem osso, limpo, ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca conservada isentos de todas e qualquer evidencia de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento devesa manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de microorganismos patogênicos, A embalagem deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	40	0	240	240
21.6	447412	COSTELA MINDINHO CERRADA - com osso, sem gordura. Embalada em saco plástico, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SEIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	200	225	2	427	6.405
LOTE XXII								
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
		CARNE BOVINA PATINHO - BIFE- Bife entrefolhado porções uniformes e padronizadas com peso de 100g com cobertura de gordura						

22.1	447449	de no máximo 3mm de espessura. Cada camada do produto deverá estar interposta por plástico atóxico. Embalados em saco plástico incolor atóxico, lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	240	360	2	602	9.030
22.2	451066	CARNE BOVINA PATINHO - ISCA - Picada tipo iscas, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	240	200	2	442	6.630
22.3	447496	CARNE BOVINA MÚSCULO - CUBO - Picada tipo cubo, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	280	2	782	11.730
22.4	447497	CARNE BOVINA MAGRA (músculo moída), A carne moída deve ser originária da peça inteira que deve ser resfriada, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. A peça deve ser moída no dia da entrega na unidade hospitalar requisitante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	240	2	742	11.130

LOTE XXIII

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
23.1	460394	PÃO DOCE _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: fermento fresco, ovos, (gordura vegetal), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Kg	30	75	0	105	1.575
23.2	460381	PÃO INTEGRAL _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: Com teor de fibras mínima de 5 %, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo, farinha de trigo integral, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega . Unidade de 50g.	Kg	20	30	0	50	750
23.3	460385	PÃO SEDA _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	150	75	0	225	3.375
23.4	460380	PÃO TIPO FRANCÊS - Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e acido fólico, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	150	75	0	225	3.375
23.5	23.5	PANETONE _ Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, frutas cristalizadas, uva passas, essencia de baunilha, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; validade mínima de 30 dias. Embalagem individual de 60g.	Unidade de 60 g	300	400	0	700	700
LOTE XXIV								
ITEM		ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL

24.1		COALHADA DE LEITE BOVINO DESNATADO _ Composto de leite desnatado, leite em pó, estabilizado, adicionado de estevesídeos, ciclamato, sacarina, com registro no MS e no SIF/DIPOA, com validade de mínima 30 dias após a data de entrega. Embalagem de 100 a 150g.	Embal.de100g a 150g	400	280	0	680	10.200
24.2	446706	IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTA - Leite Fermentado obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos, adicionado de açúcar e de preparado de frutas. Acondicionado em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Embal. de 800g a 1250g	350	140	0	490	7.350
24.3		LEITE FERMENTADO DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR _ obtido por coagulação e diminuição do pH de leite desnatado ou reconstituído desnatado, com polpa de frutas e adoçante. Isento de açúcar, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Embal.170g	300	280	0	580	8.700
		LEITE PASTEURIZADO DESNATADO - Leite de vaca, de cor, sabor e odor característicos, líquido, pasteurizado, desnatado, com no máximo 0,5% de gordura, rico em cálcio, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, acondicionado em embalagem plástica de polietileno						

24.4		resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	540	600	10	1.150	17.250
24.5		LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL _ Leite de Vaca, de cor, sabor e odor característicos, integral homogeneizado, com teor de gorduras de 3%, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	900	600	0	1.500	22.500
24.6		RICOTA FRESCA _ Produto à base de soro de leite de vaca, não-maturada, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto. com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	350g	50	28	0	78	1.170

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - 2026 - VI URSAP					
LOTE XXV					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
25.1	463818	ACELGA _ Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	750

25.2	463832	ALFACE CRESPA_ Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	750
25.3	463938	ALHO _ Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	50	750
25.4	463753	BATATA DOCE _ Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	300	4.500
25.5	463878	CEBOLINHA _ Folhas integras , com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes).	Kg	50	750
25.6	463770	CENOURA - Sem folhas, de primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	Kg	500	7.500
25.7	463878	CHUCHU _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	400	6.000
25.8	463876	COENTRO _ De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500g.	Kg	50	750
25.9	463822	COUVE FOLHA _ Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas , firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	750
25.10	463898	HORTELÃ _ Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço, com folhas íntegras, frescas.	Kg	10	150
25.11	463746	JERIMUM _ Maduro, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	200	3.000
25.12	463796	PEPINO _ De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas bolores, sujidades, lesões de origem física ou mecânica.	Kg	100	1.500
LOTE XXVI					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
26.12	463754	BATATA INGLESA _ comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	100	1.500
26.13	463767	BETERRABA _ Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	150	2.250
26.14	463781	CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	Kg	350	5.250
26.15	465693	GOMA DE TAPIOCA FRESCA _ Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e	Kg	212	3.180

		transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.			
26.16	463771	INHAME CARA _ De boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	100	1.500
26.17	466600	MACAXEIRA CONGELADA _ Tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, inteiras, não fibrosa.	Kg	300	4.500
26.18	463797	MILHO VERDE SEM PALHA (sem cabelo do milho) _ Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas.	Und	400	400
26.19	463809	PIMENTÃO VERDE _ de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	50	750
26.20	463839	REPOLHO VERDE _ Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas.	Kg	300	4.500
26.21	463804	TOMATE _ Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	400	6.000
26.22	481123	VAGEM _ Curta, tipo extra A, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos , sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	30	450

LOTE XXVII

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
27.1	466549	AMEIXA _ In natura, madura, com casca e polpa intacta e firme, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	Kg	50	750
27.2	464374	ABACAXI _ Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando por unidade entre 1 a 1,5kg.	Kg	537	8.055
27.3	464379	BANANA PACOVAN _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	528	7.920
27.4	464457	COCO SECO _ Fruta oleaginosa, tipo coco seco, de primeira qualidade, com casca apresentando tamanho e conformação uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidade, parasitas e larvas.	Kg	50	750
27.5	464390	COCO VERDE _ Bem desenvolvido de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, em unidade, sem danos físicos, oriundos de manuseio e transporte.	Unid.	150	2.250
27.6	464392	GOIABA VERMELHA _ De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	68	1.020
27.7	464423	MELÃO JAPONÊS _ boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do	Kg	315	4.725

		manuseio e transporte.			
27.8	464426	PÊRA D'ÁGUA _ nacional de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, estrangeira, com a casca uniforme, semi maturada.	Kg	60	900
27.9	625864	UVA ROXA TIPO ISABEL_ Nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes.	Kg	59	885
LOTE XXVIII					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
28.1	464376	BANANA LEITE OU MAÇA _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	228	3.420
28.2	464393	LARANJA PÊRA _ Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	520	7.800
28.3	464398	LIMÃO TAHITI _ De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	50	750
28.4	464400	MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL _ Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	Kg	120	1.800
28.5	464405	MAMÃO TIPO FORMOSA _ com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujicidades, parasitas e larvas.	Kg	300	4.500
28.6	464415	MARACUJÁ AZEDO _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	325	4.875
28.7	464418	MELANCIA _ Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	520	7.800
28.8	464903	UVA VITÓRIA SEM SEMENTE _ De primeira, sem sementes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	59	885
LOTE XXIX					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
29.1	464484	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	218	3.270
29.2	464485	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÁ - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão	Kg	318	4.770

		apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.			
29.3	464511	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÚ - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	318	4.770
29.4	464514	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	218	3.270

LOTE XXX

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
30.1	446636	QUEIJO MUSSARELA - Produto à base de leite de vaca, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Fatiado em lâminas de 30g. O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	115	1.725
30.2	447791	PRESUNTO DE PERU COZIDO - Elaborado com carne de peru selecionada, suavemente temperada,sem capa de gordura, baixo teor de sódio, baixo teor de gordura (abaixo de 35%). A peça deve ser fatiada no dia da entrega. As fatias devem ser de aproximadamente 30 gramas cada. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	65	975

LOTE XXXI

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
31.1	448947	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - DOURADO - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	100	1.500
31.2	448897	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - MERLUZA - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas.	Kg	200	3.000

		obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.			
31.3	448953	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - TILÁPIA- De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	200	3.000
LOTE XXXII					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
32.1	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA CONGELADA S/ TEMPERO S/SAL_ Com adição de água de no máximo de 6%, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	1.000	15.000
32.2	447874	CHESTER TEMPERADO - Sem pescoço, com miúdo, congelado. registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com 05 Kg ou mais cada.O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	60	60
32.3	447582	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO S/ TEMPERO _ Congelado, com adição de água de no máximo 6%, em fatias com cerca de 200g g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. acondicionado em caixas lacradas. apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	250	3.750
32.4	447595	PEITO DE FRANGO COM OSSO S/ TEMPERO _ Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	259	3.885
32.5	446618	OVO DE GALINHA, branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica, com 30 unidades, devidamente rotulada conforme legislação vingente, e possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA. Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	Und	3.450	51.750
LOTE XXXIII					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
		CARNE BOVINA LAGARTO - Congelado redondo,			

33.1	447441	com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, embalada a vácuo em saco de polietileno transparente, atômico, resistente, hermeticamente fechado, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	3.000
33.2	447734	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE PONTA DE AGULHA com no máximo 10% de gordura, limpa, sem ossos, sem pele, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico, a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	40	600
33.3	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - PATINHO - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	350	5.250
33.4	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - COXÃO MOLE - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	350	5.250
33.5	447518	LOMBO DE PORCO - congelado, sem osso, limpo, ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca conservada isentos de todas e qualquer evidencia de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento devera manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de microorganismos patogênicos, A embalagem deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	50	50
		COSTELA MINDINHO CERRADA - com osso, sem gordura. Embalada em saco plástico, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente,			

33.6	447412	acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SEIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	200	3.000
------	--------	---	----	-----	-------

LOTE XXXIV

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
34.1	447449	CARNE BOVINA PATINHO - BIFE- Bife entrefolhado porções uniformes e padronizadas com peso de 100g com cobertura de gordura de no máximo 3mm de espessura. Cada camada do produto deverá estar interposta por plástico atóxico. Embalados em saco plástico incolor atóxico, lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	7.500
34.2	451066	CARNE BOVINA PATINHO - ISCA - Picada tipo iscas, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	7.500
34.3	447496	CARNE BOVINA MÚSCULO - CUBO - Picada tipo cubo, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	300	4.500
34.4	447497	CARNE BOVINA MAGRA (músculo moída), A carne moída deve ser originária da peça inteira que deve ser resfriada, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. A peça deve ser moída no dia da entrega na unidade hospitalar requisitante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	409	6.135

LOTE XXXV

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
35.1	460394	PÃO DOCE _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, fermento fresco, ovos, (gordura vegetal), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser	Kg		150

		acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade 50g.			
35.2	460381	PÃO INTEGRAL _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: Com teor de fibras mínima de 5 %, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo, farinha de trigo integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega . Unidade de 50g.	Kg	30	450
35.3	460385	PÃO SEDA _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	190	2.850
35.4	460380	PÃO TIPO FRANCÊS - Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	200	3.000
35.5	432459	PANETONE _ Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, frutas cristalizadas, uva passas, essência de baunilha, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; validade mínima de 30 dias. Embalagem individual de 60g.	Unidade de 60 g	200	200

LOTE XXXVI

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
36.1	446706	COALHADA DE LEITE BOVINO DESNATADO _ Composto de leite desnatado, leite em pó, estabilizado, adicionado de estevosídeos, ciclamato, sacarina, com registro no MS e no SIF/DIPOA, com validade de mínima 30 dias após a data de entrega. Embalagem de 100 a 150g.	Embal.de100g a 150g	150	2.250
36.2	446706	IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTA - Leite Fermentado obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos, adicionado de açúcar e de preparado de frutas. Acondicionado em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Embal. de 800g a 1250g	218	3.270
		LEITE FERMENTADO DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR _ obtido por coagulação e diminuição do pH de leite desnatado ou reconstituído desnatado, com polpa de frutas e adoçante. Isento de açúcar, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionados em pote, garrafa ou frasco de			

36.3	469775	plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Embal.170g	150	2.250
36.4	446005	LEITE PASTEURIZADO DESNATADO - Leite de vaca, de cor, sabor e odor característicos, líquido, pasteurizado, desnatado, com no máximo 0,5% de gordura, rico em cálcio, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deves ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	512	7.680
36.5	446004	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL _ Leite de Vaca, de cor, sabor e odor característicos, integral homogeneizado, com teor de gorduras de 3%, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deves ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	1.712	25.680
36.6	446654	RICOTA FRESCA _ Produto à base de soro de leite de vaca, não-maturada, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto. com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	350g	30	450

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - 2026 - VIII URSAP

LOTE XXXVII

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
37.1	463818	ACELGA _ Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	20	300
37.2	463832	ALFACE CRESPA_ Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do	Kg	20	300

		manuseio e transporte.			
37.3	463938	ALHO _ Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	40	600
37.4	463753	BATATA DOCE _ Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	80	1.200
37.5	463878	CEBOLINHA _ Folhas integras , com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescetes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes).	Kg	20	300
37.6	463770	CENOURA - Sem folhas, de primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	Kg	220	3.300
37.7	463878	CHUCHU _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	60	900
37.8	463876	COENTRO _ De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500g.	Kg	20	300
37.9	463822	COUVE FOLHA _ Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas , firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	20	300
37.10	463898	HORTELÃ _ Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço, com folhas íntegras, frescas.	Kg	4	60
37.11	463746	JERIMUM _ Maduro, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescetes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	60	900
37.12	463796	PEPINO _ De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas bolores, sujidades, lesões de origem física ou mecânica.	Kg	20	300

LOTE XXXVIII

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
38.1	463754	BATATA INGLESA _ comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	250	3.750
38.2	463767	BETERRABA _ Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	20	300
38.3	463781	CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	Kg	220	3.300
38.4	465693	GOMA DE TAPIOCA FRESCA _ Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	40	600
38.5	463771	INHAME CARA _ De boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e	Kg	60	900

		transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.			
38.6	466600	MACAXEIRA CONGELADA _ Tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, inteiras, não fibrosa.	Kg	90	1.350
38.7	463797	MILHO VERDE SEM PALHA (sem cabelo do milho) _ Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas.	Und	300	300
38.8	463809	PIMENTÃO VERDE _ de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	40	600
38.9	463839	REPOLHO VERDE _ Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas.	Kg	80	1.200
38.10	463804	TOMATE _ Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	130	1.950
38.11	481123	VAGEM _ Curta, tipo extra A, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos , sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	4	60

LOTE XXXIX

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
39.1	466549	AMEIXA _ In natura, madura, com casca e polpa intacta e firme, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	Kg	14	210
39.2	464374	ABACAXI _ Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem fermentos ou defeitos. Pesando por unidade entre 1 a 1,5kg.	Kg	120	1.800
39.3	464379	BANANA PACOVAN _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	160	2.400
39.4	464457	COCO SECO _ Fruta oleaginosa, tipo coco seco, de primeira qualidade, com casca apresentando tamanho e conformação uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidade, parasitas e larvas.	Kg	20	300
39.5	464390	COCO VERDE _ Bem desenvolvido de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, em unidade, sem danos físicos, oriundos de manuseio e transporte.	Unid.	20	300
39.6	464392	GOIABA VERMELHA _ De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	25	375
39.7	464423	MELÃO JAPONÊS _ boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	120	1.800
39.8	464426	PÊRA D'ÁGUA _ nacional de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, estrangeira, com a casca	Kg	14	210

		uniforme, semi maturada.			
39.9	625864	UVA ROXA TIPO ISABEL_ Nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes.	Kg	24	360
LOTE XL					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
40.1	464376	BANANA LEITE OU MAÇA _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	10	150
40.2	464393	LARANJA PÊRA _ Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	100	1.500
40.3	464398	LIMÃO TAHITI _ De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	14	210
40.4	464400	MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL _ Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	Kg	80	1.200
40.5	464405	MAMÃO TIPO FORMOSA _ com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujicidades, parasitas e larvas.	Kg	190	2.850
40.6	464415	MARACUJÁ AZEDO _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujicidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	20	300
40.7	464418	MELANCIA _ Redonda, graúda, de primeira, livre de sujicidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	200	3.000
40.8	464903	UVA VITÓRIA SEM SEMENTE _ De primeira, sem sementes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	28	420
LOTE XLI					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
41.1	464484	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	15	225
41.2	464485	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÁ - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	15	225
		POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÚ - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da			

41.3	464511	fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	15	225
41.4	464514	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	15	225

LOTE XLII

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
42.1	446636	QUEIJO MUSSARELA - Produto à base de leite de vaca, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Fatiado em lâminas de 30g. O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	30	450
42.2	447791	PRESUNTO DE PERU COZIDO _ Elaborado com carne de peru selecionada, suavemente temperada,sem capa de gordura, baixo teor de sódio, baixo teor de gordura (abaixo de 35%). A peça deve ser fatiada no dia da entrega. As fatias devem ser de aproximadamente 30 gramas cada. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	30	450

LOTE XLIII

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
43.1	448947	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - DOURADO - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	80	1.200
43.2	448897	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - MERLUZA - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	80	1.200
		PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL -			

43.3	448953	TILÁPIA- De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	80	1.200
------	--------	--	----	----	-------

LOTE XLIV

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
44.1	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA CONGELADA S/ TEMPERO S/SAL_ Com adição de água de no máximo de 6%, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	480	7.200
44.2	447874	CHESTER TEMPERADO - Sem pescoço, com miúdo, congelado. registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com 05 Kg ou mais cada.O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	60	60
44.3	447582	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO S/ TEMPERO _ Congelado, com adição de água de no máximo 6%, em fatias com cerca de 200g g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. acondicionado em caixas lacradas. apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	160	2.400
44.4	447595	PEITO DE FRANGO COM OSSO S/ TEMPERO _ Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	3.000
44.5	446618	OVO DE GALINHA, branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica, com 30 unidades, devidamente rotulada conforme legislação vigente, e possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA. Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	Und	1.560	23.400

LOTE XLV

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
45.1	447441	CARNE BOVINA LAGARTO - Congelado redondo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, embalada a vácuo em saco de polietileno transparente, atômico, resistente, hermeticamente fechado, em	Kg	200	3.000

		embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).			
45.2	447734	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE PONTA DE AGULHA com no máximo 10% de gordura, limpa, sem ossos, sem pele, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico, a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	20	300
45.3	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - PATINHO - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	130	1.950
45.4	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - COXÃO MOLE - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	130	1.950
45.5	447518	LOMBO DE PORCO - congelado, sem osso, limpo, ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca conservada isentos de todas e qualquer evidencia de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento devesse manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de microorganismos patogênicos, A embalagem deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	50	50
45.6	447412	COSTELA MINDINHO CERRADA - com osso, sem gordura. Embalada em saco plástico, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do	Kg	20	300

		registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SEIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante			
LOTE XLVI					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
46.1	447449	CARNE BOVINA PATINHO - BIFE- Bife entrefolhado porções uniformes e padronizadas com peso de 100g com cobertura de gordura de no máximo 3mm de espessura. Cada camada do produto deverá estar interposta por plástico atóxico. Embalados em saco plástico incolor atóxico, lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	3.000
46.2	451066	CARNE BOVINA PATINHO - ISCA - Picada tipo iscas, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	3.000
46.3	447496	CARNE BOVINA MÚSCULO - CUBO - Picada tipo cubo, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	150	2.250
46.4	447497	CARNE BOVINA MAGRA (músculo moída), A carne moída deve ser originária da peça inteira que deve ser resfriada, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. A peça deve ser moída no dia da entrega na unidade hospitalar requisitante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	380	5.700
LOTE XLVII					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
47.1	460394	PÃO DOCE _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, fermento fresco, ovos, (gordura vegetal), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Kg	30	450

47.2	460381	PÃO INTEGRAL _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: Com teor de fibras mínima de 5 %, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo, farinha de trigo integral, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega . Unidade de 50g.	Kg	30	450
47.3	460385	PÃO SEDA _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	60	900
47.4	460380	PÃO TIPO FRANCÊS - Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	80	1.200
47.5	432459	PANETONE _ Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, frutas cristalizadas, uva passas, essência de baunilha, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; validade mínima de 30 dias. Embalagem individual de 60g.	Unidade de 60 g	300	300
LOTE XLVIII					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
48.1	446706	COALHADA DE LEITE BOVINO DESNATADO _ Composto de leite desnatado, leite em pó, estabilizado, adicionado de estevosídeos, ciclamato, sacarina, com registro no MS e no SIF/DIPOA, com validade de mínima 30 dias após a data de entrega. Embalagem de 100 a 150g.	Embal.de100g a 150g	200	3.000
48.2	446706	IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTA - Leite Fermentado obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos, adicionado de açúcar e de preparado de frutas. Acondicionado em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Embal. de 800g a 1250g	160	2.400
48.3	469775	LEITE FERMENTADO DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR _ obtido por coagulação e diminuição do pH de leite desnatado ou reconstituído desnatado, com polpa de frutas e adoçante. Isento de açúcar, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de	Embal.170g	100	1.500

		identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante			
48.4	446005	LEITE PASTEURIZADO DESNATADO - Leite de vaca, de cor, sabor e odor característicos, líquido, pasteurizado, desnatado, com no máximo 0,5% de gordura, rico em cálcio, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	280	4.200
48.5	446004	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL _ Leite de Vaca, de cor, sabor e odor característicos, integral homogeneizado, com teor de gorduras de 3%, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	400	6.000
48.6	446654	RICOTA FRESCA _ Produto à base de soro de leite de vaca, não-maturada, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto. com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	350g	8	120

1.2. O objeto desta licitação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme [Decreto nº 32.449, de 07 de março de 2023](#).

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 02 (dois) anos, contados do(a) assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021. tendo em vista tratar-se de unidades hospitalares que demandam sempre insumos de saúde específicos para seu próprio funcionamento contínuo.

1.4. Os gêneros alimentícios referenciados pelo presente Termo possuem natureza comum, pois seus padrões de qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, conforme art. 6º, inciso XIII da NLLC.

1.5. Sob o viés econômico ao realizarmos o contrato plurianual em detrimento de um contrato pelo período de 12 meses, temos como uma das principais vantagens a obtenção de preços mais baixos para a Administração, uma vez que os fornecedores sabendo que terão um relacionamento de longo prazo ficam mais propensos a oferecer preços melhores, o que resulta inclusive em um menor reajuste anual se comparado ao mercado.

1.6. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, tendo em vista tratar-se de unidades hospitalares que demandam sempre insumos de saúde específicos para seu próprio funcionamento contínuo.

1.7. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Fundamentação da contratação

2.1.1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1.1.1. A contratação visa atender à demanda de aquisição contínua de gêneros alimentícios perecíveis essenciais à produção de refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação dos pacientes (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), acompanhantes e servidores (desjejum, almoço, e jantar), de acordo com a necessidade.

2.1.1.2. A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis está previsto no Plano de Contratações Anual - PCA de 2026, conforme os dados abaixo:

2.1.2. **Id PCA PNCP:** 925550-262/2026

Data de publicação no PNCP: 31/12/2026

Local: Natal/RN

Fonte: Compras.gov.br

2.1.2.3. A demanda de gêneros alimentícios perecíveis foi incluída no PAS do ano de 2026 e está alinhada com os objetivos da instituição.

2.1.2.4. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, incluso nos autos deste processo.

2.1.3. RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE DE CADA ITEM

2.1.4. As quantidades mensais foram estimadas à partir do consumo dos gêneros alimentícios por cada unidade das Atas de Registro de Preços oriundas dos Pregões Eletrônicos anteriores, realizados pela SESAP, que se encontra nos Relatório de consumo (34945197), bem como, do levantamento das demandas de gêneros alimentícios perecíveis das Unidades de Saúde, solicitado por meio do processo 00610999.000371/2025-93. Os quantitativos dimensionados são baseados no número de leitos de cada Unidade Hospitalar. As Unidades Hospitalares e de Referência enviam seus quantitativos anuais com base na necessidade mensal do que será produzido diariamente, como consta na planilha do compilado de demanda (35042497). O consumo de gêneros alimentícios demonstrados nos Relatório de Consumo (34945197), mostra que os pedidos realizados para abastecimento das unidades mensalmente foram atendidos.

2.1.4.1. As informações acima são baseadas no tipo de hospital e sua especialidade, número de leitos por especialidade, número de funcionários, padrões de atendimento do hospital, padrão do cardápio a ser fornecido.

2.1.4.2. Para se chegar ao quantitativo anual foi multiplicado o quantitativo mensal do item por 12 (meses do ano) e aplicada uma margem de segurança de 25% com o intuito de atender às Unidades em caso de ampliação de números de leitos e consequente aumento do número de plantonistas.

2.1.4.3. Por oportuno, informa-se que está sendo realizada a padronização de cardápios das Unidades Hospitalares e, consequente, dos per capita dos alimentos. A uniformização está sendo executada por meio de um Grupo de Trabalho que conta com a participação de representantes da nutrição dos Hospitais e com as nutricionistas do GANUTR, com o intuito de melhorar e deixar ainda mais fidedigno o quantitativo de gêneros alimentícios que são adquiridos através de Pregão Eletrônico, para os fins de Registro de Preços.

2.1.5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

2.1.5.1. O levantamento de mercado encontra-se detalhado no item 9 do Estudo Técnico Preliminar.

2.1.6. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

2.1.6.1. Descrição sucinta da solução: contratação de empresa, mediante Registro de Preços, para o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios perecíveis essenciais à produção de refeições para os pacientes (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), acompanhantes e servidores, nas refeições (desjejum, almoço, e jantar), de acordo com a necessidade, em horário e locais determinados, pelo período de 12 (doze) meses.

2.1.6.2. A justificativa encontra-se pormenorizada no item 10 do Estudo Técnico Preliminar.

2.1.7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

2.1.7.1. Considerando as características comuns do objeto a ser adquirido, uma vez que guardam similaridades em suas características, o que possibilita o fornecimento por empresas do mesmo ramo de atividade (MESMA NATUREZA);

2.1.7.2. Considerando que a licitação por itens isolados ter grande probabilidade de gerar elevado número de Atas de Registro de Preços, onerando o trabalho da Administração, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos (que já é reduzido) e financeiro, pois o controle e distribuição dos gêneros se daria de forma ainda mais complexa e onerosa (VIABILIDADE ECONÔMICA);

2.1.7.3. Considerando o controle de inúmeras atas que não se restringe apenas a gêneros alimentícios não perecíveis, além de colocar em risco a economia de escala, a celeridade processual e comprometendo também a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração. Destarte, é comum haver instrumentos contratuais vigentes contemplando apenas um item licitado, gerando custos administrativos elevados como já mencionado, tais como publicações oficiais, materiais de expediente, tempo de serviço (CELERIDADE PROCESSUAL).

2.1.7.4. Considerando que o grande diferencial de licitação por lote é o seu processamento, que assegura economia processual à Administração, já que agrupa diversas contratações em um único procedimento, com consequente economia no aspecto financeiro, administrativo e processual.

2.1.7.5. Considerando, ainda, que tal agregação tenha juntado itens que não guardam total correlação em seu processo produtivo em um mesmo lote, ela traz a vantagem de unir itens imprescindíveis para a perfeita atividade de

confeção de refeições, sem, no entanto, prejudicar a presença de determinados grupos de alimentos necessários para atender as demandas nutricionais da clientela atendida.

2.1.7.6. Considerando que o objeto desta licitação configura sistema único e integrado, havendo possibilidade de risco ao conjunto do serviço pretendido se houver o parcelamento do objeto;

2.1.7.7. Assim, pesando as inegáveis vantagens operacionais e técnicas advindas desse agrupamento em cotejo com a competitividade necessária ao certame, optou-se pela forma de aquisição por lote.

2.1.7.8. Além disso, as empresas poderão concorrer aos lotes de sua escolha, tendo em vista as distâncias entre as Unidades de Saúde e o local de produção das refeições.

2.1.8. RESULTADOS PRETENDIDOS

2.1.8.1. A descrição dos resultados pretendidos encontra-se detalhado no item 11 do Estudo Técnico Preliminar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução proposta contempla a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, conforme especificações e quantitativos relacionados nas tabelas divididas por URSAP do presente estudo, por meio do sistema de registro de preços com vigência pelo período de 12 meses, podendo ser prorrogada por igual período. Considerando que a demanda é recorrente, cuja interrupção pode provocar prejuízos às atividades das unidades demandantes, bem como o objeto é necessário durante todo o ano, e visando a otimização dos procedimentos de contratações futuras para o objeto, deverá ser formalizado contrato de fornecimento continuado, com vigência de 12 (doze) meses, podendo o mesmo ser prorrogado enquanto se mostrar vantajoso sua continuidade.

3.2. A adoção do Sistema de Registro de Preços propicia maior conveniência na operacionalização, permitindo a execução dos serviços durante o prazo que durar a ata, estabelecendo um valor pré-fixado, permitindo o planejamento das atividades, economicidade, eficácia e contribuindo para a otimização dos recursos públicos, uma vez que as compras podem ser realizadas de forma parcelada conforme a real necessidade, evitando o superávit de estoques desnecessários e reduzindo custos de armazenamento e possíveis perdas que possam ocorrer da má gestão dos recursos armazenados.

3.3. Os itens a serem contratados se enquadram na classificação de bens de qualidade comuns, conforme previsão do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2024: “Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se: (...) XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;”

3.4. A contratação se dará de acordo com as necessidade das Unidades de Saúde demandantes, por meio de solicitação das nutricionistas do GANUTR (Grupo Auxiliar de Nutrição) - SUAUP - COADI, mediante empenhos e autorizações de compras, emitidas pelo ordenador de despesa, conforme demanda, e as entregas serão realizadas diretamente no local indicado no Anexo I do Termo de Referência.

3.5. Os materiais a serem adquiridos deverão atender às especificações detalhadas na planilha do item 1.1, de acordo com os padrões de qualidade e adequação exigidos. A estimativa do quantitativo para a aquisição foi calculada com base no consumo médio dos itens nos anos anteriores.

3.6. A empresa contratada deverá assegurar que todos os materiais sejam fornecidos de acordo com as especificações e condições estabelecidas, e que as entregas sejam feitas dentro dos prazos acordados.

3.7. O fornecimento dos gêneros ocorrerão por meio de pregão eletrônico, adotando o sistema de registro de preços, e serão realizados de forma parcelada, conforme a disponibilidade de espaço físico no almoxarifado das Unidades de Saúde e a necessidade de reposição dos itens. A entrega parcelada garante que os materiais sejam disponibilizados conforme a demanda e a previsão orçamentária de cada período.

3.8. A implementação da solução será acompanhada pelos fiscais de contrato e nutricionistas de plantão, que realizarão a inspeção e conferência dos itens entregues, assegurando o cumprimento das condições descritas no item 5 deste Termo de Referência.

3.9. Os gêneros perecíveis deverão ser armazenados em dispensa adequada, organizada e limpa, de acordo com Legislação específica da ANVISA; o uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade. Os gêneros perecíveis congelados deverão ser acondicionados e mantidos à temperatura de - 12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante;

3.10. No preparo dos alimentos as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizadas devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica;

3.11. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;

3.12. Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

3.13. Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade;

3.14. As Unidades deverão dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos de alimentos preparados, restos e aparas dos gêneros. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e

armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

3.15. Devido às características da contratação e por se tratar de material de consumo, não há necessidade de manutenção e de assistência técnica.

JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA

3.16. Considerando-se as características de utilização, as quantidades de gêneros alimentícios necessários, os períodos informados e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, assim também pela possível observância da boa qualidade e procedência de cada produto licitado.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade

4.1.1. Os critérios de sustentabilidade encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, incluso nos autos deste processo.

4.2. Indicação de marcas ou modelos ([41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

4.2.1. Na presente contratação não será admitida a indicação da(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), tendo em vista a livre participação dos interessados.

4.3. Da exigência de amostra

4.3.1. 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 divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.3.2. Serão exigidas amostras dos seguintes itens:

a) Itens que não forem conhecidos da equipe que fará a análise técnica dos produtos.

b) Itens que despertem dúvidas quanto à qualidade, rotulagem, aspecto da embalagem, peso, ressalvado os casos em que os materiais cotados sejam de marca e qualidade já aprovados em fornecimentos anteriores e para os quais não haja registro de reclamações dos usuários dos produtos nas Unidades. Para tanto, é necessário que o licitante descreva minuciosamente os produtos na sua proposta, fazendo constar inclusive as marcas e modelos.

4.3.3. A apresentação de amostra poderá ser dispensada quando se tratar de produto cujo exemplar já tenha sido aprovado em teste anterior realizado pela contratante ou que já seja conhecida pelos profissionais responsáveis pela emissão do parecer técnico.

4.3.4. As amostras poderão ser entregues no 10º andar da SESAP, no endereço Avenida Deodoro da Fonseca 730 - Cidade Alta - Natal, no prazo limite de 24 horas, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.3.5. Deverão ser encaminhadas em embalagens que assegurem a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (nome da licitante, modalidade, nº da licitação, data e item a que se refere).

4.3.6. É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.3.7. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.3.8. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

a) Compatibilidade às especificações exigidas neste Termo de Referência;

b) Rotulagem em conformidade com a legislação vigente - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 da ANVISA.

4.3.9. Os exemplares colocados à disposição da contratante serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados/testados pela equipe responsável pela análise.

4.3.10. A apresentação de amostra falsificada ou deteriorada, como verdadeira ou perfeita, configura comportamento inidôneo, punível nos termos do Edital.

4.3.11. A amostra, quando solicitada, deverá ser encaminhada à Equipe de contratação/SESAP, aos cuidados do(a) Pregoeiro(a).

4.3.12. O envio das amostras ocorrerá sem ônus para a SESAP/RN.

4.3.13. Os produtos classificados poderão ser submetidos a nova avaliação técnica sempre que a contratante julgar conveniente, ficando seu fornecimento suspenso no caso de reprovação.

4.3.14. A contratante não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.

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

4.3.16. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.3.17. 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.

4.3.18. 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.

4.4. **Da exigência de carta de solidariedade**

4.4.1. Não será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

4.5. **Subcontratação**

4.5.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.6. **Garantia da contratação**

4.6.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os [arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.6.2. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.6.3. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.6.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

4.6.5. O percentual da garantia será de até 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, para contratações em geral, conforme [art. 98 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.7. **Participação de microempresas e empresas de pequeno porte:**

4.7.1. A ausência de previsão da Cota reservada de 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte se dá em decorrência do objeto estar agrupado em lotes, o que torna sua natureza indivisível e, portanto, não aplicável no art. 44, da Lei Complementar Estadual nº 675/2020:

Art. 44. Os órgãos e entidades contratantes deverão reservar cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedores individuais e equiparadas nas licitações para a aquisição de bens de natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo do objeto.

4.8. **Adesão à Ata de Registro de Preços**

4.8.1. Será permitida a adesão à futura ata de registro de preços, em decorrência de ser um importante instrumento para a consecução do princípio da eficiência administrativa dentro de uma ampla perspectiva. Isso porque, ao autorizar a ata de registro de preços, esta instituição permite que outras unidades administrativas possam realizar aquisições ou contratações com as condições mais vantajosas possíveis obtidas pela SESAP sem a necessidade de realização de um custoso processo licitatório.

4.8.2. Além disso, por se tratarem de bens comuns, estes não se prestam a atender as especificidades apenas da SESAP. Ademais, pela própria limitação dos quantitativos, observa-se que a adesão às atas de registro de preços é norteada para atender órgãos com demandas de menor expressão econômica, evitando a perda de economia de escala que poderia advir de adesões com quantitativos muito maiores do que os observados no processo originário.

4.8.3. Deste modo, entende-se justificada a possibilidade de adesão à ata de registro de preços decorrente deste planejamento.

4.8.4. As condições para adesão à futura Ata de Registro de Preços está permenorizada na Minuta da Ata de Registro de Preços.

4.9. **Remanejamento das Quantidades Registradas na Ata de Registro de Preços**

4.9.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de Registro de Preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

4.9.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

4.9.2.1. de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

4.9.2.2. de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

4.9.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

4.9.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

4.9.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

4.9.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

4.9.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.26.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

5. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

5.1. **Condições de Entrega**

5.1.1. Os Gêneros Alimentícios Perecíveis deverão ser entregues nos Hospitais e Unidades de Referência localizados nas I, III, V e VII Unidades Regionais de Saúde da rede SESAP descritas no Anexo I deste Termo de Referência.

5.1.2. A empresa contratada deverá realizar a entrega conforme explícito em empenho de acordo com os locais determinados e quantidades repassados às empresas pelas Unidades. Fica proibido a entrega de gêneros alimentícios fora do horário estabelecido. O horário estipulado tem por finalidade viabilizar o recebimento dos materiais, sem que o expediente das Unidades seja comprometido.

5.1.3. As entregas devem ser realizadas em até 05 (cinco) dias corridos após o recebimento do empenho e da Autorização de Compras.

5.1.4. As entregas dos gêneros perecíveis devem ser realizadas semanalmente, com frequência de duas ou três vezes na semana, de acordo com a demanda e capacidade de armazenamento de cada Unidade.

5.2. **Entrega dos gêneros em datas especiais**

a) O item milho verde sem palha só será solicitado uma vez ao ano, no mês de junho para elaboração do cardápio junino.

b) Os itens chester, lombo de porco e panetone só serão entregues uma vez ao ano, no mês de dezembro para elaboração do cardápio das festas natalinas;

c) Todos os itens do lote de peixes terão seu quantitativo aumentado durante o mês correspondente à semana santa, conforme estabelecido pela GANUTR - SUAUP - COADI/SESAP.

5.2.1. As quantidades de todos os itens poderão sofrer variações para mais ou para menos, dependendo da necessidade das Unidades. Estas alterações poderão ser feitas até 48 (quarenta e oito) horas antes da entrega prevista dos produtos.

5.2.2. A Empresa contratada deverá comunicar por escrito o motivo sobre eventual suspensão dos gêneros alimentícios caso venha a ocorrer, informar em primeiro lugar à GANUTR - SUAUP - COADI/SESAP, mesmo antes de comunicar aos fiscais dos contratos das Unidades de Saúde beneficiárias. Ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.2.3. Todos os produtos deverão ser entregues conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas sem a devida autorização da SESAP, mediante processo de solicitação de troca pela empresa contratada.

5.2.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 20 (vinte) dias do prazo total recomendado pelo fabricante ou de acordo com o prazo recomendado nas especificações dos itens.

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

5.3.1. Por se tratar de gêneros alimentícios perecíveis (material de consumo imediato) não é aplicável garantia, manutenção e Assistência Técnica.

5.3.2. Para assegurar o controle de qualidade das refeições oferecidas aos usuários do SUS e servidores, atendidos pelas unidades hospitalares, os fornecedores deverão cumprir as exigências abaixo discriminadas:

5.4. **Transporte**

5.4.1. É proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas, pessoas e animais que possam contaminar o alimento.

5.4.2. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

5.4.3. Os produtos de panificação devem ser transportados em carros fechados (baú), embalados em sacos plásticos e acondicionados em caixas de polietileno na cor branca.

5.4.4. O recebimento dos produtos in natura, congelados e/ou resfriados serão feitos após a inspeção visual e pesagem feita por um funcionário ou Nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição que em seguida deverá autorizar ou não a entrega dos mesmos.

5.4.5. Todos os produtos congelados deverão estar, no ato da entrega, completamente congelados.

5.4.6. Os gêneros congelados e/ou resfriados como carnes, aves, peixes, leites pasteurizados e derivados devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária, conforme especificado no quadro abaixo:

Alimentos	Temperatura
Congelados (carnes, aves e peixes)	-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.
Refrigerados (frios fatiados, embutidos, leites pausteurizados e derivados)	4 a 10°C ou conforme especificação do fabricante

6. **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. As comunicações entre a Contratante 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.

6.4. O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Contratante poderá convocar o representante da 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.

6.6. **Do gestor de contrato**

6.6.1. Caberá ao gestor de contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao seu substituto (Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, Art. 47):

- a) analisar a documentação que antecede o pagamento;
- b) acompanhar a manutenção das condições de habilitação da Contratada;
- c) analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- d) analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato;
- e) analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;
- f) acompanhar o desenvolvimento da execução por meio de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;
- g) decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços;
- h) efetuar a digitalização e armazenamento dos documentos fiscais e trabalhistas da Contratada;
- i) ratificar e encaminhar para pagamento as faturas ou notas fiscais previamente conferidas e atestadas pelos fiscais de contrato;
- j) coordenar a instrução processual necessária ao encaminhamento e à formalização do procedimento administrativo de aplicação de sanções;
- k) elaborar o relatório final de que trata a alínea “d” do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;
- l) desempenhar outras atividades compatíveis com a função. Parágrafo único. O gestor de contratos deverá ser, preferencialmente, servidor ou empregado público efetivo pertencente ao quadro permanente da Contratante.

6.7. **Do fiscal de contrato**

6.7.1. 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).

6.7.2. Além das regras relativas à atuação do fiscal de contrato, previstas no § 3º do art. 8º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, caberá ao fiscal de contrato e, ao seu substituto nas hipóteses de seus afastamentos e impedimentos legais (Decreto Estadual 32.449, de 2023, art. 48):

- a) prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, subsidiando-o de informações pertinentes às suas competências;
anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive o controle do saldo e da vigência contratual, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- b) fiscalizar a execução do contrato, para serem cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conferindo as notas fiscais e as documentações exigidas para o pagamento, e após o ateste, encaminhar ao gestor de contrato, para ratificação;
- c) comunicar o gestor do contrato em tempo hábil o término do contrato sob sua responsabilidade, visando à tempestiva renovação ou prorrogação contratual;
- d) exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho, quando for o caso;
- e) manter contato com o preposto da Contratada, e caso necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos bens ou na execução dos serviços ou das obras;
- f) efetivar, na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;
- g) sugerir à autoridade competente a abertura de procedimento administrativo para apuração de responsabilidade;
- h) notificar formalmente à Contratada quando forem constatados inadimplementos contratuais, para, dentro de um prazo razoável, elaborar manifestação e solução do problema;
- i) desempenhar outras atividades compatíveis com a função.

6.7.3. O fiscal de contrato registrará em documento próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, assim como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos identificados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis (Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, art. 49).

6.7.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, no que couber:

- a) os resultados obtidos em relação à Contratada, com a conferência dos prazos de execução e da qualidade demandada;
os recursos humanos aplicados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas;
- b) a qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;
- c) a conformidade dos serviços fornecidos à prática de execução determinada;
- d) o cumprimento dos demais deveres decorrentes do contrato;
- e) a satisfação do público usuário.

6.7.5. O fiscal do contrato deverá verificar se houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço. Em havendo o subdimensionamento de que trata o 6.11, o fiscal do contrato deverá comunicar à autoridade responsável para que promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os requisitos de alteração previstos no Capítulo VII do Título III da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

6.7.6. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada deles, conforme o estabelecido no contrato, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como:

- a) marca;
- b) qualidade;
- c) forma de uso.

6.7.7. O recebimento provisório ficará a cargo do fiscal de contrato e o recebimento definitivo do gestor de contrato ou comissão designada pela autoridade competente (Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, Art. 50).

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Recebimento do Objeto

7.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com 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.

7.1.2. 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 03 (três) dias corridos, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3. 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.

7.1.4. 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 03 (três) dias úteis.

7.1.5. 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.

7.1.6. 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 for pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.1.7. O prazo para a solução, pela Contratada, 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.

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

7.2. Liquidação

7.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) 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, da Contratada e da 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 a Contratada providencie as medidas saneadoras,

reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à Contratante;

7.2.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito da Contratante, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas

7.2.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

7.2.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, 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.

7.2.9. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

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

7.3. Prazo de pagamento

7.3.1. Os pagamentos serão efetuados pelo FES (Fundo Estadual de Saúde), ou pela Unidade Orçamentária do requisitante, conforme o caso, através do domicílio bancário (banco, agência e conta bancária), vinculado ao CNPJ da empresa no ato da assinatura da ata, e que será devidamente registrado na cláusula própria de cada contrato firmado, para entrega do objeto a que se destine, no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da data em que for atestado o fornecimento que não poderá ultrapassar o prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da data da entrega total dos produtos contratados / empenhados.

7.3.2. Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal ou documento congênere, todas as certidões relacionadas nos incisos II a V do artigo 29 da Lei de Licitações, que consistirá em:

a) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da empresa, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da empresa, ou outra equivalente, na forma da lei;

c) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994);

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa. (Incluído pela Lei nº 12.440, de 2011).

7.3.3. Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

7.3.4. O encaminhamento da Nota de Empenho será feito por meio do e-mail informado na proposta da empresa.

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 pela Contratada.

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.

7.4.4. 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.

7.4.5. A Contratada 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 permitido o pagamento antecipado, parcial ou total, relativo a parcelas contratuais vinculadas ao fornecimento dos produtos, conforme o art. 145 da Lei nº 14.133, de 2021, tendo em vista que não vai propiciar sensível economia de recursos e nem representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo [MENOR PREÇO] OU [MAIOR

DESCONTO].

8.1.2. Nas licitações promovidas pela SESAP, deverão constar das propostas de preços de mercadorias ou serviços sujeitos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação (ICMS), conforme disposição da Lei Estadual nº 8.966, de 21 de junho de 2007.

8.2. **Exigências de habilitação**

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

I - **Habilitação jurídica**

a) 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;

b) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

c) 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>;

d) 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;

e) 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, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

f) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

g) 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;

h) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro na Organização das Cooperativas Brasileiras ou na entidade estadual, se houver, mediante apresentação dos estatutos sociais e suas alterações posteriores de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

i) Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 3º, §2º do Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023.

j) Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

I - **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) 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.

c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

d) 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;

e) 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;

f) 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;

g) 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.

h) 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.

II - Qualificação Econômico-Financeira

a) 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;

b) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

c) Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação [capital mínimo] OU [patrimônio líquido mínimo] de 10% do [valor total estimado da contratação] OU [valor total estimado da parcela pertinente].

d) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

e) O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

f) O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

g) Comprovação de cotas de aprendizes e pessoas com deficiência: no ato de contratação com o Governo do Estado do Rio Grande do Norte, relativamente a bens, serviços e obras, bem como durante a vigência dos respectivos contratos, as empresas deverão comprovar o cumprimento de leis e decretos federais relacionados na Lei Estadual nº 10.783, de 22 de outubro de 2020, que determinam o preenchimento das cotas de aprendizes e de pessoas com deficiência.

III - Qualificação Técnica

8.2.3. A exigência de qualificação técnica foi determinada com base nos princípios, dentre outros, da razoabilidade, proporcionalidade, segurança jurídica e do formalismo moderado. Eis o posicionamento do TCU (BRASIL, TCU, 2009b) sobre a razoabilidade: "As exigências relativas à capacidade técnica guardam amparo constitucional e não constituem, por si só, restrição indevida ao caráter competitivo de licitações conduzidas pelo Poder Público. Tais exigências, sejam elas de caráter técnico-profissional ou técnico-operacional, não podem ser desarrazoadas a ponto de comprometer o caráter competitivo do certame, devendo tão somente constituir garantia mínima suficiente de que o futuro contratado detém capacidade de cumprir com as obrigações contratuais. Tais exigências devem ser sempre devidamente fundamentadas, de forma que fiquem demonstradas inequivocamente sua imprescindibilidade e pertinência em relação ao objeto licitado" Esclarecemos também que os equipamentos que fazem parte do objeto desta licitação são bens públicos e que por isso, são de interesse de toda a sociedade, e em função da alta monta de valor cabe a Administração Pública exigir cuidados e fazer sua parte para garantir a capacidade técnica dos interessados em executar o contrato de forma eficiente evitando prejuízos ao erário.

8.2.4. O objetivo da exigência da documentação a seguir é garantir as condições higiênico - sanitárias dos alimentos, uma vez que, a produção de refeições nas Unidades requer uma atenção especial, posto que exige um controle de qualidade bastante rigoroso, sobretudo, caso assim não seja, podem causar danos à saúde daquelas pessoas que ingerem os alimentos, como por exemplo, uma intoxicação alimentar. A título de exemplo, cita-se a necessidade de realizarem-se procedimentos peculiares, como a manutenção dos insumos em refrigeração/temperatura adequada, transporte térmico especial, seleção da matéria prima, horário específico para a preparação dos alimentos, sob pena de se tornarem inaptos ao consumo humano. Com isso, é de suma importância a apresentação de tais documentos, como forma de demonstrar que as empresas concorrentes atualmente seguem a legislação sanitária de seu local atual de funcionamento e execução de suas prestações de serviço. Dessa forma, é importante destacar que a exigência de Licença Sanitária e Declaração de Vistoria Veicular emitida pela Vigilância Sanitária está baseada na Lei 6.360/1976. Com relação ao Atestado de Capacidade Técnica, está previsto no inciso II, do artigo 30 da Lei de Licitações (8.666/93) que dita que ele compõe a documentação relativa à qualificação técnica de uma empresa. Além disso, a documentação exigida para os produtos de origem animal estão baseadas nas Leis 5.760/1971 e 1.283/1950.

8.2.5. Os fornecedores de todos os itens devem apresentar Licença Sanitária para Funcionamento do estabelecimento, expedida pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiverem instalados.

8.2.6. Os fornecedores de todos os itens deverão apresentar o Certificado ou Declaração de Vistoria do Veículo utilizado no transporte dos produtos em nome da Empresa licitante vencedora ou em nome de Empresa de transporte terceirizada (desde que apresente Contrato de prestação de serviços com a Empresa vencedora), emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.

8.2.7. Para os licitantes que se enquadrarem em Unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos, de acordo com os Termos do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, o qual regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de

dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, é necessário a apresentação de:

- a) Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, expedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/ DIPOA ou;
- b) Declaração de Registro do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal do SEIPOA expedida pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária/ IDIARN;
- c) Certificado de regularidade do CRMV- nº de registro, assim como documentação do Veterinário Responsável.

8.2.8. Para o fornecimento de produtos de origem animal manipulados, tais como os itens do lote X, é necessário a empresa concorrente apresentar o Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, expedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/ DIPOA ou Declaração de Registro do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal do SEIPOA expedida pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária/ IDIARN e ainda apresentação do Certificado de regularidade do CRMV- nº de registro, assim como documentação do Veterinário Responsável.

8.2.9. Para os licitantes que se enquadrarem em Unidades de beneficiamento de leites pasteurizados e derivados e queijarias, de acordo com os Termos do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, o qual regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, é necessário a apresentação de:

- a) Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, expedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/ DIPOA ou;
- b) Declaração de Registro do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal do SEIPOA expedida pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária/ IDIARN;
- c) Certificado de regularidade do CRMV- nº de registro, assim como documentação do Veterinário Responsável.

8.2.10. Para os licitantes que se enquadrarem em abatedouro frigorífico de pescado e Unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado, conforme os Termos do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, o qual regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, é necessária a apresentação de:

- a) Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, expedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/ DIPOA ou;
- b) Declaração de Registro do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal do SEIPOA expedida pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária/ IDIARN.

8.2.11. No caso dos estabelecimentos classificados como casas atacadistas, que comercializem os produtos, sem nenhuma etapa de manipulação, será exigida a apresentação da Licença Sanitária do estabelecimento, expedida pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado, de acordo com os Termos do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, o qual regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

8.2.12. No caso dos estabelecimentos classificados como casas atacadistas que realizem comércio interestadual ou internacional será exigido o Título de Relacionamento, expedido pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento acompanhado de Declaração vigente da Delegacia Federal da Agricultura do seu respectivo Estado acompanhado do Certificado de regularidade do CRMV- nº de registro, assim como documentação do Veterinário Responsável, conforme o Art. 2º do Decreto nº 9.013/2017, § 1º A inspeção e a fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento se estendem às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local, conforme estabelecido na [Lei nº 1.283, de 1950](#), e têm por objetivo reinspecionar produtos de origem animal procedentes do comércio internacional. [Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020](#).

8.2.13. Os licitantes dos produtos dos lotes de pães e dos lotes de laminados (queijo e presunto) deverão apresentar a Licença Sanitária para funcionamento, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.

8.2.14. A exigência de licença Sanitária de funcionamento e Declaração de Vistoria Veicular emitida pela Vigilância Sanitária está baseada na Lei 6.360/1976.

8.2.15. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso, comprovando o fornecimento de, no mínimo 10% do quantitativo de todos os itens do lote de interesse do licitante.

8.2.16. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

- a) O(s) documento(s) deverá(ão) conter o nome, o endereço e o telefone de contato do(s) atestador (es), ou qualquer outro meio que permita ao órgão promotor da licitação manter contato com a(s) empresa(s) atestante(s).
- b) Cópia autenticada do contrato de fornecimento de materiais ou de prestação de serviço ou da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is), que deram origem ao Atestado.
- c) Se o atestado for emitido por pessoa jurídica de direito privado, deverá constar o reconhecimento de firma passada em cartório do titular da empresa que firmou a declaração.

8.2.17. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.2.18. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.2.19. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.2.20. O proponente deverá apresentar também a Declaração do Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 21.229.570,3125, de acordo com a pesquisa mercadológica (27114399) do processo licitatório 00610999.000368/2024-99, que deu origem às Atas de Registro de Preços vigentes neste ano de 2025.

9.2. Este custo estimado possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas. Porém, será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno(art. 24, inciso I da Lei 14.133/2021).

Nas licitações sob a modalidade pregão, é obrigatória a inclusão do orçamento estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários no processo administrativo que fundamenta a licitação, facultando-se ao gestor, caso julgue conveniente, incluir referido orçamento como anexo ao edital. Acórdão nº 5263/2009 – Segunda Câmara – TCU.

9.3. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratada, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

9.4. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

9.4.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na [alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;](#)

9.4.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.4.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. A despesa decorrente da contratação do fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis encontra-se descrita na Programação Anual de Saúde - PAS 2025 - Assegurar a operacionalização de 100% das Unidades Hospitalares e de Referência sob gerência estadual.

10.2. Natureza da Despesa: 33.90.39.41 Fornecimento de Alimentação

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, Edital e seus anexos;

11.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

11.3. Atestar nas notas fiscais a efetiva entrega do objeto deste Termo, conforme ajuste representado pela nota de empenho;

Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

11.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

11.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

11.6. Notificar à Contratada, por escrito, as sanções e penalidades quando for o caso;

11.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

12.2. Efetuar a entrega dos itens em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância às especificações no Termo de Referência e seus anexos, acompanhados da respectiva nota fiscal, constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, lote, e quantidade; responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

12.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela

empregados, no prazo máximo de 03 (três) dias corridos;

12.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

12.5. Atender prontamente às exigências da SESAP, constantes no Edital, inerentes ao objeto da presente licitação;

12.6. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como seguir a Lei Estadual nº 10.783, de 22 de outubro de 2020, que determina o preenchimento das cotas de aprendizes e de pessoas com deficiência;

12.7. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

12.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta.

12.9. A Contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.

13. A CONTRATADA OBRIGA-SE, ALÉM DAS OBRIGAÇÕES A ELA INERENTES PREVISTAS:

13.1. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação exigida na licitação.

13.2. Entregar os materiais, objeto da presente licitação, no endereço indicado pela Contratante, dentro do prazo constante da proposta, contado desde o recebimento da Nota de Empenho, nas especificações, quantidades e no horário das 08:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00 horas (horário local) de segunda a sexta-feira.

13.3. Responder pelos vícios e defeitos dos materiais e assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para adimplemento das obrigações decorrentes da aquisição e providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, na execução do contrato.

13.4. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos quantitativos dos materiais até 25 % (vinte e cinco por cento) do valor inicial contratado.

14. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. O licitante ou a Contratada será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações e da seguinte forma: contrato

ATO	POSSÍVEL SANÇÃO
Dar causa à inexecução parcial do contrato	Advertência
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo	Impedimento de licitar e contratar
Dar causa à inexecução total do contrato	Impedimento de licitar e contratar
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame	Impedimento de licitar e contratar
Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado	Impedimento de licitar e contratar
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Impedimento de licitar e contratar
Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado	Impedimento de licitar e contratar
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

14.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

14.3. § 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. § 2º A sanção prevista de Advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

14.5. § 3º A sanção prevista de Multa, calculada em caso de atraso na entrega dos equipamentos, será cobrada multa no valor de 0,5% por dia de atraso, calculada sobre o valor total dos insumos em mora, limitada a 60 (sessenta) dias.

14.6. § 4º A sanção prevista do Impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.7. § 5º A sanção prevista da Declaração de Inidoneidade será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

14.8. § 6º A sanção estabelecida da Declaração de Inidoneidade quando aplicada pela SESAP, ela será de competência exclusiva do Secretário Estadual de Saúde Pública e será precedida de análise jurídica.

14.9. § 7º As sanções previstas da Advertência, Impedimento de licitar e contratar e Declaração de Inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a de Multa.

14.10. § 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

14.11. § 9º A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

14.12. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.13. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido pela Comissão de Gerenciamento de Contratos, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou a Contratada para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.14. § 1º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela Comissão, o licitante ou a Contratada poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

14.15. § 2º Serão indeferidas pela Comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

14.16. § 3º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

- I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o item 11.4;
- II - suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
- III - suspensão por decisão judicial que inviabiliza a conclusão da apuração administrativa.

14.17. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

14.18. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

14.19. A SESAP deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

14.20. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará a Contratada a multa de mora, na forma prevista neste Termo de Referência ou em contrato.

14.21. Parágrafo único. A aplicação de multa de mora não impedirá que a SESAP a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

14.22. É admitida a reabilitação do licitante ou a Contratada perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;

b) pagamento da multa;

c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

d) Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

14.23. Parágrafo único. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou Contratada, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

15. DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

15.1. Os contratos provenientes desta licitação regular-se-ão pelas cláusulas e pelos preceitos de direito público, e a eles serão aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, conforme estabelecido na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

15.2. A SESAP convocará o licitante vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar o instrumento equivalente, que deverá assiná-lo dentro do prazo de até 05 (cinco) dias úteis após convocação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

15.3. § 1º O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela SESAP.

15.4. § 2º Será facultado à SESAP, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

15.5. § 3º A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor da licitante.

15.6. Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do contrato, a SESAP deverá verificar a regularidade fiscal da Contratada, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

15.7. O contrato passará a produzir efeitos a partir da publicação do extrato do termo de contrato ou documento equivalente no Diário Oficial do Estado.

16. DO REAJUSTE

16.1. Os preços são fixos e irrevogáveis.

16.2. No caso de formalização de contrato:

16.2.1. Os preços são fixos e irrevogáveis pelo prazo de 01 (um) ano contado do início da vigência do contrato.

16.2.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IGPM, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

16.2.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

16.2.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

16.2.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

16.2.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

16.2.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

16.2.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

17. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

17.1. As condições para extinção dos contratos são as mesmas previstas tanto no Capítulo VIII da Lei Federal nº 14.133/2023.

17.2. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.3. A extinção do contrato poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial. (art. 138 e 139 da Lei Federal nº 14.133/2021).

17.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

17.5. Quando a rescisão ocorrer por culpa exclusiva da SESAP, a Contratada será ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido.

17.6. Quando a rescisão ocorrer por culpa exclusiva da Contratada, esta sofrerá as sanções previstas no termo de contrato.

17.7. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

18. DA RENOVAÇÃO, CANCELAMENTO/REVOGAÇÃO E RESCISÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. A Lei nº 14.133/21 prevê que o prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser renovado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, consoante disposto no art. 84 da Lei nº 14.133/21.

18.2. O termo inicial da vigência da ata de registro de preços é a data da publicação dela. A publicação deve ocorrer no sítio eletrônico da SESAP e no Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma da Lei - com o registro de que a publicação da ata neste Portal é condição para sua eficácia, nos termos do disposto no art. 94 da Lei nº 14.133/21.

18.3. Os termos e condições previstos na ata de registro de preços originalmente celebrada serão mantidos quando da renovação, sob pena de violação do princípio licitatório. A renovação, sob a estrita acepção jurídica, significa replicar ou reproduzir, para novo período de vigência, a ata originalmente celebrada.

18.4. Esta reprodução jurídica que é objeto da renovação se dá em relação de todas as condições originalmente estabelecidas na ata original, inclusive, no que tange aos quantitativos do objeto originalmente registrados no instrumento jurídico.

18.5. A renovação prevista no art. 57, II, se dará sob concordância de ambas as partes, podendo surgir a alternativa para qualquer uma delas rejeitar a extensão da vigência por outro período de tempo.

18.6. O Registro de Preços poderá ser CANCELADO/REVOGADO, por ITEM, por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, quando:

18.6.1. Não houve acordo entre as partes para pactuação/negociação de novo preço nos casos de comprovado desequilíbrio econômico-financeiro em relação ao mercado, conforme regras previstas no item 14 deste Termo de Referência, Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 32.449/2023, e alterações posteriores de ambos.

18.6.2. Por iniciativa do próprio titular do registro, desde que apresente solicitação formal, bem como haja comprovação de situação que impossibilite o cumprimento das exigências insertas no SRP, tendo em vista fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.

18.6.3. Presentes razões de conveniência e oportunidade ao interesse público, devidamente justificadas.

18.7. O Registro de Preços poderá ser RESCINDIDO, por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, observada a gravidade da conduta e os reflexos em relação ao interesse público, quando o titular do registro:

18.7.1. Não executar de forma total ou parcial qualificada as obrigações presentes no SRP;

18.7.2. Recusar-se a assinar instrumento contratual no prazo estabelecido, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Contratante;

18.7.3. Der causa à rescisão administrativa de dois ou mais contratos firmados com base no SRP proveniente deste Termo de Referência;

18.7.4. Não mantiver as condições de participação e de habilitação exigidas na licitação, salvo irregularidade temporária e sanável em até 30 (trinta) dias;

18.7.5. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do artigo 156 da Lei nº 14.133/2021;

18.8. O cancelamento/revogação do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado mediante competente processo administrativo com despacho fundamentado da autoridade competente do ÓRGÃO GERENCIADOR, mediante registro em termo de cancelamento/revogação assinado pelas partes interessadas.

18.9. Havendo cancelamento/revogação do registro, não caberá a aplicação de qualquer espécie de sanção administrativa ao titular do registro.

18.10. O cancelamento/revogação do registro na hipótese prevista no item 17.1.2. neste Termo de Referência não poderá ser aceita em prejuízo ao interesse público.

18.11. A rescisão do registro de preços será determinada em decisão unilateral e fundamentada do ÓRGÃO GERENCIADOR, garantido o contraditório e a ampla defesa em processo administrativo.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. É vedada a participação das unidades integrantes neste Termo de Referência em mais de uma Ata de Registro de Preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de Ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.

19.2. Os casos omissos serão resolvidos pela Contratante, de acordo com a Lei Federal nº 14.133 em sua atual redação, pelo Decreto Estadual nº 20.103, de 19 de outubro de 2007 e suas alterações e pelo Decreto Estadual nº

32.449, de 07 de março de 2023 e suas alterações, tudo de conformidade com as normas jurídicas e administrativas aplicáveis e com os princípios gerais do direito.

19.3. Este documento segue assinado pela servidora que o elaborou, Patrícia Carla Barbosa Cardoso, Nutricionista, matrícula 208.556-9, Winayara Thayane dos Santos Silva, Subcoordenadora de Apoio Administrativo às Unidades Próprias e pela Autoridade Requisitante, Ilza Dantas de Mendonça, Coordenadora de Administração e Infraestrutura pela conveniência e oportunidade, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do [art. 12, § 1º, da Lei Complementar Estadual nº 303/2005](#).

DA APROVAÇÃO E AUTORIZAÇÃO

19.4. O presente Termo de Referência seguirá para APROVAÇÃO, e subsequente AUTORIZAÇÃO, pelo Ordenador de Despesas, Dr. Alexandre Motta Câmara, Secretário de Estado de Saúde Pública do Rio Grande do Norte, para realização da aquisição solicitada neste processo.

Natal, data da assinatura eletrônica.

ANEXO I

ENDEREÇOS DAS UNIDADES DE SAÚDE

UNIDADES DA ÁREA DE ABRANGÊNCIA GEOGRÁFICA DA II, IV, VI, VIII URSAP:

II URSAP (Mossoró/Apodi/Caraúbas)	Hospital Regional Dr. Tarcísio Maia - Mossoró Rua: Projetada, S/N, Aeroporto - Mossoró Fones: 3315-3380/3315-3369/3315-3402 Fax: 3315-3394
	Hospital da Mulher - Mossoró Av. Prof. Antônio Campos - Pres. Costa e Silva, Mossoró - RN, Brasil
	Hospital Rafael Fernandes - Mossoró Rua: Prudente de Moraes, S/N - Bairro Santo Antônio - Mossoró - Cep: 59.611-000 Fones: 3315-3016 3315-3480/3315-3516/3315-3486/3315-5487 Fax: 3315-3486 / 3487
	Hospital Regional Hélio Moraes Marinho - Apodi Rua: Projetada, S/N - Apodi - CEP: 59.700-000 Fone: 3333-3523 (os dois são fax) Fone/Fax: 3333-2260
	Hospital Regional Aguinaldo Pereira da Silva - Caraúbas Rua: Aparício Carlos Fernandes, Nº 299 - Caraúbas - CEP: 59.780-000 Fones: 3337-5000 / 3337-5002 Fax: 3337-5009 / 5016
	Hemocentro de Mossoró Rua: Prudente de Moraes, S/N - Santo Antônio - Mossoró Tel: (084) 3321 - 4105 / 3315-3429 - 3315 3428

IV URSAP (Caicó/Currais Novos)	Hospital Regional do Seridó Telecila Freitas Fontes - Caicó Rua: Estrada do Perímetro Irrigado - Sabugi, S/N - Bairro Paulo VI - - Caicó - CEP 59300-000 Cel: (84) 999804 - 8484 Fax: 3421-9628
	Hospital Regional Dr. Mariano Coelho - Currais Novos Rua: Teotônio Freire, Nº 813 - Currais Novos - CEP: 59.380-000 Fone: 3405-3312 Fax: 3405-3312
	HEMOCENTRO DE CAICÓ Rua: Renato Dantas, Nº 455 - Centro - Caicó Fone: 3421-1401/ 6129
	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS Rua: Carnaúba dos Dantas, Nº 150 - Bairro JK- Currais Novos Fone: 3405 - 3635

VI URSAP (Pau dos Feros)	Hospital Regional Dr. Cleodon Carlos de Andrade - Pau dos Feros Rodovia BR 405, Km 02 - Pau dos Feros Fone: 3351-9841 / 9854 / 9854 / 9848 / 9881 / 9843 / 9845 - Fax: 3351-9842
	HEMOCENTRO DE PAU DOS FERROS Rodovia: BR 405 Nº 1961 - Pau dos Feros Tel: 3351 - 9897 / 9895 / 9888 / 9838 / 9837 / 9884 / 9885

ANEXO II
QUANTITATIVOS DE LEITOS DAS UNIDADES HOSPITALARES DA SESAP

REGIÃO DE SAÚDE	UNIDADE HOSPITALAR	CNES	2023 (CNES)	2023 (Quantitativo operacional - Informado via Google Forms)
			TOTAL 2022	TOTAL ATUAL
I	Hospital Lindolfo Gomes Vidal - HRLGV	2375265	51	61
I	Hospital Regional Mons. Antonio Barros - HRMAB	2560089	48	60
Iª REGIÃO DE SAÚDE			99	121
II	Hospital Regional Tarcisio de Vasconcelos Maia - HRTVM	2503689	157	194
II	Hospital Rafael Fernandes - HRF	2503654	38	40
II	Hospital Regional Hélio Moraes Marinho - HRHMM	2410443	61	68
II	Hospital Regional Dr. Aguinaldo Pereira da Silva.- HRAPS	2410141	32	30
II REGIÃO DE SAÚDE			288	332
III	Hospital Regional Josefa Alves Godeiro - HRJAG	2474751	35	47
III REGIÃO DE SAÚDE			35	47
IV	Unidade Hospitalar Regional do Seridó "Telecila Freitas Fontes" - HRTFF	6778550	77	65
IV	Hospital Regional Dr. Mariano Coelho - HRDMC	2476487	104	87
IV REGIÃO DE SAÚDE			181	152
V	Hospital Regional de São Paulo do Potengi "Monsenhor Expedido" - HRME	2475227	34	32
V REGIÃO DE SAÚDE			34	32
VI	Hospital Dr. Cleodon Carlos de Andrade - HRCCA	2409275	101	116
VI REGIÃO DE SAÚDE			101	116
VII	Hospital Monsenhor Walfredo Gurgel - HMWG	2653923	385	385
VII	Hospital Dr. José Pedro Bezerra - HJPB	2408570	207	219
VII	Hospital Giselda Trigueiro - HGT	4013484	109	132
VII	Hospital Ped. Maria Alice Fernandes - HPMF	2654261	122	92
VII	Hospital Dr. João Machado - HJM	2408260	150	150
VII	Hospital Central Cel. Pedro Germano - HCCPG	2679469	120	72
VII	Hospital Regional Alfredo Mesquita Filho - HRAMF	2473577	68	60
VII	Hospital Regional Deoclécio Marques de Lucena - HRDML	3515168	152	158
VI REGIÃO DE SAÚDE			1313	1268
VIII	Hospital Regional Nelson Inácio dos Santos - HRNIS	2410486	70	61
VIII REGIÃO DE SAÚDE			70	61
TOTAL			2121	2129



Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA CARLA BARBOSA CARDOSO, Nutricionista**, em 11/02/2026, às 15:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **WINAYARA THAYANE DOS SANTOS SILVA, Subcoordenadora de Apoio às Unidades Próprias**, em 11/02/2026, às 15:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **ILZA DANTAS DE MENDONCA, Coordenadora de Administração e Infraestrutura**, em 22/02/2026, às 21:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **36485640** e o código CRC **336D2C08**.



RIO GRANDE DO NORTE
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO
DA SAÚDE PÚBLICA – SESAP

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA
Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 730, - Bairro Centro, Natal/RN, CEP 59012-240
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - http://www.saude.gov.br

MINUTA DE CONTRATO

Processo nº 00610999.000473/2025-17

*** MINUTA DE DOCUMENTO**

CONTRATO DE AQUISIÇÃO QUE CELEBRA O ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA E A EMPRESA _____.

O Estado do Rio Grande do Norte, através da **Secretaria de Estado da Saúde Pública** – Órgão da Administração Direta, com sede à Av. Deodoro da Fonseca, 730 - Centro - Natal/RN, CEP: 59.025-600, inscrita no CNPJ sob nº 08.241.754/0001-45, neste ato, representada por sua titular, Dr. Alexandre Motta Câmara, CPF nº 538.596.694-00, de agora em diante denominada CONTRATANTE e a empresa, e de outro lado a Empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, com sede à _____, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Senhor(a) _____, CPF nº _____, resolvem celebrar o presente Contrato, que será regido pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar Estadual nº 675/2020, Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e legislação correlata, sob os termos e condições a seguir estabelecidos:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - 2026 - II URSAP											
LOTE I											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
1.1	463818	ACELGA _ Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	100	10	80	0	15	5	210	3.150
1.2	463832	ALFACE CRESPA _ Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	100	10	90	20	30	5	255	3.825
		ALHO _ Graúdo do tipo comum, cabeça inteira									

1.3	463938	fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	100	15	65	20	18	6	224	3.360
1.4	463753	BATATA DOCE _ Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	440	60	65	50	50	40	705	10.575
1.5	463878	CEBOLINHA _ Folhas integras , com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes).	Kg	40	10	30	4	15	5	104	1.560
1.6	463770	CENOURA - Sem folhas, de primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	Kg	800	180	140	60	180	40	1.400	21.000
1.7	463878	CHUCHU _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	90	80	80	40	66	20	376	5.640
1.8	463876	COENTRO _ De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500g.	Kg	40	12	30	10	15	5	112	1.680
1.9	463822	COUVE FOLHA _ Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas , firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	6	20	10	15	10	91	1.365
1.10	463898	HORTELÃ _ Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço, com folhas íntegras, frescas.	Kg	5	2	10	0	2	2	21	315
		JERIMUM _ Maduro, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem									

1.11	463746	defeitos, turgescuentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	100	60	90	10	60	40	360	5.400
1.12	463796	PEPINO _ De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas bolores, sujidades, lesões de origem física ou mecânica.	Kg	40	12	65	10	15	20	162	2.430
LOTE II											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
2.1	463754	BATATA INGLESA _ comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	800	200	130	100	180	50	1.460	21.900
2.2	463767	BETERRABA _ Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	90	25	130	10	40	30	325	4.875
2.3	463781	CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	Kg	800	110	130	30	80	40	1.190	17.850
2.4	465693	GOMA DE TAPIOCA FRESCA _ Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	90	35	110	20	25	48	328	4.920
2.5	463771	INHAME CARA _ De boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	0	50	130	25	10	40	255	3.825
2.6	466600	MACAXEIRA CONGELADA _ Tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da	Kg	440	60	130	25	80	40	775	11.625

		espécie, uniformes, frescas, sem casca, inteiras, não fibrosa.									
2.7	463797	MILHO VERDE SEM PALHA (sem cabelo do milho) _ Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas.	Und	1.200	60	0	20	0	0	1.280	1.280
2.8	463809	PIMENTÃO VERDE _ de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	90	25	110	10	35	2	272	4.080
2.9	463839	REPOLHO VERDE _ Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas.	Kg	100	35	110	25	45	20	335	5.025
2.10	463804	TOMATE _ Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	460	130	130	80	150	50	1.000	15.000
2.11	481123	VAGEM _ Curta, tipo extra A, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos , sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	50	10	20	0	10	5	95	1.425

LOTE III

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
3.1	466549	AMEIXA _ In natura, madura, com casca e polpa intacta e firme, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	Kg	40	5	30	0	10	0	85	1.275
3.2	464374	ABACAXI _ Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando por unidade	Kg	100	130	110	40	90	60	530	7.950

		entre 1 a 1,5kg.									
3.3	464379	BANANA PACOVAN _ Em pencas,de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	150	90	0	50	150	110	550	8.250
3.4	464457	COCO SECO _ Fruta oleaginosa,tipo coco seco, de primeira qualidade, com casca apresentando tamanho e conformação uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidade, parasitas e larvas.	Kg	30	14	44	4	0	5	97	1.455
3.5	464390	COCO VERDE _ Bem desenvolvido de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, em unidade, sem danos físicos, oriundos de manuseio e transporte.	Unid.	100	60	110	20	60	0	350	5.250
3.6	464392	GOIABA VERMELHA _ De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	10	15	80	10	25	0	140	2.100
3.7	464423	MELÃO JAPONÊS _ boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	250	100	110	30	80	60	630	9.450
3.8	464426	PÊRA D'ÁGUA _ nacional de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte,estrangeira, com a casca uniforme, semi maturada.	Kg	30	10	22	5	15	0	82	1.230
3.9	625864	UVA ROXA TIPO ISABEL_ Nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e	Kg	30	30	22	20	40	0	142	2.130

		meecânicos, sem danificações aparentes.									
LOTE IV											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
4.1	464376	BANANA LEITE OU MAÇA _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	15	60	90	10	18	0	193	2.895
4.2	464393	LARANJA PÊRA _ Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	40	150	70	47	90	80	477	7.155
4.3	464398	LIMÃO TAHITI _ De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	20	10	40	25	15	6	116	1.740
4.4	464400	MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL _ Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	Kg	70	50	70	30	45	0	265	3.975
4.5	464405	MAMÃO TIPO FORMOSA _ com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujicidades, parasitas e larvas.	Kg	250	150	110	20	150	30	710	10.650
4.6	464415	MARACUJÁ AZEDO _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	120	50	130	40	100	0	440	6.600
4.7	464418	MELANCIA _ Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração	Kg	300	160	90	20	150	150	870	13.050

		uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.									
4.8	464903	UVA VITÓRIA SEM SEMENTE _ De primeira, sem sementes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	30	30	10	30	0	130	1.950
LOTE V											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
5.1	464484	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	400	35	165	40	50	0	690	10.350
5.2	464485	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÁ - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	400	35	165	20	50	0	670	10.050
		POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÚ - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas									

5.3	464511	impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	400	35	165	40	50	0	690	10.350
5.4	464514	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	400	35	165	40	50	0	690	10.350

LOTE VI

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
6.1	446636	QUEIJO MUSSARELA - Produto à base de leite de vaca, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Fatiado em lâminas de 30g. O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	300	100	100	10	44	25	579	8.685
		PRESUNTO DE PERU COZIDO _ Elaborado									

6.2	447791	com carne de peru selecionada, suavemente temperada,sem capa de gordura, baixo teor de sódio, baixo teor de gordura (abaixo de 35%). A peça deve ser fatiada no dia da entrega. As fatias devem ser de aproximadamente 30 gramas cada. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	60	60	100	7	22	20	269	4.035
-----	--------	---	----	----	----	-----	---	----	----	-----	-------

LOTE VII

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
7.1	448947	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - DOURADO - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	100	30	80	20	30	0	260	3.900
7.2	448897	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - MERLUZA - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o	Kg	200	30	80	20	30	0	360	5.400

		selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.									
7.3	448953	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - TILÁPIA- De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	250	60	80	20	30	0	440	6.600

LOTE VIII											
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
8.1	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA CONGELADA S/ TEMPERO S/SAL_ Com adição de água de no máximo de 6%, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	850	500	1.100	400	490	100	3.440	51.600
8.2	447874	CHESTER TEMPERADO - Sem pescoço, com miúdo, congelado. registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com 05 Kg ou mais cada.O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do	Kg	250	30	50	20	40	0	390	390

		serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).									
8.3	447582	FILE DE FRANGO SEM OSSO S/ TEMPERO _ Congelado, com adição de água de no máximo 6%, em fatias com cerca de 200g g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. acondicionado em caixas lacradas. apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	1.450	480	1.700	150	66	100	3.946	59.190
8.4	447595	PEITO DE FRANGO COM OSSO S/ TEMPERO _ Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	100	300	500	306	160	120	1.486	22.290
8.5	446618	OVO DE GALINHA, branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica, com 30 unidades, devidamente rotulada conforme legislação vigente, e possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA. Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	Und	6.000	1.600	2.400	800	650	800	12.250	183.750
LOTE IX											

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
9.1	447441	CARNE BOVINA LAGARTO - Congelado redondo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, embalada a vácuo em saco de polietileno transparente, atômico, resistente, hermeticamente fechado, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	250	220	32	44	80	826	12.390
9.2	447734	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE PONTA DE AGULHA com no máximo 10% de gordura, limpa, sem ossos, sem pele, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico, a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	30	10	110	38	29	12	229	3.435
		CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - PATINHO - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo									

9.3	447736	5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	300	120	220	78	44	80	842	12.630
9.4	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - COXÃO MOLE - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	150	220	75	44	80	1.069	16.035
9.5	447518	LOMBO DE PORCO - congelado, sem osso, limpo, ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca conservada isentos de todas e qualquer evidencia de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento deveser manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de microorganismos patogênicos, A embalagem deve ser a	Kg	200	30	100	38	30	0	398	398

		vácuo, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).									
9.6	447412	COSTELA MINDINHO CERRADA - com osso, sem gordura. Embalada em saco plástico, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SEIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	100	120	200	150	72	40	682	10.230

LOTE X											
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
10.1	447449	CARNE BOVINA PATINHO - BIFE- Bife entrefolhado porções uniformes e padronizadas com peso de 100g com cobertura de gordura de no máximo 3mm de espessura. Cada camada do produto deverá estar interposta por plástico atóxico. Embalados em saco plástico incolor atóxico, lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	60	220	100	440	80	1.400	21.000

10.2	451066	CARNE BOVINA PATINHO - ISCA - Picada tipo iscas, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	900	30	220	120	440	80	1.790	26.850
10.3	447496	CARNE BOVINA MÚSCULO - CUBO - Picada tipo cubo, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	400	30	220	80	100	60	890	13.350
10.4	447497	CARNE BOVINA MAGRA (músculo moída), A carne moída deve ser originária da peça inteira que deve ser resfriada, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. A peça deve ser moída no dia da entrega na unidade hospitalar requisitante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no	Kg	650	90	220	80	60	80	1.180	17.700

		Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

LOTE XI

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
11.1	460394	PÃO DOCE _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, fermento fresco, ovos, (gordura vegetal), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Kg	10	15	85	20	10	0	140	2.100
11.2	460381	PÃO INTEGRAL _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: Com teor de fibras mínima de 5 %, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo, farinha de trigo integral, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega . Unidade de 50g.	Kg	30	30	60	8	15	0	143	2.145
11.3	460385	PÃO SEDA _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	190	26	80	15	15	0	326	4.890
		PÃO TIPO FRANCÊS - Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo,									

11.4	460380	composição: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	200	60	80	15	225	0	580	8.700
11.5	432459	PANETONE _ Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, frutas cristalizadas, uva passas, essência de baunilha, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; validade mínima de 30 dias. Embalagem individual de 60g.	Unidade de 60 g	500	240	300	100	200	0	1.340	1.340

LOTE XII

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
12.2	278646	COALHADA DE LEITE BOVINO DESNATADO _ Composto de leite desnatado, leite em pó, estabilizado, adicionado de estevosídeos, ciclamato, sacarina, com registro no MS e no SIF/DIPOA, com validade de mínima 30 dias após a data de entrega. Embalagem de 100 a 150g.	Embal.de100g a 150g	600	120	90	80	66	0	956	14.340
		IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTA - Leite Fermentado obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos, adicionado de açúcar e de preparado de frutas. Acondicionado em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo.	Embal. de 800g a								

7.2	446706	A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1250g	350	60	200	200	66	0	876	13.140
12.3	469775	LEITE FERMENTADO DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR _ obtido por coagulação e diminuição do pH de leite desnatado ou reconstituído desnatado, com polpa de frutas e adoçante. Isento de açúcar, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Embal.170g	48	120	200	30	66	0	464	6.960
		LEITE PASTEURIZADO DESNATADO - Leite de vaca, de cor, sabor e odor característicos, líquido, pasteurizado, desnatado, com no máximo 0,5% de gordura, rico em cálcio, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto,									

12.4	446005	especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	700	450	300	90	88	0	1.628	24.420
12.5	446004	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL _ Leite de Vaca, de cor, sabor e odor característicos, integral homogeneizado, com teor de gorduras de 3%, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	2.000	300	300	210	528	200	3.538	53.070
12.6	446654	RICOTA FRESCA _ Produto à base de soro de leite de vaca, não-maturada, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto. com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	350g	30	10	30	8	9	0	87	1.305

		procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.								
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - 2026 - IV URSAP

LOTE XIII

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
13.1	463818	ACELGA _ Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	125	0	175	2.625
13.2	463832	ALFACE CRESPA _ Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	60	125	5	190	2.850
13.3	463938	ALHO _ Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	40	48	1	89	1.335
13.4	463753	BATATA DOCE _ Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem fermentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	360	225	20	605	9.075
13.5	463878	CEBOLINHA _ Folhas integras , com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescntes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes).	Kg	40	15	1	56	840
13.6	463770	CENOURA - Sem folhas, de primeira, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	Kg	440	495	10	945	14.175
13.7	463878	CHUCHU _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	360	90	5	455	6.825
13.8	463876	COENTRO _ De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500g.	Kg	40	45	2	87	1.305

13.9	463822	COUVE FOLHA _ Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas , firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	90	5	125	1.875
13.10	463898	HORTELÃ _ Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço, com folhas íntegras, frescas.	Kg	5	0	0	5	75
13.11	463746	JERIMUM _ Maduro, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescuentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	300	120	10	430	6.450
13.12	463796	PEPINO _ De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas bolores, sujidades, lesões de origem física ou mecânica.	Kg	80	70	10	160	2.400

LOTE XIV

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
14.1	463754	BATATA INGLESA _ comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	440	500	10	950	14.250
14.2	463767	BETERRABA _ Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	50	90	15	155	2.325
14.3	463781	CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	Kg	440	300	10	750	11.250
14.4	465693	GOMA DE TAPIOCA FRESCA _ Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	240	130	10	380	5.700
14.5	463771	INHAME CARA _ De boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	180	160	5	345	5.175
14.6	466600	MACAXEIRA CONGELADA _ Tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, inteiras, não fibrosa.	Kg	360	180	20	560	8.400
		MILHO VERDE SEM PALHA (sem cabelo do milho) _ Apresentação						

14.7	463797	em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas.	Und	300	600	0	900	900
14.8	463809	PIMENTÃO VERDE _de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica,perfurações e cortes.	Kg	40	50	5	95	1.425
14.9	463839	REPOLHO VERDE _ Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas.	Kg	360	120	5	485	7.275
14.10	463804	TOMATE _ Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	360	360	20	740	11.100
14.11	481123	VAGEM _ Curta, tipo extra A, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos , sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	40	0	0	40	600

LOTE XV								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
15.1	466549	AMEIXA _ In natura, madura, com casca e polpa intacta e firme, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	Kg	30	20	0	50	750
15.2	464374	ABACAXI _ Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando por unidade entre 1 a 1,5kg.	Kg	240	140	20	400	6.000
15.3	464379	BANANA PACOVAN _ Em pencas,de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	150	160	10	320	4.800
15.4	464457	COCO SECO _ Fruta oleaginosa,tipo coco seco, de primeira qualidade, com casca apresentando tamanho e conformação uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidade, parasitas e larvas.	Kg	20	10	0	30	450
15.5	464390	COCO VERDE _ Bem desenvolvido de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, em unidade, sem danos físicos, oriundos de manuseio e transporte.	Unid.	300	80	0	380	5.700
15.6	464392	GOIABA VERMELHA _ De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos	Kg	120	40	0	160	2.400

		físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.						
15.7	464423	MELÃO JAPONÊS _ boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	80	180	10	270	4.050
15.8	464426	PÊRA D'ÁGUA _ nacional de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, estrangeira, com a casca uniforme, semi maturada.	Kg	30	20	0	50	750
15.9	625864	UVA ROXA TIPO ISABEL _ Nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes.	Kg	30	20	0	50	750
LOTE XVI								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
16.1	464376	BANANA LEITE OU MAÇA _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	20	0	50	750
16.2	464393	LARANJA PÊRA _ Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	240	180	10	430	6.450
16.3	464398	LIMÃO TAHITI _ De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	80	50	5	135	2.025
16.4	464400	MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL _ Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	Kg	100	60	0	160	2.400
16.5	464405	MAMÃO TIPO FORMOSA _ com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujicidades, parasitas e larvas.	Kg	300	200	10	510	7.650
16.6	464415	MARACUJÁ AZEDO _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	80	0	130	1.950

16.7	464418	MELANCIA _ Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	400	450	10	860	12.900
16.8	464903	UVA VITÓRIA SEM SEMENTE _ De primeira, sem sementes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	20	0	50	750
LOTE XVII								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
17.1	464484	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	240	100	0	340	5.100
17.2	464485	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÁ - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	240	80	0	320	4.800
17.3	464511	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÚ - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	240	100	0	340	5.100
17.4	464514	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	240	80	0	320	4.800

LOTE XVIII								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
		QUEIJO MUSSARELA - Produto à base de leite de vaca, 1ª qualidade,						
18.1	446636	a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Fatiado em lâminas de 30g. O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	100	85	5	190	2.850
18.2	447791	PRESUNTO DE PERU COZIDO _ Elaborado com carne de peru selecionada, suavemente temperada,sem capa de gordura, baixo teor de sódio, baixo teor de gordura (abaixo de 35%). A peça deve ser fatiada no dia da entrega. As fatias devem ser de aproximadamente 30 gramas cada. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	80	60	5	145	2.175
LOTE XIX								
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
19.1	448947	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - DOURADO - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	100	0	0	100	1.500
		PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - MERLUZA - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água						

19.2	448897	perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	100	160	0	260	3.900
19.3	448953	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - TILÁPIA- De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	100	160	0	260	3.900

LOTE XX

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
20.1	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA CONGELADA S/ TEMPERO S/SAL_ Com adição de água de no máximo de 6%, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	600	1.000	10	1.610	24.150
20.2	447874	CHESTER TEMPERADO - Sem pescoço, com miúdo, congelado. registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com 05 Kg ou mais cada.O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	240	40	0	280	280
20.3	447582	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO S/ TEMPERO _ Congelado, com adição de água de no máximo 6%, em fatias com cerca de 200g g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. acondicionado em caixas lacradas. apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério	Kg	480	500	5	985	14.775

		da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).						
20.4	447595	PEITO DE FRANGO COM OSSO S/ TEMPERO _ Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	500	5	1.005	15.075
20.5	446618	OVO DE GALINHA, branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica, com 30 unidades, devidamente rotulada conforme legislação vingente, e possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA. Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	Und	3.600	3.000	60	6.660	99.900
LOTE XXI								
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
21.1	447441	CARNE BOVINA LAGARTO - Congelado redondo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, embalada a vácuo em saco de polietileno transparente, atômico, resistente, hermeticamente fechado, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	280	320	2	602	9.030
21.2	447734	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE PONTA DE AGULHA com no máximo 10% de gordura, limpa, sem ossos, sem pele, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico, a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou	Kg	40	90	2	132	1.980

		estadual (SEIPOA). O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante						
21.3	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - PATINHO - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	240	140	2	382	5.730
21.4	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - COXÃO MOLE - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	100	140	2	242	3.630
21.5	447518	LOMBO DE PORCO - congelado, sem osso, limpo, ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca conservada isentos de todas e qualquer evidencia de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento devesa manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de microorganismos patogênicos, A embalagem deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	40	0	240	240
		COSTELA MINDINHO CERRADA - com osso, sem gordura. Embalada em saco plástico, transparente e atóxico, limpo, não violado,						

21.6	447412	resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SEIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	200	225	2	427	6.405
LOTE XXII								
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
22.1	447449	CARNE BOVINA PATINHO - BIFE- Bife entrefolhado porções uniformes e padronizadas com peso de 100g com cobertura de gordura de no máximo 3mm de espessura. Cada camada do produto deverá estar interposta por plástico atóxico. Embalados em saco plástico incolor atóxico, lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	240	360	2	602	9.030
22.2	451066	CARNE BOVINA PATINHO - ISCA - Picada tipo iscas, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	240	200	2	442	6.630
22.3	447496	CARNE BOVINA MÚSCULO - CUBO - Picada tipo cubo, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	280	2	782	11.730
		CARNE BOVINA MAGRA (músculo moída), A carne moída deve ser originária da peça inteira que deve						

22.4	447497	ser resfriada, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. A peça deve ser moída no dia da entrega na unidade hospitalar requisitante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	240	2	742	11.130
------	--------	--	----	-----	-----	---	-----	--------

LOTE XXIII

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
23.1	460394	PÃO DOCE _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, fermento fresco, ovos, (gordura vegetal), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Kg	30	75	0	105	1.575
23.2	460381	PÃO INTEGRAL _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: Com teor de fibras mínima de 5 %, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo, farinha de trigo integral, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega . Unidade de 50g.	Kg	20	30	0	50	750
23.3	460385	PÃO SEDA _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	150	75	0	225	3.375
23.4	460380	PÃO TIPO FRANCÊS - Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o	Kg	150	75	0	225	3.375

		produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.						
23.5	23.5	PANETONE _ Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, frutas cristalizadas, uva passas, essencia de baunilha, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; validade mínima de 30 dias. Embalagem individual de 60g.	Unidade de 60 g	300	400	0	700	700
LOTE XXIV								
ITEM		ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
24.1		COALHADA DE LEITE BOVINO DESNATADO _ Composto de leite desnatado, leite em pó, estabilizado, adicionado de estevosídios, ciclamato, sacarina, com registro no MS e no SIF/DIPOA, com validade de mínima 30 dias após a data de entrega. Embalagem de 100 a 150g.	Embal.de100g a 150g	400	280	0	680	10.200
24.2	446706	IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTA - Leite Fermentado obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos, adicionado de açúcar e de preparado de frutas. Acondicionado em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Embal. de 800g a 1250g	350	140	0	490	7.350
24.3		LEITE FERMENTADO DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR _ obtido por coagulação e diminuição do pH de leite desnatado ou reconstituído desnatado, com polpa de frutas e adoçante. Isento de açúcar, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação.	Embal.170g	300	280	0	580	8.700

		procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante						
24.4		LEITE PASTEURIZADO DESNATADO - Leite de vaca, de cor, sabor e odor característicos, líquido, pasteurizado, desnatado, com no máximo 0,5% de gordura, rico em cálcio, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro		600	10	1.150	17.250
24.5		LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL _ Leite de Vaca, de cor, sabor e odor característicos, integral homogeneizado, com teor de gorduras de 3%, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	900	600	0	1.500	22.500
24.6		RICOTA FRESCA _ Produto à base de soro de leite de vaca, não-maturada, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto. com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	350g	50	28	0	78	1.170

		procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.						
DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - 2026 - VI URSAP								
LOTE XXV								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL			
25.1	463818	ACELGA _ Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	750			
25.2	463832	ALFACE CRESPA_ Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	750			
25.3	463938	ALHO _ Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	50	750			
25.4	463753	BATATA DOCE _ Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	300	4.500			
25.5	463878	CEBOLINHA _ Folhas integras , com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes).	Kg	50	750			
25.6	463770	CENOURA - Sem folhas, de primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	Kg	500	7.500			
25.7	463878	CHUCHU _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	400	6.000			
25.8	463876	COENTRO _ De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500g.	Kg	50	750			
25.9	463822	COUVE FOLHA _ Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas , firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	750			
25.10	463898	HORTELÃ _ Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço,com folhas íntegras, frescas.	Kg	10	150			
25.11	463746	JERIMUM _ Maduro, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	200	3.000			
25.12	463796	PEPINO _ De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas bolores, sujidades, lesões	Kg	100	1.500			

		de origem física ou mecânica.			
LOTE XXVI					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
26.12	463754	BATATA INGLESA _ comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	100	1.500
26.13	463767	BETERRABA _ Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	150	2.250
26.14	463781	CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	Kg	350	5.250
26.15	465693	GOMA DE TAPIOCA FRESCA _ Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	212	3.180
26.16	463771	INHAME CARA _ De boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	100	1.500
26.17	466600	MACAXEIRA CONGELADA _ Tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, inteiras, não fibrosa.	Kg	300	4.500
26.18	463797	MILHO VERDE SEM PALHA (sem cabelo do milho) _ Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas.	Und	400	400
26.19	463809	PIMENTÃO VERDE _ de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	50	750
26.20	463839	REPOLHO VERDE _ Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas.	Kg	300	4.500
26.21	463804	TOMATE _ Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	400	6.000
26.22	481123	VAGEM _ Curta, tipo extra A, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos , sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	30	450
LOTE XXVII					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
27.1	466549	AMEIXA _ In natura, madura, com casca e polpa intacta e firme, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	Kg	50	750
27.2	464374	ABACAXI _ Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando por unidade entre 1 a 1,5kg.	Kg	537	8.055
27.3	464379	BANANA PACOVAN _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	528	7.920
		COCO SECO _ Fruta oleaginosa, tipo coco seco, de primeira qualidade, com casca apresentando			

27.4	464457	tamanho e conformação uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidade, parasitas e larvas.	Kg	50	750
27.5	464390	COCO VERDE _ Bem desenvolvido de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, em unidade, sem danos físicos, oriundos de manuseio e transporte.	Unid.	150	2.250
27.6	464392	GOIABA VERMELHA _ De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	68	1.020
27.7	464423	MELÃO JAPONÊS _ boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	315	4.725
27.8	464426	PÊRA D'ÁGUA _ nacional de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, estrangeira, com a casca uniforme, semi maturada.	Kg	60	900
27.9	625864	UVA ROXA TIPO ISABEL _ Nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes.	Kg	59	885

LOTE XXVIII

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
28.1	464376	BANANA LEITE OU MAÇA _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	228	3.420
28.2	464393	LARANJA PÊRA _ Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	520	7.800
28.3	464398	LIMÃO TAHITI _ De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	50	750
28.4	464400	MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL _ Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	Kg	120	1.800
28.5	464405	MAMÃO TIPO FORMOSA _ com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujicidades, parasitas e larvas.	Kg	300	4.500
28.6	464415	MARACUJÁ AZEDO _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	325	4.875
28.7	464418	MELANCIA _ Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	520	7.800
28.8	464903	UVA VITÓRIA SEM SEMENTE _ De primeira, sem sementes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	59	885

LOTE XXIX					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
		POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA - Selecionada e pasteurizada, obtida da			
29.1	464484	extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	218	3.270
29.2	464485	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÁ - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	318	4.770
29.3	464511	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÚ - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	318	4.770
29.4	464514	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	218	3.270
LOTE XXX					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
30.1	446636	QUEIJO MUSSARELA - Produto à base de leite de vaca, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Fatiado em lâminas de 30g. O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	115	1.725
30.2	447791	PRESUNTO DE PERU COZIDO _ Elaborado com carne de peru selecionada, suavemente temperada,sem capa de gordura, baixo teor de sódio, baixo teor de gordura (abaixo de 35%). A peça deve ser fatiada no dia da entrega. As fatias devem ser de aproximadamente 30 gramas cada. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	65	975

LOTE XXXI					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
		PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - DOURADO - De primeira qualidade, íntegro, sem			
31.1	448947	espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	100	1.500
31.2	448897	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - MERLUZA - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	200	3.000
31.3	448953	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - TILÁPIA- De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	200	3.000
LOTE XXXII					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
32.1	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA CONGELADA S/ TEMPERO S/SAL_ Com adição de água de no máximo de 6%, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	1.000	15.000
32.2	447874	CHESTER TEMPERADO - Sem pescoço, com miúdo, congelado. registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com 05 Kg ou mais cada.O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	60	60
32.3	447582	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO S/ TEMPERO _ Congelado, com adição de água de no máximo 6%, em fatias com cerca de 200g g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. acondicionado em caixas lacradas. apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	250	3.750
32.4	447595	PEITO DE FRANGO COM OSSO S/ TEMPERO _ Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a	Kg	259	3.885

		partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).			
32.5	446618	OVO DE GALINHA, branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica, com 30 unidades, devidamente rotulada conforme legislação vingente, e possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA. Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	Und	3.450	51.750
LOTE XXXIII					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
33.1	447441	CARNE BOVINA LAGARTO - Congelado redondo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, embalada a vácuo em saco de polietileno transparente, atômico, resistente, hermeticamente fechado, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	3.000
33.2	447734	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE PONTA DE AGULHA com no máximo 10% de gordura, limpa, sem ossos, sem pele, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico, a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	40	600
33.3	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - PATINHO - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	350	5.250
33.4	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - COXÃO MOLE - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data	Kg	350	5.250

		de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).			
33.5	447518	LOMBO DE PORCO - congelado, sem osso, limpo, ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca conservada isentos de todas e qualquer evidência de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento devesa manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou despreendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de microorganismos patogênicos, A embalagem deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	50	50
33.6	447412	COSTELA MINDINHO CERRADA - com osso, sem gordura. Embalada em saco plástico, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SEIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	200	3.000
LOTE XXXIV					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
34.1	447449	CARNE BOVINA PATINHO - BIFE- Bife entrefolhado porções uniformes e padronizadas com peso de 100g com cobertura de gordura de no máximo 3mm de espessura. Cada camada do produto deverá estar interposta por plástico atóxico. Embalados em saco plástico incolor atóxico, lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	7.500
34.2	451066	CARNE BOVINA PATINHO - ISCA - Picada tipo iscas, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	7.500
34.3	447496	CARNE BOVINA MÚSCULO - CUBO - Picada tipo cubo, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	300	4.500
		CARNE BOVINA MAGRA (músculo moída), A carne moída deve ser originária da peça inteira que deve ser resfriada, limpa, não amolecida nem			

34.4	447497	pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. A peça deve ser moída no dia da entrega na unidade hospitalar requisitante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	409	6.135
------	--------	--	----	-----	-------

LOTE XXXV

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
35.1	460394	PÃO DOCE _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, fermento fresco, ovos, (gordura vegetal), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Kg	10	150
35.2	460381	PÃO INTEGRAL _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: Com teor de fibras mínima de 5 %, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo, farinha de trigo integral, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega . Unidade de 50g.	Kg	30	450
35.3	460385	PÃO SEDA _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	190	2.850
35.4	460380	PÃO TIPO FRANCÊS - Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e acido fólico, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	200	3.000
35.5	432459	PANETONE _ Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, frutas cristalizadas, uva passas, essencia de baunilha, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; validade mínima de 30 dias. Embalagem individual de 60g.	Unidade de 60 g	200	200

LOTE XXXVI

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
36.1	446706	COALHADA DE LEITE BOVINO DESNATADO _ Composto de leite desnatado, leite em pó, estabilizado, adicionado de estevosídeos, ciclamato, sacarina, com registro no MS e no SIF/DIPOA, com validade de mínima 30 dias após a data de entrega. Embalagem de 100 a 150g.	Embal.de100g a 150g	150	2.250
		IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTA - Leite Fermentado obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não			

36.2	446706	de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos, adicionado de açúcar e de preparado de frutas. Acondicionado em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Embal. de 800g a 1250g	218	3.270
36.3	469775	LEITE FERMENTADO DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR _ obtido por coagulação e diminuição do pH de leite desnatado ou reconstituído desnatado, com polpa de frutas e adoçante. Isento de açúcar, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Embal.170g	150	2.250
36.4	446005	LEITE PASTEURIZADO DESNATADO - Leite de vaca, de cor, sabor e odor característicos, líquido, pasteurizado, desnatado, com no máximo 0,5% de gordura, rico em cálcio, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto devera ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	512	7.680
36.5	446004	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL _ Leite de Vaca, de cor, sabor e odor característicos, integral homogeneizado, com teor de gorduras de 3%, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto devera ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	1.712	25.680
36.6	446654	RICOTA FRESCA _ Produto à base de soro de leite de vaca, não-maturada, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoenclhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto. com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação.	350g	30	450

		procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.			
DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - 2026 - VIII URSAP					
LOTE XXXVII					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
37.1	463818	ACELGA _ Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	20	300
37.2	463832	ALFACE CRESPA_ Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	20	300
37.3	463938	ALHO _ Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	40	600
37.4	463753	BATATA DOCE _ Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	80	1.200
37.5	463878	CEBOLINHA _ Folhas integras , com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes).	Kg	20	300
37.6	463770	CENOURA - Sem folhas, de primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	Kg	220	3.300
37.7	463878	CHUCHU _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	60	900
37.8	463876	COENTRO _ De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500g.	Kg	20	300
37.9	463822	COUVE FOLHA _ Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas , firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	20	300
37.10	463898	HORTELÃ _ Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço,com folhas íntegras, frescas.	Kg	4	60
37.11	463746	JERIMUM _ Maduro, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	60	900
37.12	463796	PEPINO _ De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas bolores, sujidades, lesões de origem física ou mecânica.	Kg	20	300
LOTE XXXVIII					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL

38.1	463754	BATATA INGLESA _ comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	250	3.750
38.2	463767	BETERRABA _ Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem fermentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	20	300
38.3	463781	CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	Kg	220	3.300
38.4	465693	GOMA DE TAPIOCA FRESCA _ Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	40	600
38.5	463771	INHAME CARA _ De boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	60	900
38.6	466600	MACAXEIRA CONGELADA _ Tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, inteiras, não fibrosa.	Kg	90	1.350
38.7	463797	MILHO VERDE SEM PALHA (sem cabelo do milho) _ Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas.	Und	300	300
38.8	463809	PIMENTÃO VERDE _ de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	40	600
38.9	463839	REPOLHO VERDE _ Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas.	Kg	80	1.200
38.10	463804	TOMATE _ Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	130	1.950
38.11	481123	VAGEM _ Curta, tipo extra A, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos , sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	4	60

LOTE XXXIX

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
39.1	466549	AMEIXA _ In natura, madura, com casca e polpa intacta e firme, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	Kg	14	210
39.2	464374	ABACAXI _ Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem fermentos ou defeitos. Pesando por unidade entre 1 a 1,5kg.	Kg	120	1.800
39.3	464379	BANANA PACOVAN _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	160	2.400
39.4	464457	COCO SECO _ Fruta oleaginosa, tipo coco seco, de primeira qualidade, com casca apresentando tamanho e conformação uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidade, parasitas e larvas.	Kg	20	300
		COCO VERDE _ Bem desenvolvido de ótima			

39.5	464390	qualidade, tamanho e coloração uniformes, em unidade, sem danos físicos, oriundos de manuseio e transporte.	Unid.	20	300
39.6	464392	GOIABA VERMELHA _ De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	25	375
39.7	464423	MELÃO JAPONÊS _ boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	120	1.800
39.8	464426	PÊRA D´ÁGUA _ nacional de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, estrangeira, com a casca uniforme, semi maturada.	Kg	14	210
39.9	625864	UVA ROXA TIPO ISABEL_ Nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes.	Kg	24	360
LOTE XL					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
40.1	464376	BANANA LEITE OU MAÇA _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	10	150
40.2	464393	LARANJA PÊRA _ Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	100	1.500
40.3	464398	LIMÃO TAHITI _ De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	14	210
40.4	464400	MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL _ Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	Kg	80	1.200
40.5	464405	MAMÃO TIPO FORMOSA _ com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	190	2.850
40.6	464415	MARACUJÁ AZEDO _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	20	300
40.7	464418	MELANCIA _ Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	200	3.000
40.8	464903	UVA VITÓRIA SEM SEMENTE _ De primeira, sem sementes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	28	420
LOTE XLI					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
		POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR			

41.1	464484	ACEROLA - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	15	225
41.2	464485	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÁ - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	15	225
41.3	464511	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÚ - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	15	225
41.4	464514	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	15	225
LOTE XLII					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
42.1	446636	QUEIJO MUSSARELA - Produto à base de leite de vaca, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Fatiado em lâminas de 30g. O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	30	450
42.2	447791	PRESUNTO DE PERU COZIDO _ Elaborado com carne de peru selecionada, suavemente temperada,sem capa de gordura, baixo teor de sódio, baixo teor de gordura (abaixo de 35%). A peça deve ser fatiada no dia da entrega. As fatias devem ser de aproximadamente 30 gramas cada. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	30	450
LOTE XLIII					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
		PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL -			

43.1	448947	DOURADO - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	80	1.200
43.2	448897	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - MERLUZA - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	80	1.200
43.3	448953	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - TILÁPIA- De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	80	1.200
LOTE XLIV					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
44.1	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA CONGELADA S/ TEMPERO S/SAL_ Com adição de água de no máximo de 6%, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	480	7.200
44.2	447874	CHESTER TEMPERADO - Sem pescoço, com miúdo, congelado. registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com 05 Kg ou mais cada.O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	60	60
44.3	447582	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO S/ TEMPERO _ Congelado, com adição de água de no máximo 6%, em fatias com cerca de 200g g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. acondicionado em caixas lacradas. apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	160	2.400
44.4	447595	PEITO DE FRANGO COM OSSO S/ TEMPERO _ Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	3.000
		OVO DE GALINHA, branco, tipo grande, de			

44.5	446618	primeira qualidade. Selecionado, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica, com 30 unidades, devidamente rotulada conforme legislação vigente, e possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA. Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	Und	1.560	23.400
LOTE XLV					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
45.1	447441	CARNE BOVINA LAGARTO - Congelado redondo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, embalada a vácuo em saco de polietileno transparente, atômico, resistente, hermeticamente fechado, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	3.000
45.2	447734	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE PONTA DE AGULHA com no máximo 10% de gordura, limpa, sem ossos, sem pele, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico, a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	20	300
45.3	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - PATINHO - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	130	1.950
45.4	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - COXÃO MOLE - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	130	1.950
		LOMBO DE PORCO - congelado, sem osso, limpo, (			

45.5	447518	ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca conservada isentos de todas e qualquer evidencia de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento devesa manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de microorganismos patogênicos, A embalagem deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	50	50
45.6	447412	COSTELA MINDINHO CERRADA - com osso, sem gordura. Embalada em saco plástico, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SEIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	20	300

LOTE XLVI

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
46.1	447449	CARNE BOVINA PATINHO - BIFE- Bife entrefolhado porções uniformes e padronizadas com peso de 100g com cobertura de gordura de no máximo 3mm de espessura. Cada camada do produto deverá estar interposta por plástico atóxico. Embalados em saco plástico incolor atóxico, lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	3.000
46.2	451066	CARNE BOVINA PATINHO - ISCA - Picada tipo iscas, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	3.000
46.3	447496	CARNE BOVINA MÚSCULO - CUBO - Picada tipo cubo, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	150	2.250
		CARNE BOVINA MAGRA (músculo moída), A carne moída deve ser originária da peça inteira que deve ser resfriada, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. A peça deve ser moída			

46.4	447497	no dia da entrega na unidade hospitalar requisitante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	380	5.700
LOTE XLVII					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
47.1	460394	PÃO DOCE _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, fermento fresco, ovos, (gordura vegetal), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Kg	30	450
47.2	460381	PÃO INTEGRAL _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: Com teor de fibras mínima de 5 %, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo, farinha de trigo integral, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega . Unidade de 50g.	Kg	30	450
47.3	460385	PÃO SEDA _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	60	900
47.4	460380	PÃO TIPO FRANCÊS - Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	80	1.200
47.5	432459	PANETONE _ Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, frutas cristalizadas, uva passas, essencia de baunilha, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; validade mínima de 30 dias. Embalagem individual de 60g.	Unidade de 60 g	300	300
LOTE XLVIII					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
48.1	446706	COALHADA DE LEITE BOVINO DESNATADO _ Composto de leite desnatado, leite em pó, estabilizado, adicionado de estevosídeos, ciclamato, sacarina, com registro no MS e no SIF/DIPOA, com validade de mínima 30 dias após a data de entrega. Embalagem de 100 a 150g.	Embal.de100g a 150g	200	3.000
		IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTA - Leite Fermentado obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos, adicionado de açúcar e de preparado de frutas. Acondicionado			

48.2	446706	em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Embal. de 800g a 1250g	160	2.400
48.3	469775	LEITE FERMENTADO DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR _ obtido por coagulação e diminuição do pH de leite desnatado ou reconstituído desnatado, com polpa de frutas e adoçante. Isento de açúcar, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Embal.170g	100	1.500
48.4	446005	LEITE PASTEURIZADO DESNATADO - Leite de vaca, de cor, sabor e odor característicos, líquido, pasteurizado, desnatado, com no máximo 0,5% de gordura, rico em cálcio, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	280	4.200
48.5	446004	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL _ Leite de Vaca, de cor, sabor e odor característicos, integral homogeneizado, com teor de gorduras de 3%, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	400	6.000
48.6	446654	RICOTA FRESCA _ Produto à base de soro de leite de vaca, não-maturada, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto. com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA selo do serviço de inspeção federal do Ministério da	350g	8	120

1.2. Vinculam este Contrato, independente de sua transcrição, Termo de Referência, o Edital de Licitação, a Proposta da CONTRATADA e demais elementos constantes do referido processo.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - FUNDAMENTO LEGAL

2.1. A contratação objeto deste documento obrigacional é celebrada com base no resultado, homologação em ____/____/____ e adjudicação do Certame Licitatório - **Pregão Eletrônico - Ata de Registro de Preços nº ____/____** - Processo nº 00610999.000473/2025-17.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência da contratação é de 02 (dois) anos, contados do(a) assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021. tendo em vista tratar-se de unidades hospitalares que demandam sempre insumos de saúde específicos para seu próprio funcionamento contínuo.

4. CLÁUSULA QUARTA - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade

4.1.1. Não há previsão de impactos ambientais com essa contratação.

4.1.2. Foi pesquisado o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis 5ª edição - da CGU/AGU agosto 2022, e não foi localizado manifestações sobre as práticas e ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis adotadas na contratação dos referidos objetos desta futura contratação.

4.1.3. No entanto, em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens, buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas que deram origem aos bens ou serviços a serem contratados. Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia.

4.1.4. Por fim, serão adotados, sempre que viáveis, critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

4.2. Garantia da contratação

4.2.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os [arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.2.2. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.2.3. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.2.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

4.2.5. O percentual da garantia será de até 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, para contratações em geral, conforme [art. 98 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

5. CLÁUSULA QUINTA - MODELO DE EXECUÇÃO

5.1. Condições de Entrega

5.1.1. Os Gêneros Alimentícios Perecíveis deverão ser entregues nos Hospitais e Unidades de Referência localizados nas I, III, V e VII Unidades Regionais de Saúde da rede SESAP descritas no Anexo I deste Termo de Referência.

5.1.2. A empresa contratada deverá realizar a entrega conforme valor explícito em empenho, de acordo com os locais determinados e quantidades repassados às empresas pelas Unidades. Fica proibido a entrega de gêneros alimentícios fora do horário estabelecido. O horário estipulado tem por finalidade viabilizar o recebimento dos materiais, sem que o expediente das Unidades seja comprometido.

5.1.3. As entregas devem ser realizadas em até 05 (cinco) dias corridos após o recebimento do empenho e da Autorização de Compras.

5.1.4. As entregas dos gêneros perecíveis (Frutas, hortaliças e polpas de frutas) devem ser realizadas semanalmente, com frequência de duas ou três vezes na semana, de acordo com a demanda e capacidade de armazenamento de cada Unidade.

5.2. Entrega dos gêneros em datas especiais:

a) O item Milho Verde sem Palha, só será entregue uma vez ao ano, no mês de junho para elaboração do cardápio junino.

5.2.1. As quantidades poderão sofrer variações para mais ou para menos, dependendo da necessidade das

Unidades. Estas alterações poderão ser feitas até 48 (quarenta e oito) horas antes da entrega prevista dos produtos.

5.2.2. A Empresa contratada deverá comunicar por escrito o motivo sobre eventual suspensão dos gêneros alimentícios caso venha a ocorrer, informar em primeiro lugar à GANUTR - SUAUP - COADI/SESAP, mesmo antes de comunicar aos fiscais dos contratos das Unidades de Saúde beneficiárias. Ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.2.3. Todos os produtos deverão ser entregues conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas sem a devida autorização da SESAP, mediante processo de solicitação de troca pela empresa contratada.

5.2.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 20 (vinte) dias do prazo total recomendado pelo fabricante ou de acordo com o prazo recomendado nas especificações dos itens.

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

5.3.1. Por se tratar de gêneros alimentícios perecíveis (material de consumo imediato) não é aplicável garantia, manutenção e Assistência Técnica.

5.4. Para assegurar o controle de qualidade das refeições oferecidas aos usuários do SUS e servidores, atendidos pelas unidades hospitalares, os fornecedores deverão cumprir as exigências abaixo discriminadas:

5.5. **Transporte**

5.5.1. É proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas, pessoas e animais que possam contaminar o alimento.

5.5.2. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

5.5.3. Os produtos de panificação devem ser transportados em carros fechados (baú), embalados em sacos plásticos e acondicionados em caixas de polietileno na cor branca.

5.5.4. O recebimento dos produtos in natura, congelados e/ou resfriados serão feitos após a inspeção visual e pesagem feita por um funcionário ou Nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição que em seguida deverá autorizar ou não a entrega dos mesmos.

5.5.5. Todos os produtos congelados deverão estar, no ato da entrega, completamente congelados.

5.5.6. Os gêneros congelados e/ou resfriados como carnes, aves, peixes, leites pasteurizados e derivados devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária, conforme especificado no quadro abaixo:

Alimentos	Temperatura
Congelados (carnes, aves e peixes)	-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.
Refrigerados (frios fatiados, embutidos, leites pausteurizados e derivados)	4 a 10°C ou conforme especificação do fabricante

6. **CLÁUSULA SEXTA - MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO**

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralização ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre a Contratante 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.

6.4. O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Contratante poderá convocar o representante da 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.

6.6. **Do gestor de contrato**

6.6.1. Caberá ao gestor de contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao seu substituto (Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, Art 47):

6.6.1.1. analisar a documentação que antecede o pagamento;

6.6.1.2. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da Contratada;

6.6.1.3. analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;

6.6.1.4. analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato;

6.6.1.5. analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;

- 6.6.1.6. acompanhar o desenvolvimento da execução por meio de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;
- 6.6.1.7. decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços;
- 6.6.1.8. efetuar a digitalização e armazenamento dos documentos fiscais e trabalhistas da Contratada;
- 6.6.1.9. ratificar e encaminhar para pagamento as faturas ou notas fiscais previamente conferidas e atestadas pelos fiscais de contrato;
- 6.6.1.10. coordenar a instrução processual necessária ao encaminhamento e à formalização do procedimento administrativo de aplicação de sanções;
- 6.6.1.11. elaborar o relatório final de que trata a alínea “d” do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;
- 6.6.1.12. desempenhar outras atividades compatíveis com a função. Parágrafo único. O gestor de contratos deverá ser, preferencialmente, servidor ou empregado público efetivo pertencente ao quadro permanente da Contratante.

6.7. Do fiscal de contrato

- 6.7.1. 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)
- 6.7.2. Além das regras relativas à atuação do fiscal de contrato, previstas no § 3º do art. 8º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, caberá ao fiscal de contrato e, ao seu substituto nas hipóteses de seus afastamentos e impedimentos legais (Decreto Estadual 32.449, de 2023, art. 48):
- 6.7.3. prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, subsidiando-o de informações pertinentes às suas competências;
- 6.7.4. anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive o controle do saldo e da vigência contratual, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- 6.7.5. fiscalizar a execução do contrato, para serem cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conferindo as notas fiscais e as documentações exigidas para o pagamento, e após o ateste, encaminhar ao gestor de contrato, para ratificação;
- 6.7.6. comunicar o gestor do contrato em tempo hábil o término do contrato sob sua responsabilidade, visando à tempestiva renovação ou prorrogação contratual;
- 6.7.7. exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho, quando for o caso;
- 6.7.8. manter contato com o preposto da Contratada, e caso necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos bens ou na execução dos serviços ou das obras;
- 6.7.9. efetivar, na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;
- 6.7.10. sugerir à autoridade competente a abertura de procedimento administrativo para apuração de responsabilidade;
- 6.7.11. notificar formalmente à Contratada quando forem constatados inadimplementos contratuais, para, dentro de um prazo razoável, elaborar manifestação e solução do problema;
- 6.7.12. desempenhar outras atividades compatíveis com a função.
- 6.7.13. O fiscal de contrato registrará em documento próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, assim como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos identificados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis (Decreto Estadual nº 32.449 de 2023, art.49).
- 6.7.14. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, no que couber:
 - 6.7.14.1. os resultados obtidos em relação à Contratada, com a conferência dos prazos de execução e da qualidade demandada;
 - 6.7.14.2. os recursos humanos aplicados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas;
 - 6.7.14.3. a qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;
 - 6.7.14.4. a conformidade dos serviços fornecidos à prática de execução determinada;
 - 6.7.14.5. o cumprimento dos demais deveres decorrentes do contrato;
 - 6.7.14.6. a satisfação do público usuário.
- 6.7.15. O fiscal do contrato deverá verificar se houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço.
- 6.7.16. Em havendo o subdimensionamento de que trata o 5.74, o fiscal do contrato deverá comunicar à autoridade responsável para que promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os requisitos de alteração previstos no Capítulo VII do Título III da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 6.7.17. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada deles, conforme o estabelecido no contrato, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como:
 - 6.7.17.1. marca;

- 6.7.17.2. qualidade;
- 6.7.17.3. forma de uso.
- 6.7.18. O recebimento provisório ficará a cargo do fiscal de contrato e o recebimento definitivo do gestor de contrato ou comissão designada pela autoridade competente (Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, Art. 50).

7. CLÁUSULA SÉTIMA - SUBCONTRATAÇÃO

- 7.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

8. CLÁUSULA OITAVA - VALOR

- 8.1. O valor total da contratação é de R\$ _____ (_____).
- 8.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

9. CLÁUSULA NONA - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO DE PAGAMENTO

9.1. Recebimento do Objeto

9.2. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com 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.

9.3. 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 03 (três) dias corridos, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.4. 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.

9.5. 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 03 (três) dias úteis.

9.6. 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.

9.7. 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 for pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.8. O prazo para a solução, pela Contratada, 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.

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

9.10. Liquidação

9.11. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

9.11.1. 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.

9.12. 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:

- 9.12.1. a) o prazo de validade;
- 9.12.2. b) a data da emissão;
- 9.12.3. c) os dados do contrato, da Contratada e da Contratante;
- 9.12.4. d) o período respectivo de execução do contrato;
- 9.12.5. e) o valor a pagar; e
- 9.12.6. f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.13. 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 a Contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à Contratante;

9.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

- 9.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
- 9.15.1. a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- 9.15.2. b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito da Contratante, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 9.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.
- 9.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, 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.
- 9.18. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.
- 9.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 9.20. **Prazo de pagamento**
- 9.21. Os pagamentos serão efetuados pelo FES (Fundo Estadual de Saúde), ou pela Unidade Orçamentária do requisitante, conforme o caso, através do domicílio bancário (banco, agência e conta bancária), vinculado ao CNPJ da empresa no ato da assinatura da ata, e que será devidamente registrado na cláusula própria de cada contrato firmado, para entrega do objeto a que se destine, no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da data em que for atestado o fornecimento que não poderá ultrapassar o prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da data da entrega total dos produtos contratados / empenhados.
- 9.22. Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal ou documento congênere, todas as certidões relacionadas nos incisos II a V do artigo 29 da Lei de Licitações, que consistirá em:
- a) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da empresa, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da empresa, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa. (Incluído pela Lei nº 12.440, de 2011).
- 9.23. Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- 9.24. O encaminhamento da Nota de Empenho será feito por meio do e-mail informado na proposta da empresa.
- 9.25. **Forma de pagamento**
- 9.26. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.
- 9.27. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 9.28. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 9.28.1. 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.
- 9.29. A Contratada 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.
- 9.30. **Antecipação de pagamento**
- 9.31. Não será permitido o pagamento antecipado, parcial ou total, relativo a parcelas contratuais vinculadas ao fornecimento dos produtos, conforme o art. 145 da Lei nº 14.133, de 2021, tendo em vista que não vai propiciar sensível economia de recursos e nem representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - REAJUSTE

- 10.1. Os preços são fixos e irreajustáveis.
- 10.2. No caso de formalização de contrato:
- 10.2.1. Os preços são fixos e irreajustáveis pelo prazo de 01 (um) ano contado do orçamento estimado.
- 10.2.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IGPM, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

10.2.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

10.2.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

10.2.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

10.2.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

10.2.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

10.2.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, Edital e seus anexos;

11.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

11.3. Atestar nas notas fiscais a efetiva entrega do objeto deste Termo, conforme ajuste representado pela nota de empenho;

Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

11.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

11.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

11.6. Notificar à Contratada, por escrito, as sanções e penalidades quando for o caso;

11.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

12.2. Efetuar a entrega dos itens em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância às especificações no Termo de Referência e seus anexos, acompanhados da respectiva nota fiscal, constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, lote, e quantidade; responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

12.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados, no prazo máximo de 10 (dez);

comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

12.4. Atender prontamente às exigências da SESAP, constantes no Edital, inerentes ao objeto da presente licitação;

12.5. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como seguir a Lei Estadual nº 10.783, de 22 de outubro de 2020, que determina o preenchimento das cotas de aprendizes e de pessoas com deficiência;

12.6. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

12.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta.

12.8. A Contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.

12.9. A CONTRATADA OBRIGA-SE, ALÉM DAS OBRIGAÇÕES A ELA INERENTES PREVISTAS:

12.10. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação exigida na licitação.

12.11. Entregar os materiais, objeto da presente licitação, no endereço indicado pela Contratante, dentro do prazo constante da proposta, contado desde o recebimento da Nota de Empenho, nas especificações, quantidades e

no horário das 08:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00 horas (horário local) de segunda a sexta-feira.

12.12. Responder pelos vícios e defeitos dos materiais e assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para adimplemento das obrigações decorrentes da aquisição e providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, na execução do contrato.

12.13. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos quantitativos dos materiais até 25 % (vinte e cinco por cento) do valor inicial contratado.

12.14. Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. A Contratada será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações e da seguinte forma:

ATO	POSSÍVEL SANÇÃO
Dar causa à inexecução parcial do contrato	Advertência.
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo	Impedimento de licitar e contratar.
Dar causa à inexecução total do contrato;	Impedimento de licitar e contratar.
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame	Impedimento de licitar e contratar.
Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado	Impedimento de licitar e contratar.
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Impedimento de licitar e contratar.
Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado	Impedimento de licitar e contratar.
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, as seguintes sanções:

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento de licitar e contratar;

13.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.3. § 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2. II - as peculiaridades do caso concreto;

13.3.3. III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4. IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

13.3.5. V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4. § 2º A sanção prevista de Advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

13.5. § 3º A sanção prevista de Multa, calculada em caso de atraso na entrega dos equipamentos, será cobrada multa no valor de 0,5% por dia de atraso, calculada sobre o valor total dos insumos em mora, limitada a 60 (sessenta) dias.

13.6. § 4º A sanção prevista do Impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.7. § 5º A sanção prevista da Declaração de Inidoneidade será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

13.8. § 6º A sanção estabelecida da Declaração de Inidoneidade quando aplicada pela SESAP, ela será de competência exclusiva do Secretário Estadual de Saúde Pública e será precedida de análise jurídica.

13.9. § 7º As sanções previstas da Advertência, Impedimento de licitar e contratar e Declaração de Inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a de Multa.

13.10. § 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.11. § 9º A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

13.12. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.13. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido pela Comissão de Gerenciamento de Contratos, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou a Contratada para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.14. § 1º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela Comissão, o licitante ou a Contratada poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

13.15. § 2º Serão indeferidas pela Comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

13.16. § 3º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

13.16.1. I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o item 11.4;

13.16.2. II - suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

13.16.3. III - suspensão por decisão judicial que inviabiliza a conclusão da apuração administrativa.

13.17. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

13.18. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

13.19. A SESAP deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

13.20. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará a Contratada a multa de mora, na forma prevista no Termo de Referência e contrato.

Parágrafo único. A aplicação de multa de mora não impedirá que a SESAP a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

13.21. É admitida a reabilitação do licitante ou a Contratada perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

13.21.1. reparação integral do dano causado à Administração Pública;

13.21.2. pagamento da multa;

13.21.3. transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

13.21.4. cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

13.21.5. análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

13.22. Parágrafo único. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou Contratada, a implantação ou

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 14.1. As condições para extinção dos contratos são as mesmas previstas tanto no Capítulo VIII da Lei Federal nº 14.133/2023.
- 14.2. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 14.3. A extinção do contrato poderá ser:
- 14.3.1. I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- 14.3.2. II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- 14.3.3. III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial. (art. 138 e 139 da Lei Federal nº 14.133/2021).
- 14.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
- 14.5. Quando a rescisão ocorrer por culpa exclusiva da SESAP, a Contratada será ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido.
- 14.6. Quando a rescisão ocorrer por culpa exclusiva da Contratada, esta sofrerá as sanções previstas no termo de contrato.
- 14.7. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:
- 15.1.1. Gestão/Unidade:
- 15.1.2. Fonte de Recursos:
- 15.1.3. Programa de Trabalho:
- 15.1.4. Elemento de Despesa:
- 15.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - ANÁLISE DE RISCO

- 16.1. Matriz de Risco:

IDENTIFICAÇÃO E TRATAMENTO DOS PRINCIPAIS RISCOS ASSOCIADOS À AQUISIÇÃO						
RISCOS IDENTIFICADOS	DANO POTENCIAL	PROBABILIDADE	IMPACTO	MEDIDA DO RISCO	CONTROLE DO RISCO	RESPONSÁVEL
- Deficiência na especificação do objeto.	- Não atendimento das necessidades da contratação - Rescisão contratual - Descontinuidade dos serviços.	1	3	Baixo	- Corrigir os mecanismos de planejamento da contratação para resolver as falhas identificadas - Aperfeiçoar a elaboração dos documentos de planejamento da contratação detalhando minuciosamente as características do objeto da contratação - Qualificação da equipe de planejamento: conhecimento do escopo.	Equipe de Planejamento da Contratação
- Imprecisões na pesquisa de preços.	- Elevação dos preços ou inexecutabilidade das propostas - Impossibilidade de contratação.	2	3	Alto	- Seguir os procedimentos normatizados para a realização de pesquisa de preços - Ampliar a pesquisa de preços, não se restringindo a apenas três propostas - Avaliar se os procedimentos adotados estão de acordo com os requisitos normativos.	Equipe de Pesquisa de Preços

- Impugnações ou interposições de recursos ao Edital.	- Atraso no processo de contratação - Suspensão do Pregão - Impossibilidade de contratação.	3	3	Alto	- Elaborar e revisar criteriosamente os artefatos de planejamento da contratação de acordo com os normativos vigentes - Empenhar-se no atendimento aos pedidos de esclarecimento buscando nos repositórios legais e jurisprudenciais os elementos de sustentação das opções adotadas para a contratação - Avaliar e realizar os ajustes recomendados pela Assessoria Jurídica para sanar inconformidades dos documentos de planejamento da contratação com a legislação vigente.	Equipe de Planejamento da Contratação
- Descumprimento de cláusulas contratuais pela Contratada.	- Não entrega dos insumos - Atraso na entrega dos produtos - Oferta de itens com qualidade inferior a exigida na entrega - Descontinuidade dos serviços - Falta de efetividade da contratação.	2	3	Alto	- Acompanhar a execução das entregas aferindo se os requisitos exigidos no contrato estão sendo cumpridos de acordo com a qualidade exigida - Avaliar se os fornecimentos prestados estão atendendo as expectativas da contratação - Capacitação de equipe de fiscalização e gestão contratual.	Equipes responsáveis pela fiscalização e gestão dos contratos.
- Suspensão da execução contratual pela Contratada ou rescisão do contrato.	- Descontinuidade da produção de refeições - Comprometimento dos serviços à saúde em nível Estadual - Inexecução dos cardápios planejados.	2	3	Alto	- Acompanhar a execução das entregas, aferindo criteriosamente se os requisitos estão sendo cumpridos de acordo com a qualidade exigida, buscando identificar qualquer problema de execução em sua origem para não permitir maiores impactos no contrato. - Avaliar se os serviços prestados estão atendendo às expectativas da contratação. - Garantir a constante capacitação para a equipe de fiscalização técnica. - Iniciar novo processo de contratação, utilizando os artefatos de planejamento produzidos, com as atualizações baseadas na experiência adquirida no processo de gestão e fiscalização.	Equipes responsáveis pela fiscalização e gestão dos contratos
- Excesso de demandas nos trâmites administrativos; - Falhas no planejamento da unidade requisitante; - Processo de aquisição deserto ou fracassado.	- Demora nos procedimentos de aprovação do processo de Pregão Eletrônico - Execução incompleta dos cardápios planejados por falta dos insumos - Perda da qualidade da assistência prestada aos usuários e plantonistas.	3	3	Alto	- Capacitação de servidores; incorporar as atualizações da legislação (acórdãos TCU); - Estabelecer rotinas de revisão. - Planejar e elaborar o ETP e o Termo de Referência com tempo suficiente para a tramitação e conclusão do processo licitatório; - Realizar pesquisa de preços de acordo com os preços de mercado; - Concluir o processo de aquisição em tempo hábil.	Equipe de Planejamento da Contratação

17.1. Os casos omissos serão resolvidos pela Contratante, de acordo com a Lei Federal nº 14.133 em sua atual redação, pelo Decreto Estadual nº 32.449, de 07 de março de 2023 e suas alterações, tudo de conformidade com as normas jurídicas e administrativas aplicáveis e com os princípios gerais do direito.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - ALTERAÇÕES

18.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

18.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

18.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

18.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - PUBLICAÇÃO

19.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA - FORO

20.1. Fica eleito o foro da Comarca de Natal, capital do Estado do Rio Grande do Norte, para dirimir quaisquer dúvidas deste Contrato com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

20.2. E para firmeza e validade, e como prova de assim haverem entre si, ajustado e contratado, é expedido o presente contrato em 02 (duas) vias, que lido e achado conforme, é assinado pelas partes contratantes e pelas testemunhas abaixo identificadas, dele sendo extraídas as cópias necessárias à sua aprovação e execução.

Natal/RN, [data no rodapé com assinatura eletrônica].

(assinado eletronicamente)

Alexandre Motta Camara

Secretário de Estado da Saúde Pública do RN

(assinado eletronicamente)

Pela Contratada

ANEXO I

ENDEREÇOS DAS UNIDADES DE SAÚDE

UNIDADES DA ÁREA DE ABRANGÊNCIA GEOGRÁFICA DA II, IV, VI, VIII URSAP:

II URSAP (Mossoró/Apodi/Caraúbas)	Hospital Regional Dr. Tarcísio Maia - Mossoró Rua: Projetada, S/N, Aeroporto - Mossoró Fones: 3315-3380/3315-3369/3315-3402 Fax: 3315-3394
	Hospital da Mulher - Mossoró Av. Prof. Antônio Campos - Pres. Costa e Silva, Mossoró - RN, Brasil
	Hospital Rafael Fernandes - Mossoró Rua: Prudente de Moraes, S/N - Bairro Santo Antônio - Mossoró - Cep: 59.611-000 Fones: 3315-3016 3315-3480/3315-3516/315-3486/3315-5487 Fax: 3315-3486 / 3487
	Hospital Regional Hélio Moraes Marinho - Apodi Rua: Projetada, S/N - Apodi - CEP: 59.700-000 Fone: 3333-3523 (os dois são fax) Fone/Fax: 3333-2260
	Hospital Regional Aguinaldo Pereira da Silva - Caraúbas

	Rua: Aparício Carlos Fernandes, Nº 299 - Caraúbas - CEP: 59.780-000 Fones: 3337-5000 / 3337-5002 Fax: 3337-5009 / 5016
	Hemocentro de Mossoró Rua: Prudente de Moraes, S/N - Santo Antônio - Mossoró Tel: (084) 3321 - 4105 / 3315-3429 - 3315 3428

IV URSAP (Caicó/Currais Novos)	Hospital Regional do Seridó Telecila Freitas Fontes - Caicó Rua: Estrada do Perímetro Irrigado - Sabugi, S/N - Bairro Paulo VI - - Caicó - CEP 59300-000 Cel: (84) 999804 - 8484 Fax: 3421-9628
	Hospital Regional Dr. Mariano Coelho - Currais Novos Rua: Teotônio Freire, Nº 813 - Currais Novos - CEP: 59.380-000 Fone: 3405-3312 Fax: 3405-3312
	HEMOCENTRO DE CAICÓ Rua: Renato Dantas, Nº 455 - Centro - Caicó Fone: 3421-1401/ 6129
	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS Rua: Carnaúba dos Dantas, Nº 150 - Bairro JK- Currais Novos Fone: 3405 - 3635

VI URSAP (Pau dos Feros)	Hospital Regional Dr. Cleodon Carlos de Andrade - Pau dos Feros Rodovia BR 405, Km 02 - Pau dos Feros Fone: 3351-9841 / 9854 / 9854 / 9848 / 9881 / 9843 / 9845 - Fax: 3351-9842
	HEMOCENTRO DE PAU DOS FERROS Rodovia: BR 405 Nº 1961 - Pau dos Feros Tel: 3351 - 9897 / 9895 / 9888 / 9838 / 9837 / 9884 / 9885

VIII URSAP (Assú)	Hospital Regional Nelson Inácio dos Santos - Assú Rua: Dr. Luiz Carlos, Nº 150 - Assú
-------------------	--

ANEXO II

QUANTITATIVOS DE LEITOS DAS UNIDADES HOSPITALARES DA SESAP

REGIÃO DE SAÚDE	UNIDADE HOSPITALAR	CNES	2023 (CNES)	2023 (Quantitativo operacional - Informado via Google Forms)
			TOTAL 2022	TOTAL ATUAL
I	Hospital Lindolfo Gomes Vidal - HRLGV	2375265	51	61
I	Hospital Regional Mons. Antonio Barros - HRMAB	2560089	48	60
Iª REGIÃO DE SAÚDE			99	121
II	Hospital Regional Tarcisio de Vasconcelos Maia - HRTVM	2503689	157	194
II	Hospital Rafael Fernandes - HRF	2503654	38	40
II	Hospital Regional Hélio Moraes Marinho - HRHMM	2410443	61	68
II	Hospital Regional Dr. Aguinaldo Pereira da Silva.- HRAPS	2410141	32	30
II REGIÃO DE SAÚDE			288	332
III	Hospital Regional Josefa Alves Godeiro - HRJAG	2474751	35	47
III REGIÃO DE SAÚDE			35	47
IV	Unidade Hospitalar Regional do Seridó "Telecila Freitas Fontes" - HRTFF	6778550	77	65
IV	Hospital Regional Dr. Mariano Coelho - HRDMC	2476487	104	87

IV REGIÃO DE SAÚDE			181	152
V	Hospital Regional de São Paulo do Potengi	2475227	34	32
	"Monsenhor Expedido" - HRME			
V REGIÃO DE SAÚDE			34	32
VI	Hospital Dr. Cleodon Carlos de Andrade - HRCCA	2409275	101	116
VI REGIÃO DE SAÚDE			101	116
VII	Hospital Monsenhor Walfredo Gurgel - HMWG	2653923	385	385
VII	Hospital Dr. José Pedro Bezerra - HJPB	2408570	207	219
VII	Hospital Giselda Trigueiro - HGT	4013484	109	132
VII	Hospital Ped. Maria Alice Fernandes - HPMF	2654261	122	92
VII	Hospital Dr. João Machado - HJM	2408260	150	150
VII	Hospital Central Cel. Pedro Germano - HCCPG	2679469	120	72
VII	Hospital Regional Alfredo Mesquita Filho - HRAMF	2473577	68	60
VII	Hospital Regional Deoclécio Marques de Lucena - HRDML	3515168	152	158
VI REGIÃO DE SAÚDE			1313	1268
VIII	Hospital Regional Nelson Inácio dos Santos - HRNIS	2410486	70	61
VIII REGIÃO DE SAÚDE			70	61
TOTAL			2121	2129



Documento assinado eletronicamente por **NEDJA JAYANE MEDEIROS DA SILVA**, Assistente Técnica em Saúde, em 23/02/2026, às 15:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **39542977** e o código CRC **7803848F**.

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo nº 00610999.000473/2025-17

O Estado do Rio Grande do Norte, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA, com sede à Avenida Marechal Deodoro da Fonseca, 730, Cidade Alta, Natal (RN), inscrito(a) no CNPJ 08.241.754/0001-45, neste ato representada pelo Secretário ALEXANDRE MOTTA CÂMARA, inscrita no CPF 538.596.694-00, nomeado por Ato da Governadora *Maria de Fátima Bezerra*, considerando o resultado da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para Registro de Preços, resolve registrar os preços das empresas, indicadas e qualificadas nesta Ata, de acordo com a qualificação por elas alcançadas e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Estadual nº 32.449/2023 e em conformidade com as disposições a seguir:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, nos termos abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

ITEM	Nº REGISTRO M.S.	CMED	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT	DENOMINAÇÃO COMERCIAL (Quando houver)	PREÇO UNIT.
XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX

2.1. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico, que a precedeu, na íntegra, o presente instrumento de compromisso.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA ADEQUAÇÃO DOS PREÇOS

3.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

- Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

3.2. Os preços registrados poderão ser majorados, em decorrência de fato superveniente e de natureza econômica, capaz de comprometer o equilíbrio econômico-financeiro da Contratada, por solicitação motivada da interessada ao Gabinete do Secretário de Estado da Saúde Pública.

3.3. O pedido deverá ser devidamente justificado e instruído com documentos e planilhas analíticas, que comprovem a sua procedência, tais como: justificativa técnica fundamentada demonstrando o fato extraordinário e seu impacto, listas de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição atuais e da época da proposta, índices oficiais ou setoriais que evidenciem variação anormal, matérias primas ou de outros documentos julgados necessários – que embasaram a oferta de preços por ocasião da classificação e as apuradas no momento do pedido.

3.4. A ausência da documentação mínima exigida no item anterior impedirá a abertura do processo de realinhamento, ensejando o arquivamento liminar do pedido.

3.5. A assinatura da presente Ata de Registro de Preços implica compromisso do fornecedor com a manutenção dos preços registrados pelo prazo de vigência, assumindo os riscos ordinários do mercado, incluindo eventuais flutuações sazonais previsíveis no custo dos insumos.

4. CLÁUSULA QUARTA - TROCA DE MARCA

4.1. É admitida, em caráter excepcional e justificado, a substituição da marca do produto registrado na Ata de Registro de Preços, desde que mantidas integralmente as especificações técnicas, qualidade, desempenho e demais condições originalmente pactuadas.

4.2. A troca de marca não será autorizada por motivos de conveniência comercial, variação cambial, aumento de preços, sazonalidade ou qualquer outra oscilação previsível do mercado, conforme já disposto na cláusula de realinhamento de preços. A responsabilidade por tais riscos permanece integralmente com a fornecedora, em consonância com o compromisso assumido ao firmar a ata.

4.3. A solicitação de troca de marca deverá ser formalizada pela fornecedora mediante requerimento dirigido ao gerenciador, instruído obrigatoriamente com:

I - Justificativa técnica circunstanciada demonstrando o motivo da solicitação, com destaque para a inviabilidade de fornecimento da marca originalmente registrada, seja por descontinuidade de fabricação, impossibilidade de aquisição no mercado ou força maior;

II - Laudo técnico, catálogo ou ficha técnica da nova marca proposta, comprovando sua equivalência ou superioridade em relação ao produto originalmente registrado, quanto a especificações, qualidade e desempenho;

III - Declaração expressa de que o valor unitário do item não será majorado em razão da substituição proposta;

IV - Documentos que demonstrem que a substituição não causará prejuízo à Administração e que será mantida a vantajosidade da contratação, em atenção ao art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

4.4. A análise da solicitação caberá à equipe técnica responsável e seguirá fluxo interno pré-definido.

4.5. Somente após a aprovação formal da solicitação pela autoridade competente, a fornecedora estará autorizada a efetuar a substituição da marca. O fornecimento de produto divergente da marca registrada sem autorização expressa da Administração ensejará a aplicação de penalidades, conforme previsto na legislação vigente.

4.6. O deferimento da troca de marca não altera as condições da Ata, permanecendo integralmente válidas as cláusulas relativas a prazos, obrigações, penalidades e demais disposições contratuais.

5. CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período com renovação dos quantitativos, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.2. De acordo com o art. 178, parágrafo único, do Decreto Estadual nº 32.449/2023, o prazo de vigência será contado a partir da publicação do extrato da Ata no PNCP e Portal de Compras do Estado do Rio Grande do Norte.

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS PENALIDADES

6.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

6.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido, sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DO CANCELAMENTO E SUSPENSÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito pelo órgão gerenciador:

I - pelo decurso do prazo de vigência;

II - pelo cancelamento de todos os preços registrados;

III - por fato superveniente, decorrente de caso de força maior, caso fortuito, fato do príncipe, em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução das obrigações previstas na Ata, mediante demonstração suficiente;

IV - por razões de interesse público, devidamente justificadas;

V - em razão de substancial alteração das condições de mercado.

7.2. O cancelamento de registro nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, por meio de processo de cancelamento, será formalizado por despacho da Secretaria de Estado de Saúde Pública.

7.3. A solicitação da FORNECEDORA para cancelamento dos preços registrados ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada ao órgão gerenciador a aplicação das penalidades previstas na esta Ata, caso não aceitas as razões do pedido.

7.4. A cláusula anterior não se confunde com a possibilidade de que o contratado tenha direito à extinção do contrato em casos de atraso ou repetidas suspensões, previstas no art. 137, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

7.5. A fornecedora não poderá recusar, suspender ou condicionar o fornecimento dos itens registrados nesta Ata sob a justificativa de inadimplência ou pendência de pagamento relacionada a outras Atas de Registro de Preços, contratos ou empenhos firmados com o mesmo órgão ou com quaisquer outros entes da Administração Pública. Caso a fornecedora entenda haver pendência financeira em outro instrumento contratual, poderá adotar os meios legais e administrativos cabíveis para sua resolução, sem prejuízo da integral execução das obrigações assumidas nesta ata.

8. CLÁUSULA OITAVA - DA NOTA DE EMPENHO E DO POSSÍVEL CONTRATO

8.1. As obrigações decorrentes desta Ata de Registro de Preços serão formalizadas através do envio da Nota de Empenho pela FORNECEDORA. Como também poderá ser formalizado contrato, conforme minuta acostada ao instrumento convocatório.

8.2. A FORNECEDORA será obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrentes estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

9. CLÁUSULA NONA - DA ADESÃO POR ÓRGÃOS E ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES

9.1. A presente Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, pode ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, ainda que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador.

9.2. Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, devem manifestar seu interesse junto à Secretaria de Estado de Saúde Pública.

9.3. O pedido de adesão deve ser formalizado por meio do PNCP e o contato com o setor responsável pelo gerenciamento deve ser feito via e-mail (epa.sesaprn@gmail.com).

9.4. Caberá à FORNECEDORA beneficiada da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

9.5. As aquisições ou contratações adicionais decorrentes da adesão à Ata de Registro de Preços não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços.

9.6. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

9.7. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

9.8. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

9.8.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo I do Edital.

10.2. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, ainda que a expiração do prazo de entrega previsto no cronograma ocorra após seu vencimento.

10.3. A fornecedora obriga-se a manter atualizados todos os seus dados de contato, incluindo endereço eletrônico, telefone, nome e e-mail de responsáveis comerciais e técnicos, durante toda a vigência da Ata.

10.4. Via de regra, a fornecedora declara, de forma expressa e irrevogável, que manterá os preços registrados inalterados durante toda a vigência da Ata, conforme pactuado no processo licitatório, assumindo integralmente os riscos ordinários de mercado, salvo nas hipóteses excepcionais previstas. Ficam ressalvadas as situações previstas na cláusula terceira.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

11.1. As partes elegem o foro da Comarca de Natal (RN), como domicílio legal, para qualquer procedimento recorrente do cumprimento do contrato ou de instrumento equivalente.

Por estarem de acordo, assinam a presente Ata:

ALEXANDRE MOTTA CÂMARA

Secretário de Estado de Saúde Pública

Pregoeiro (a)

FORNECEDOR

FORNECEDOR	XXXXXX
CNPJ	XXXXXX
ENDEREÇO	XXXXXX
TELEFONE	XXXXXX
DADOS BANCÁRIOS	XXXXXX
E-MAIL	XXXXXX

CONTATOS ÚTEIS

E-mail da Equipe de Procedimentos Auxiliares: epa.sesaprn@gmail.com

E-mail do Gabinete da SESAP: gs.sesap@gmail.com

E-mail do FES/RN: fesrnsesap@gmail.com



Documento assinado eletronicamente por **SERGIO RICARDO GALHARDO, Assistente Técnico em Saúde**, em 21/08/2025, às 10:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **35877990** e o código CRC **17FD39EB**.

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo nº 00610999.000473/2025-17

1. DO OBJETO

1.1. Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, com intuito de atender a demanda das Unidades de Saúde da rede SESAP, localizadas nas áreas de abrangências geográficas da II, IV, VI e VIII URSAP's, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO I, DA LEI 14.333)

2.1. A contratação visa atender à demanda de aquisição contínua de gêneros alimentícios perecíveis essenciais à produção de refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação dos pacientes, nas refeições (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), acompanhantes e servidores, nas refeições (desjejum, almoço, e jantar), de acordo com a necessidade.

2.2. O planejamento visa a manutenção do suprimento adequado de gêneros de alimentação perecíveis ofertados aos pacientes internos assistidos pelas Unidades de Saúde, solicitados de acordo com a estimativa de consumo dos mesmos, com quantitativo suficiente para o prazo de vigência da ata.

2.3. Os gêneros alimentícios se constituem em insumos utilizados diariamente na produção de dietas e refeições a serem consumidas durante a complementação da prestação do serviço público de assistência à saúde aos pacientes e acompanhantes, bem como para alimentação dos profissionais de saúde que estejam em devido cumprimento de escala de plantão e, em razão disso, se servem dos serviços de nutrição desenvolvidos no âmbito das Unidades.

2.4. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o ser humano, envolvendo implicações fisiológicas, sociais, psicológicas e econômicas, e mostra-se como importante auxiliar na manutenção de um estado nutricional adequado dos pacientes. Os cardápios e dietas são elaborados segundo protocolos assistenciais específicos por especialidade, para atendimento das necessidades de cada paciente, individualizando o atendimento nutricional e proporcionando maior sucesso no tratamento.

2.5. A seleção é um processo dinâmico, contínuo, multidisciplinar e participativo e tem como objetivo, escolher dentre todos os itens fornecidos pelo mercado, adotando critérios de eficácia, segurança, qualidade e custo, propiciando condições para o uso seguro e racional, aqueles que são necessários e mais adequados para a utilização nas Unidades.

2.6. Suprir as necessidades do ambiente hospitalar, fornecendo materiais adequados, permitem garantir a qualidade, produtividade e satisfação dos usuários e da equipe hospitalar prestadora de serviço. Desta forma a existência de profissionais altamente capacitados sem o correto suprimento de materiais para atender os pacientes não irá gerar o resultado esperado. Assim, o suprimento de produtos na área de saúde considera uma estratégia macro, que aporte planejamento, controle e fluxo para os processos de obtenção e gerenciamento do objetivo almejado.

3. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE PARA A CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO IV, DA LEI 14.333)

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - 2026 - II URSAP											
LOTE I											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
1.1	463818	ACELGA _ Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes sujas, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	100	10	80	0	15	5	210	3.150

1.2	463832	ALFACE CRESPA _ Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	100	10	90	20	30	5	255	3.825
1.3	463938	ALHO _ Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	100	15	65	20	18	6	224	3.360
1.4	463753	BATATA DOCE _ Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	440	60	65	50	50	40	705	10.575
1.5	463878	CEBOLINHA _ Folhas integras , com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes).	Kg	40	10	30	4	15	5	104	1.560
1.6	463770	CENOURA - Sem folhas, de primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	Kg	800	180	140	60	180	40	1.400	21.000
1.7	463878	CHUCHU _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	90	80	80	40	66	20	376	5.640
1.8	463876	COENTRO _ De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500g.	Kg	40	12	30	10	15	5	112	1.680
1.9	463822	COUVE FOLHA _ Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas , firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do	Kg	30	6	20	10	15	10	91	1.365

		manuseio e transporte.									
1.10	463898	HORTELÃ _ Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço,com folhas íntegras, frescas.	Kg	5	2	10	0	2	2	21	315
1.11	463746	JERIMUM _ Maduro, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	100	60	90	10	60	40	360	5.400
1.12	463796	PEPINO _ De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas bolores, sujidades, lesões de origem física ou mecânica.	Kg	40	12	65	10	15	20	162	2.430
LOTE II											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
2.1	463754	BATATA INGLESA _ comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	800	200	130	100	180	50	1.460	21.900
2.2	463767	BETERRABA _ Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	90	25	130	10	40	30	325	4.875
2.3	463781	CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas,firmes e bem desenvolvidos.	Kg	800	110	130	30	80	40	1.190	17.850
2.4	465693	GOMA DE TAPIOCA FRESCA _ Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	90	35	110	20	25	48	328	4.920
		INHAME CARA _ De boa qualidade, fresco,									

Estudo Técnico Preliminar 36136881SEI 00610999 000473/2025-17 / pg. 152

2.5	463771	compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	0	50	130	25	10	40	255	3.825
2.6	466600	MACAXEIRA CONGELADA _ Tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, inteiras, não fibrosa.	Kg	440	60	130	25	80	40	775	11.625
2.7	463797	MILHO VERDE SEM PALHA (sem cabelo do milho) _ Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas.	Und	1.200	60	0	20	0	0	1.280	1.280
2.8	463809	PIMENTÃO VERDE _ de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica,perfurações e cortes.	Kg	90	25	110	10	35	2	272	4.080
2.9	463839	REPOLHO VERDE _ Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas.	Kg	100	35	110	25	45	20	335	5.025
2.10	463804	TOMATE _ Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	460	130	130	80	150	50	1.000	15.000
2.11	481123	VAGEM _ Curta, tipo extra A, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos , sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	50	10	20	0	10	5	95	1.425

LOTE III											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
3.1	466549	AMEIXA _ In natura, madura, com casca e polpa intacta e firme, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de	Kg	40	5	30	0	10	0	85	1.275

		maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.									
3.2	464374	ABACAXI _ Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando por unidade entre 1 a 1,5kg.	Kg	100	130	110	40	90	60	530	7.950
3.3	464379	BANANA PACOVAN _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	150	90	0	50	150	110	550	8.250
3.4	464457	COCO SECO _ Fruta oleaginosa, tipo coco seco, de primeira qualidade, com casca apresentando tamanho e conformação uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidade, parasitas e larvas.	Kg	30	14	44	4	0	5	97	1.455
3.5	464390	COCO VERDE _ Bem desenvolvido de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, em unidade, sem danos físicos, oriundos de manuseio e transporte.	Unid.	100	60	110	20	60	0	350	5.250
3.6	464392	GOIABA VERMELHA _ De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	10	15	80	10	25	0	140	2.100
3.7	464423	MELÃO JAPONÊS _ boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	250	100	110	30	80	60	630	9.450
3.8	464426	PÊRA D'ÁGUA _ nacional de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme	Kg	30	10	22	5	15	0	82	1.230

		e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, estrangeira, com a casca uniforme, semi maturada.									
3.9	625864	UVA ROXA TIPO ISABEL_ Nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes.	Kg	30	30	22	20	40	0	142	2.130
LOTE IV											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
4.1	464376	BANANA LEITE OU MAÇA _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	15	60	90	10	18	0	193	2.895
4.2	464393	LARANJA PÊRA _ Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	40	150	70	47	90	80	477	7.155
4.3	464398	LIMÃO TAHITI _ De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	20	10	40	25	15	6	116	1.740
4.4	464400	MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL _ Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	Kg	70	50	70	30	45	0	265	3.975
4.5	464405	MAMÃO TIPO FORMOSA _ com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujicidades, parasitas e larvas.	Kg	250	150	110	20	150	30	710	10.650
		MARACUJÁ AZEDO _ De primeira, tamanho e									

4.6	464415	colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	120	50	130	40	100	0	440	6.600
4.7	464418	MELANCIA _ Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	300	160	90	20	150	150	870	13.050
4.8	464903	UVA VITÓRIA SEM SEMENTE _ De primeira, sem sementes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	30	30	10	30	0	130	1.950
LOTE V											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
5.1	464484	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	400	35	165	40	50	0	690	10.350
5.2	464485	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÁ - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As	Kg	400	35	165	20	50	0	670	10.050

		embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.									
5.3	464511	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÚ - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	400	35	165	40	50	0	690	10.350
5.4	464514	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	400	35	165	40	50	0	690	10.350
LOTE VI											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
6.1	446636	QUEIJO MUSSARELA - Produto à base de leite de vaca, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto,	Kg	300	100	100	10	44	25	579	8.685

		número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Fatiado em lâminas de 30g. O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.									
6.2	447791	PRESUNTO DE PERU COZIDO _ Elaborado com carne de peru selecionada, suavemente temperada,sem capa de gordura, baixo teor de sódio, baixo teor de gordura (abaixo de 35%). A peça deve ser fatiada no dia da entrega. As fatias devem ser de aproximadamente 30 gramas cada. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	60	60	100	7	22	20	269	4.035

LOTE VII											
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
7.1	448947	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - DOURADO - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o	Kg	100	30	80	20	30	0	260	3.900

		peso drenado.									
7.2	448897	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - MERLUZA - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	200	30	80	20	30	0	360	5.400
7.3	448953	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - TILÁPIA- De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	250	60	80	20	30	0	440	6.600

LOTE VIII

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
8.1	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA CONGELADA S/ TEMPERO S/SAL_ Com adição de água de no máximo de 6%, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	850	500	1.100	400	490	100	3.440	51.600
		CHESTER TEMPERADO									

8.2	447874	- Sem pescoço, com miúdo, congelado. registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com 05 Kg ou mais cada.O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	250	30	50	20	40	0	390	390
8.3	447582	FILE DE FRANGO SEM OSSO S/ TEMPERO _ Congelado, com adição de água de no máximo 6%, em fatias com cerca de 200g g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. acondicionado em caixas lacradas. apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	1.450	480	1.700	150	66	100	3.946	59.190
8.4	447595	PEITO DE FRANGO COM OSSO S/ TEMPERO _ Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	100	300	500	306	160	120	1.486	22.290
		OVO DE GALINHA, branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica, com 30 unidades, devidamente rotulada conforme									

8.5	446618	legislação vingente, e possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA. Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	Und	6.000	1.600	2.400	800	650	800	12.250	183.750
-----	--------	---	-----	-------	-------	-------	-----	-----	-----	--------	---------

LOTE IX

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
9.1	447441	CARNE BOVINA LAGARTO - Congelado redondo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, embalada a vácuo em saco de polietileno transparente, atômico, resistente, hermeticamente fechado, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	250	220	32	44	80	826	12.390
9.2	447734	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE PONTA DE AGULHA com no máximo 10% de gordura, limpa, sem ossos, sem pele, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico, a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de	Kg	30	10	110	38	29	12	229	3.435

		inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante									
9.3	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - PATINHO - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	300	120	220	78	44	80	842	12.630
9.4	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - COXÃO MOLE - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	150	220	75	44	80	1.069	16.035
		LOMBO DE PORCO - congelado, sem osso, limpo, ter no máximo 5% de gorduras totais.									

9.5	447518	Carne branca conservada isentos de todas e qualquer evidencia de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento devera manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de microorganismos patogênicos, A embalagem deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	30	100	38	30	0	398	398
9.6	447412	COSTELA MINDINHO CERRADA - com osso, sem gordura. Embalada em saco plástico, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SEIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	100	120	200	150	72	40	682	10.230
LOTE X											
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
		CARNE BOVINA PATINHO - BIFE- Bife entrefolhado porções uniformes e padronizadas com peso de 100g com cobertura de gordura de no máximo 3mm de espessura. Cada camada do produto deverá estar interposta por plástico atóxico. Embalados em									

10.1	447449	saco plástico incolor atóxico, lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	60	220	100	440	80	1.400	21.000
10.2	451066	CARNE BOVINA PATINHO - ISCA - Picada tipo iscas, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	900	30	220	120	440	80	1.790	26.850
10.3	447496	CARNE BOVINA MÚSCULO - CUBO - Picada tipo cubo, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	400	30	220	80	100	60	890	13.350
		CARNE BOVINA MAGRA (músculo moída), A carne moída deve ser originária da peça inteira que deve ser resfriada, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com no-									

10.4	447497	máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. A peça deve ser moída no dia da entrega na unidade hospitalar requisitante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	650	90	220	80	60	80	1.180	17.700
------	--------	---	----	-----	----	-----	----	----	----	-------	--------

LOTE XI											
---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
11.1	460394	PÃO DOCE _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, fermento fresco, ovos, (gordura vegetal), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Kg	10	15	85	20	10	0	140	2.100
11.2	460381	PÃO INTEGRAL _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: Com teor de fibras mínima de 5 %, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo, farinha de trigo integral, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega . Unidade de 50g.	Kg	30	30	60	8	15	0	143	2.145
		PÃO SEDA _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha									

11.3	460385	de trigo, composição:, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	190	26	80	15	15	0	326	4.890
11.4	460380	PÃO TIPO FRANCÊS - Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	200	60	80	15	225	0	580	8.700
11.5	432459	PANETONE _ Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, frutas cristalizadas, uva passas, essencia de baunilha, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; validade mínima de 30 dias. Embalagem individual de 60g.	Unidade de 60 g	500	240	300	100	200	0	1.340	1.340

LOTE XII

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA	H. RAFAEL FERNANDES	H. DA MULHER PARTEIRA MARIA CORREIA	H. R. AGUINALDO PEREIRA DA SILVA	H. R. HÉLIO MORAIS MARINHO	HEMOCENTRO DE MOSSORÓ	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
12.2	278646	COALHADA DE LEITE BOVINO DESNATADO _ Composto de leite desnatado, leite em pó, estabilizado, adicionado de estevosídeos, ciclamato, sacarina, com registro no MS e no SIF/DIPOA, com validade de mínima 30 dias após a data de entrega. Embalagem de 100 a 150g.	Embal.de100g a 150g	600	120	90	80	66	0	956	14.340
		IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTA - Leite Fermentado									

7.2	446706	obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos, adicionado de açúcar e de preparado de frutas. Acondicionado em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Embal. de 800g a 1250g	350	60	200	200	66	0	876	13.140
12.3	469775	LEITE FERMENTADO DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR _ obtido por coagulação e diminuição do pH de leite desnatado ou reconstituído desnatado, com polpa de frutas e adoçante. Isento de açúcar, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Embal.170g	48	120	200	30	66	0	464	6.960

12.4	446005	LEITE PASTEURIZADO DESNATADO - Leite de vaca, de cor, sabor e odor característicos, líquido, pasteurizado, desnatado, com no máximo 0,5% de gordura, rico em cálcio, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	700	450	300	90	88	0	1.628	24.420
12.5	446004	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL _ Leite de Vaca, de cor, sabor e odor característicos, integral homogeneizado, com teor de gorduras de 3%, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	2.000	300	300	210	528	200	3.538	53.070
		RICOTA FRESCA _ Produto à base de soro de leite de vaca, não-maturada, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por									

12.6	446654	processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto. com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	350g	30	10	30	8	9	0	87	1.305
------	--------	---	------	----	----	----	---	---	---	----	-------

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - 2026 - IV URSAP											
LOTE XIII											
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL			
13.1	463818	ACELGA _ Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	125	0	175	2.625			
13.2	463832	ALFACE CRESPA _ Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	60	125	5	190	2.850			
13.3	463938	ALHO _ Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	40	48	1	89	1.335			
13.4	463753	BATATA DOCE _ Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem fermentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	360	225	20	605	9.075			
13.5	463878	CEBOLINHA _ Folhas integras , com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes).	Kg	40	15	1	56	840			
		CENOURA - Sem folhas, de primeira, tamanho médio,									

13.6	463770	uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	Kg	440	495	10	945	14.175
13.7	463878	CHUCHU _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	360	90	5	455	6.825
13.8	463876	COENTRO _ De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500g.	Kg	40	45	2	87	1.305
13.9	463822	COUVE FOLHA _ Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas , firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	90	5	125	1.875
13.10	463898	HORTELÃ _ Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço,com folhas íntegras, frescas.	Kg	5	0	0	5	75
13.11	463746	JERIMUM _ Maduro, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	300	120	10	430	6.450
13.12	463796	PEPINO _ De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas bolores, sujidades, lesões de origem física ou mecânica.	Kg	80	70	10	160	2.400
LOTE XIV								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
14.1	463754	BATATA INGLESA _ comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	440	500	10	950	14.250
14.2	463767	BETERRABA _ Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem fermentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	50	90	15	155	2.325
14.3	463781	CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas,firmes e bem desenvolvidos.	Kg	440	300	10	750	11.250
14.4	465693	GOMA DE TAPIOCA FRESCA _ Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de	Kg	240	130	10	380	5.700

		validade.						
14.5	463771	INHAME CARA _ De boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	180	160	5	345	5.175
14.6	466600	MACAXEIRA CONGELADA _ Tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, inteiras, não fibrosa.	Kg	360	180	20	560	8.400
14.7	463797	MILHO VERDE SEM PALHA (sem cabelo do milho) _ Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas.	Und	300	600	0	900	900
14.8	463809	PIMENTÃO VERDE _ de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica,perfurações e cortes.	Kg	40	50	5	95	1.425
14.9	463839	REPOLHO VERDE _ Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas.	Kg	360	120	5	485	7.275
14.10	463804	TOMATE _ Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	360	360	20	740	11.100
14.11	481123	VAGEM _ Curta, tipo extra A, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos , sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	40	0	0	40	600
LOTE XV								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
15.1	466549	AMEIXA _ In natura, madura, com casca e polpa intacta e firme, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	Kg	30	20	0	50	750
15.2	464374	ABACAXI _ Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando por unidade entre 1 a 1,5kg.	Kg	240	140	20	400	6.000
15.3	464379	BANANA PACOVAN _ Em pencas,de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	150	160	10	320	4.800
15.4	464457	COCO SECO _ Fruta oleaginosa,tipo coco seco, de primeira qualidade, com casca apresentando tamanho e	Kg	20	10	0	30	450

		conformação uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidade, parasitas e larvas.						
15.5	464390	COCO VERDE _ Bem desenvolvido de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, em unidade, sem danos físicos, oriundos de manuseio e transporte.	Unid.	300	80	0	380	5.700
15.6	464392	GOIABA VERMELHA _ De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	120	40	0	160	2.400
15.7	464423	MELÃO JAPONÊS _ boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	80	180	10	270	4.050
15.8	464426	PÊRA D'ÁGUA _ nacional de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, estrangeira, com a casca uniforme, semi maturada.	Kg	30	20	0	50	750
15.9	625864	UVA ROXA TIPO ISABEL _ Nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes.	Kg	30	20	0	50	750
LOTE XVI								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
16.1	464376	BANANA LEITE OU MAÇA _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	20	0	50	750
16.2	464393	LARANJA PÊRA _ Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	240	180	10	430	6.450
16.3	464398	LIMÃO TAHITI _ De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	80	50	5	135	2.025
16.4	464400	MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL _ Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	Kg	100	60	0	160	2.400
		MAMÃO TIPO FORMOSA _ com 80						

16.5	464405	a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	300	200	10	510	7.650
16.6	464415	MARACUJÁ AZEDO _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	80	0	130	1.950
16.7	464418	MELANCIA _ Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	400	450	10	860	12.900
16.8	464903	UVA VITÓRIA SEM SEMENTE _ De primeira, sem sementes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	20	0	50	750

LOTE XVII								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
17.1	464484	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	240	100	0	340	5.100
17.2	464485	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÁ - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	240	80	0	320	4.800
17.3	464511	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÚ - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação	Kg	240	100	0	340	5.100

		do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.						
17.4	464514	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA - Seleccionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	240	80	0	320	4.800
LOTE XVIII								
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
18.1	446636	QUEIJO MUSSARELA - Produto à base de leite de vaca, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Fatiado em lâminas de 30g. O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	100	85	5	190	2.850
18.2	447791	PRESUNTO DE PERU COZIDO _ Elaborado com carne de peru selecionada, suavemente temperada,sem capa de gordura, baixo teor de sódio, baixo teor de gordura (abaixo de 35%). A peça deve ser fatiada no dia da entrega. As fatias devem ser de aproximadamente 30 gramas cada. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	80	60	5	145	2.175
LOTE XIX								
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
		PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - DOURADO - De primeira qualidade, íntegro, sem						

19.1	448947	espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	100	0	0	100	1.500
19.2	448897	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - MERLUZA - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	100	160	0	260	3.900
19.3	448953	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - TILÁPIA- De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão, devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	100	160	0	260	3.900
LOTE XX								
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
20.1	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA CONGELADA S/ TEMPERO S/SAL_ Com adição de água de no máximo de 6%, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	600	1.000	10	1.610	24.150
20.2	447874	CHESTER TEMPERADO - Sem pescoço, com miúdo, congelado. registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com 05 Kg ou mais cada.O produto deverá apresentar validade mínima de 30	Kg	240	40	0	280	280

		(trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).						
20.3	447582	FILE DE FRANGO SEM OSSO S/ TEMPERO _ Congelado, com adição de água de no máximo 6%, em fatias com cerca de 200g g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. acondicionado em caixas lacradas. apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	480	500	5	985	14.775
20.4	447595	PEITO DE FRANGO COM OSSO S/ TEMPERO _ Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	500	5	1.005	15.075
20.5	446618	OVO DE GALINHA, branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica, com 30 unidades, devidamente rotulada conforme legislação vingente, e possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA. Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	Und	3.600	3.000	60	6.660	99.900

LOTE XXI

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
21.1	447441	CARNE BOVINA LAGARTO - Congelado redondo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, embalada a vácuo em saco de polietileno transparente, atômico, resistente, hermeticamente fechado, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	280	320	2	602	9.030
		CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE PONTA DE AGULHA com no máximo 10% de gordura, limpa, sem ossos, sem pele, sem pelancas, isenta de aditivos ou						

21.2	447734	substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico, a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	40	90	2	132	1.980
21.3	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - PATINHO - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	240	140	2	382	5.730
21.4	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - COXÃO MOLE - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	100	140	2	242	3.630
		LOMBO DE PORCO - congelado, sem osso, limpo, ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca conservada isentos de todas e qualquer evidencia de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento devesa manter as características organolépticas próprias da espécie,						

21.5	447518	sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de microorganismos patogênicos, A embalagem deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	40	0	240	240
21.6	447412	COSTELA MINDINHO CERRADA - com osso, sem gordura. Embalada em saco plástico, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SEIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	200	225	2	427	6.405

LOTE XXII								
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
22.1	447449	CARNE BOVINA PATINHO - BIFE- Bife entrefolhado porções uniformes e padronizadas com peso de 100g com cobertura de gordura de no máximo 3mm de espessura. Cada camada do produto deverá estar interposta por plástico atóxico. Embalados em saco plástico incolor atóxico, lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	240	360	2	602	9.030
22.2	451066	CARNE BOVINA PATINHO - ISCA - Picada tipo iscas, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	240	200	2	442	6.630
		CARNE BOVINA MÚSCULO - CUBO - Picada tipo cubo, magra,						

22.3	447496	sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	280	2	782	11.730
22.4	447497	CARNE BOVINA MAGRA (músculo moída), A carne moída deve ser originária da peça inteira que deve ser resfriada, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. A peça deve ser moída no dia da entrega na unidade hospitalar requisitante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	240	2	742	11.130

LOTE XXIII

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
23.1	460394	PÃO DOCE _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, fermento fresco, ovos, (gordura vegetal), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Kg	30	75	0	105	1.575
23.2	460381	PÃO INTEGRAL _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: Com teor de fibras mínima de 5 %, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo, farinha de trigo integral, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega . Unidade de 50g.	Kg	20	30	0	50	750
		PÃO SEDA _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, água, sal, e fermento						

23.3	460385	químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	150	75	0	225	3.375
23.4	460380	PÃO TIPO FRANCÊS - Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	150	75	0	225	3.375
23.5	23.5	PANETONE _ Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, frutas cristalizadas, uva passas, essencia de baunilha, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; validade mínima de 30 dias. Embalagem individual de 60g.	Unidade de 60 g	300	400	0	700	700
LOTE XXIV								
ITEM		ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. DR. MARIANO COELHO	H. E. TELECILA FREITAS FONTES	HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
24.1		COALHADA DE LEITE BOVINO DESNATADO _ Composto de leite desnatado, leite em pó, estabilizado, adicionado de estevesidios, ciclamato, sacarina, com registro no MS e no SIF/DIPOA, com validade de mínima 30 dias após a data de entrega. Embalagem de 100 a 150g.	Embal.de100g a 150g	400	280	0	680	10.200
24.2	446706	IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTA - Leite Fermentado obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos, adicionado de açúcar e de preparado de frutas. Acondicionado em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir	Embal. de 800g a 1250g	350	140	0	490	7.350

		da data de entrega na unidade requisitante.						
24.3		LEITE FERMENTADO DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR _ obtido por coagulação e diminuição do pH de leite desnatado ou reconstituído desnatado, com polpa de frutas e adoçante. Isento de açúcar, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Embal.170g	300	280	0	580	8.700
24.4		LEITE PASTEURIZADO DESNATADO - Leite de vaca, de cor, sabor e odor característicos, líquido, pasteurizado, desnatado, com no máximo 0,5% de gordura, rico em cálcio, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto devera ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	540	600	10	1.150	17.250
24.5		LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL _ Leite de Vaca, de cor, sabor e odor característicos, integral homogeneizado, com teor de gorduras de 3%, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto devera ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	900	600	0	1.500	22.500

24.6	RICOTA FRESCA _ Produto à base de soro de leite de vaca, não-maturada, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto. com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	350g	50	28	0	78	1.170
------	--	------	----	----	---	----	-------

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - 2026 - VI URSAP					
LOTE XXV					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
25.1	463818	ACELGA _ Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	750
25.2	463832	ALFACE CRESPA_ Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	750
25.3	463938	ALHO _ Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	50	750
25.4	463753	BATATA DOCE _ Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	300	4.500
25.5	463878	CEBOLINHA _ Folhas integras , com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes).	Kg	50	750
25.6	463770	CENOURA - Sem folhas, de primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	Kg	500	7.500
25.7	463878	CHUCHU _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	400	6.000
25.8	463876	COENTRO _ De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500g.	Kg	50	750
		COUVE FOLHA _ Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e			

25.9	463822	sem manchas , firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	750
25.10	463898	HORTELÃ _ Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço,com folhas íntegras, frescas.	Kg	10	150
25.11	463746	JERIMUM _ Maduro, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	200	3.000
25.12	463796	PEPINO _ De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas bolores, sujidades, lesões de origem física ou mecânica.	Kg	100	1.500
LOTE XXVI					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
26.12	463754	BATATA INGLESA _ comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	100	1.500
26.13	463767	BETERRABA _ Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem fermentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	150	2.250
26.14	463781	CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas,firmes e bem desenvolvidos.	Kg	350	5.250
26.15	465693	GOMA DE TAPIOCA FRESCA _ Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	212	3.180
26.16	463771	INHAME CARA _ De boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	100	1.500
26.17	466600	MACAXEIRA CONGELADA _ Tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, inteiras, não fibrosa.	Kg	300	4.500
26.18	463797	MILHO VERDE SEM PALHA (sem cabelo do milho) _ Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas.	Und	400	400
26.19	463809	PIMENTÃO VERDE _ de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica,perfurações e cortes.	Kg	50	750
26.20	463839	REPOLHO VERDE _ Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas.	Kg	300	4.500
26.21	463804	TOMATE _ Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	400	6.000
26.22	481123	VAGEM _ Curta, tipo extra A, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos , sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	30	450
LOTE XXVII					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON	TOTAL ANUAL

				CARLOS DE ANDRADE	
27.1	466549	AMEIXA _ In natura, madura, com casca e polpa intacta e firme, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	Kg	50	750
27.2	464374	ABACAXI _ Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem fermentos ou defeitos. Pesando por unidade entre 1 a 1,5kg.	Kg	537	8.055
27.3	464379	BANANA PACOVAN _ Em pencas,de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	528	7.920
27.4	464457	COCO SECO _ Fruta oleaginosa,tipo coco seco, de primeira qualidade, com casca apresentando tamanho e conformação uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidade, parasitas e larvas.	Kg	50	750
27.5	464390	COCO VERDE _ Bem desenvolvido de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, em unidade, sem danos físicos, oriundos de manuseio e transporte.	Unid.	150	2.250
27.6	464392	GOIABA VERMELHA _ De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	68	1.020
27.7	464423	MELÃO JAPONÊS _ boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	315	4.725
27.8	464426	PÊRA D´ÁGUA _ nacional de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte,estrangeira, com a casca uniforme, semi maturada.	Kg	60	900
27.9	625864	UVA ROXA TIPO ISABEL_ Nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes.	Kg	59	885
LOTE XXVIII					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
28.1	464376	BANANA LEITE OU MAÇA _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	228	3.420
28.2	464393	LARANJA PÊRA _ Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	520	7.800
28.3	464398	LIMÃO TAHITI _ De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	50	750
28.4	464400	MAÇA VERMELHA, NACIONAL _ Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	Kg	120	1.800
28.5	464405	MAMÃO TIPO FORMOSA _ com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor	Kg	300	4.500

		da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.			
28.6	464415	MARACUJÁ AZEDO _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	325	4.875
28.7	464418	MELANCIA _ Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	520	7.800
28.8	464903	UVA VITÓRIA SEM SEMENTE _ De primeira, sem sementes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	59	885
LOTE XXIX					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
29.1	464484	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	218	3.270
29.2	464485	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÁ - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	318	4.770
29.3	464511	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÚ - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	318	4.770
29.4	464514	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	218	3.270
LOTE XXX					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
30.1	446636	QUEIJO MUSSARELA - Produto à base de leite de vaca, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF)	Kg	115	1.725

		ou estadual (SEIPOA). Fatiado em lâminas de 30g. O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.			
30.2	447791	PRESUNTO DE PERU COZIDO _ Elaborado com carne de peru selecionada, suavemente temperada,sem capa de gordura, baixo teor de sódio, baixo teor de gordura (abaixo de 35%). A peça deve ser fatiada no dia da entrega. As fatias devem ser de aproximadamente 30 gramas cada. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	65	975
LOTE XXXI					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
31.1	448947	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - DOURADO - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	100	1.500
31.2	448897	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - MERLUZA - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	200	3.000
31.3	448953	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - TILÁPIA- De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	200	3.000
LOTE XXXII					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
32.1	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA CONGELADA S/ TEMPERO S/SAL_ Com adição de água de no máximo de 6%, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	1.000	15.000
32.2	447874	CHESTER TEMPERADO - Sem pescoço, com miúdo, congelado. registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com 05 Kg ou mais cada.O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do	Kg	60	60

		serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).			
32.3	447582	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO S/ TEMPERO _ Congelado, com adição de água de no máximo 6%, em fatias com cerca de 200g g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. acondicionado em caixas lacradas. apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	250	3.750
32.4	447595	PEITO DE FRANGO COM OSSO S/ TEMPERO _ Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	259	3.885
32.5	446618	OVO DE GALINHA, branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica, com 30 unidades, devidamente rotulada conforme legislação vingente, e possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA. Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	Und	3.450	51.750

LOTE XXXIII

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
33.1	447441	CARNE BOVINA LAGARTO - Congelado redondo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, embalada a vácuo em saco de polietileno transparente, atômico, resistente, hermeticamente fechado, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	3.000
33.2	447734	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE PONTA DE AGULHA com no máximo 10% de gordura, limpa, sem ossos, sem pele, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico, a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	40	600
33.3	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - PATINHO - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie. . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencoláveis, atóxica, transparente, resistente	Kg	350	5.250

		e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).			
33.4	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - COXÃO MOLE - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	350	5.250
33.5	447518	LOMBO DE PORCO - congelado, sem osso, limpo, ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca conservada isentos de todas e qualquer evidencia de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento devesa manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de microorganismos patogênicos, A embalagem deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	50	50
33.6	447412	COSTELA MINDINHO CERRADA - com osso, sem gordura. Embalada em saco plástico, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SEIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	200	3.000
LOTE XXXIV					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
34.1	447449	CARNE BOVINA PATINHO - BIFE- Bife entrefolhado porções uniformes e padronizadas com peso de 100g com cobertura de gordura de no máximo 3mm de espessura. Cada camada do produto deverá estar interposta por plástico atóxico. Embalados em saco plástico incolor atóxico, lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	500	7.500
34.2	451066	CARNE BOVINA PATINHO - ISCA- Picada tipo iscas, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual	Kg	500	7.500

		(SEIPOA).			
34.3	447496	CARNE BOVINA MÚSCULO - CUBO - Picada tipo cubo, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	300	4.500
34.4	447497	CARNE BOVINA MAGRA (músculo moída), A carne moída deve ser originária da peça inteira que deve ser resfriada, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. A peça deve ser moída no dia da entrega na unidade hospitalar requisitante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	409	6.135
LOTE XXXV					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
35.1	460394	PÃO DOCE _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, fermento fresco, ovos, (gordura vegetal), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Kg	10	150
35.2	460381	PÃO INTEGRAL _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: Com teor de fibras mínima de 5 %, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo, farinha de trigo integral, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega . Unidade de 50g.	Kg	30	450
35.3	460385	PÃO SEDA _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	190	2.850
35.4	460380	PÃO TIPO FRANCÊS - Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	200	3.000
35.5	432459	PANETONE _ Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, frutas cristalizadas, uva passas, essência de baunilha, antimorfo e leite em pó	Unidade de 60 g	200	200

		integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; validade mínima de 30 dias. Embalagem individual de 60g.			
LOTE XXXVI					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. CLEODON CARLOS DE ANDRADE	TOTAL ANUAL
36.1	446706	COALHADA DE LEITE BOVINO DESNATADO _ Composto de leite desnatado, leite em pó, estabilizado, adicionado de estevosídios, ciclamato, sacarina, com registro no MS e no SIF/DIPOA, com validade de mínima 30 dias após a data de entrega. Embalagem de 100 a 150g.	Embal.de100g a 150g	150	2.250
36.2	446706	IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTA - Leite Fermentado obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos, adicionado de açúcar e de preparado de frutas. Acondicionado em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Embal. de 800g a 1250g	218	3.270
36.3	469775	LEITE FERMENTADO DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR _ obtido por coagulação e diminuição do pH de leite desnatado ou reconstituído desnatado, com polpa de frutas e adoçante. Isento de açúcar, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Embal.170g	150	2.250
36.4	446005	LEITE PASTEURIZADO DESNATADO - Leite de vaca, de cor, sabor e odor característicos, líquido, pasteurizado, desnatado, com no máximo 0,5% de gordura, rico em cálcio, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto devera ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	512	7.680
36.5	446004	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL _ Leite de Vaca, de cor, sabor e odor característicos, integral homogeneizado, com teor de gorduras de 3%, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso	Litro	1.712	25.680

		líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto devera ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.			
36.6	446654	RICOTA FRESCA _ Produto à base de soro de leite de vaca, não-maturada, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto. com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	350g	30	450
DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - 2026 - VIII URSAP					
LOTE XXXVII					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
37.1	463818	ACELGA _ Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	20	300
37.2	463832	ALFACE CRESPA_ Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	20	300
37.3	463938	ALHO _ Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	40	600
37.4	463753	BATATA DOCE _ Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	80	1.200
37.5	463878	CEBOLINHA _ Folhas integras , com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes).	Kg	20	300
37.6	463770	CENOURA - Sem folhas, de primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	Kg	220	3.300
37.7	463878	CHUCHU _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	60	900
37.8	463876	COENTRO _ De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500g.	Kg	20	300
37.9	463822	COUVE FOLHA _ Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas , firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	20	300
		HORTELÃ _ Fresca, em folhas verdes, com aspecto			

37.10	463898	de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço,com folhas íntegras, frescas.	Kg	4	60
37.11	463746	JERIMUM _ Maduro, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	60	900
37.12	463796	PEPINO _ De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas bolores, sujidades, lesões de origem física ou mecânica.	Kg	20	300
LOTE XXXVIII					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
38.1	463754	BATATA INGLESA _ comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	250	3.750
38.2	463767	BETERRABA _ Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem fermentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	20	300
38.3	463781	CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas,firmes e bem desenvolvidos.	Kg	220	3.300
38.4	465693	GOMA DE TAPIOCA FRESCA _ Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	40	600
38.5	463771	INHAME CARA _ De boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	60	900
38.6	466600	MACAXEIRA CONGELADA _ Tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, inteiras, não fibrosa.	Kg	90	1.350
38.7	463797	MILHO VERDE SEM PALHA (sem cabelo do milho) _ Apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas.	Und	300	300
38.8	463809	PIMENTÃO VERDE _ de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica,perfurações e cortes.	Kg	40	600
38.9	463839	REPOLHO VERDE _ Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas.	Kg	80	1.200
38.10	463804	TOMATE _ Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	130	1.950
38.11	481123	VAGEM _ Curta, tipo extra A, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos , sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	4	60
LOTE XXXIX					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
39.1	466549	AMEIXA _ In natura, madura, com casca e polpa intacta e firme, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e	Kg	14	210

		conservação em condições adequadas ao consumo.			
39.2	464374	ABACAXI _ Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem fermentos ou defeitos. Pesando por unidade entre 1 a 1,5kg.	Kg	120	1.800
39.3	464379	BANANA PACOVAN _ Em pencas,de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	160	2.400
39.4	464457	COCO SECO _ Fruta oleaginosa,tipo coco seco, de primeira qualidade, com casca apresentando tamanho e conformação uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidade, parasitas e larvas.	Kg	20	300
39.5	464390	COCO VERDE _ Bem desenvolvido de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, em unidade, sem danos físicos, oriundos de manuseio e transporte.	Unid.	20	300
39.6	464392	GOIABA VERMELHA _ De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	25	375
39.7	464423	MELÃO JAPONÊS _ boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	120	1.800
39.8	464426	PÊRA D´ÁGUA _ nacional de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte,estrangeira, com a casca uniforme, semi maturada.	Kg	14	210
39.9	625864	UVA ROXA TIPO ISABEL_ Nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes.	Kg	24	360
LOTE XL					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
40.1	464376	BANANA LEITE OU MAÇA _ Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	10	150
40.2	464393	LARANJA PÊRA _ Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	100	1.500
40.3	464398	LIMÃO TAHITI _ De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	14	210
40.4	464400	MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL _ Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	Kg	80	1.200
40.5	464405	MAMÃO TIPO FORMOSA _ com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujicidades, parasitas e larvas.	Kg	190	2.850
		MARACUJÁ AZEDO _ De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e			

40.6	464415	firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	20	300
40.7	464418	MELANCIA _ Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	200	3.000
40.8	464903	UVA VITÓRIA SEM SEMENTE _ De primeira, sem sementes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	28	420

LOTE XLI					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
41.1	464484	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	15	225
41.2	464485	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÁ - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	15	225
41.3	464511	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÚ - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	15	225
41.4	464514	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA - Selecionada e pasteurizada, obtida da extração da fruta inatura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Kg	15	225

LOTE XLII					
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
42.1	446636	QUEIJO MUSSARELA - Produto à base de leite de vaca, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Fatiado em lâminas de 30g. O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	30	450
		PRESUNTO DE PERU COZIDO _ Elaborado com carne de peru selecionada, suavemente			

42.2	447791	temperada,sem capa de gordura, baixo teor de sódio, baixo teor de gordura (abaixo de 35%). A peça deve ser fatiada no dia da entrega. As fatias devem ser de aproximadamente 30 gramas cada. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	Kg	30	450
LOTE XLIII					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
43.1	448947	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - DOURADO - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	80	1.200
43.2	448897	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - MERLUZA - De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	80	1.200
43.3	448953	PEIXE FILETADO CONGELADO SEM SAL - TILÁPIA- De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido. Sem sal. O peso da água perdida no descongelamento não pode ultrapassar 15% do total do peso do produto. Embalado em saco plástico e caixa de papelão,devidamente lacradas e identificadas, obrigatoriamente com o selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF). Informar no rotulo o peso drenado.	Kg	80	1.200
LOTE XLIV					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
44.1	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA CONGELADA S/ TEMPERO S/SAL_ Com adição de água de no máximo de 6%, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	480	7.200
44.2	447874	CHESTER TEMPERADO - Sem pescoço, com miúdo, congelado. registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com 05 Kg ou mais cada.O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	60	60
		FILÉ DE FRANGO SEM OSSO S/ TEMPERO _ Congelado, com adição de água de no máximo 6%,			

44.3	447582	em fatias com cerca de 200g g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. acondicionado em caixas lacradas. apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	160	2.400
44.4	447595	PEITO DE FRANGO COM OSSO S/ TEMPERO _ Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	3.000
44.5	446618	OVO DE GALINHA, branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica, com 30 unidades, devidamente rotulada conforme legislação vingente, e possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA. Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	Und	1.560	23.400
LOTE XLV					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
45.1	447441	CARNE BOVINA LAGARTO - Congelado redondo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, embalada a vácuo em saco de polietileno transparente, atômico, resistente, hermeticamente fechado, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	3.000
45.2	447734	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE PONTA DE AGULHA com no máximo 10% de gordura, limpa, sem ossos, sem pele, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em saco plástico, a vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	20	300
45.3	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - PATINHO - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie, . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de	Kg	130	1.950

		inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).			
45.4	447736	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA DE 1ª QUALIDADE - COXÃO MOLE - curada, seca, embalada individualmente. Apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Aspecto, cor e odor próprio da espécie. . Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	130	1.950
45.5	447518	LOMBO DE PORCO - congelado, sem osso, limpo, ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca conservada isentos de todas e qualquer evidencia de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento devesa manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de microorganismos patogênicos, A embalagem deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca e data de produção. Apresentar selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	50	50
45.6	447412	COSTELA MINDINHO CERRADA - com osso, sem gordura. Embalada em saco plástico, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SEIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	20	300

LOTE XLVI

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
46.1	447449	CARNE BOVINA PATINHO - BIFE- Bife entrefolhado porções uniformes e padronizadas com peso de 100g com cobertura de gordura de no máximo 3mm de espessura. Cada camada do produto deverá estar interposta por plástico atóxico. Embalados em saco plástico incolor atóxico, lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	3.000
46.2	451066	CARNE BOVINA PATINHO - ISCA - Picada tipo iscas, magra, sem gordura, congelada, em embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	200	3.000
		CARNE BOVINA MÚSCULO - CUBO - Picada tipo cubo, magra, sem gordura, congelada, em			

46.3	447496	embalagens lacradas de polietileno atóxico contendo 03 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	150	2.250
46.4	447497	CARNE BOVINA MAGRA (músculo moída), A carne moída deve ser originária da peça inteira que deve ser resfriada, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. A peça deve ser moída no dia da entrega na unidade hospitalar requisitante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA).	Kg	380	5.700
LOTE XLVII					
ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
47.1	460394	PÃO DOCE _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, fermento fresco, ovos, (gordura vegetal), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Kg	30	450
47.2	460381	PÃO INTEGRAL _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: Com teor de fibras mínima de 5 %, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo, farinha de trigo integral, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega . Unidade de 50g.	Kg	30	450
47.3	460385	PÃO SEDA _ Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição:, água, sal, e fermento químico.Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	60	900
47.4	460380	PÃO TIPO FRANCÊS - Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.	Kg	80	1.200
47.5	432459	PANETONE _ Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, frutas cristalizadas, uva passas, essencia de baunilha, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; validade mínima de 30 dias. Embalagem individual de 60g.	Unidade de 60 g	300	300

ITEM	IDENT CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	H. R. NELSON INÁCIO DOS SANTOS	TOTAL ANUAL
48.1	446706	COALHADA DE LEITE BOVINO DESNATADO _ Composto de leite desnatado, leite em pó, estabilizado, adicionado de estevosídeos, ciclamato, sacarina, com registro no MS e no SIF/DIPOA, com validade de mínima 30 dias após a data de entrega. Embalagem de 100 a 150g.	Embal.de100g a 150g	200	3.000
48.2	446706	IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTA - Leite Fermentado obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos, adicionado de açúcar e de preparado de frutas. Acondicionado em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Embal. de 800g a 1250g	160	2.400
48.3	469775	LEITE FERMENTADO DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR _ obtido por coagulação e diminuição do pH de leite desnatado ou reconstituído desnatado, com polpa de frutas e adoçante. Isento de açúcar, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Embal.170g	100	1.500
48.4	446005	LEITE PASTEURIZADO DESNATADO - Leite de vaca, de cor, sabor e odor característicos, líquido, pasteurizado, desnatado, com no máximo 0,5% de gordura, rico em cálcio, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto devera ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	280	4.200
48.5	446004	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL _ Leite de Vaca, de cor, sabor e odor característicos, integral homogeneizado, com teor de gorduras de 3%, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto devera ter registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 4 dias.	Litro	400	6.000

48.6	446654	RICOTA FRESCA _ Produto à base de soro de leite de vaca, não-maturada, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto. com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura(SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	350g	8	120
------	--------	---	------	---	-----

- 3.1. O planejamento para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis é realizado anualmente, tendo como base os seguintes requisitos:
- 3.1.1. Relatórios de consumo dos gêneros alimentícios nas Atas de Registro de Preços oriundas de Pregões Eletrônicos de anos anteriores, realizados pela SESAP, conforme planilha (34945197) em anexo nos autos;
- 3.1.2. Levantamento das necessidades de gêneros alimentícios perecíveis das Unidades de Saúde, solicitados por meio do processo 00610999.000371/2025-93, conforme planilha (35042497) em anexo nos autos;
- 3.1.3. Quantitativo de leitos hospitalares constantes no anexo II deste Estudo.
- 3.2. As quantidades mensais foram estimadas à partir do consumo dos gêneros alimentícios por cada unidade das Atas de Registro de Preços oriundas dos Pregões Eletrônicos anteriores, realizados pela SESAP, que se encontra nos Relatórios de consumo (34945197), bem como, do levantamento das demandas de gêneros alimentícios perecíveis das Unidades de Saúde, solicitado por meio do processo 00610999.000371/2025-93. Os quantitativos dimensionados são baseados no número de leitos de cada Unidade Hospitalar. As Unidades Hospitalares e de Referência enviam seus quantitativos anuais com base na necessidade mensal do que será produzido diariamente, como consta na planilha do compilado de demanda (35042497). O consumo de gêneros alimentícios demonstrados nos Relatórios de Consumo (34945197), mostra que os pedidos realizados para abastecimento das unidades mensalmente foram atendidos.
- 3.3. As informações acima são baseadas no tipo de hospital e sua especialidade, número de leitos por especialidade, número de funcionários, padrões de atendimento do hospital, padrão do cardápio a ser fornecido.
- 3.4. Para se chegar ao quantitativo anual foi multiplicado o quantitativo mensal do item por 12 e aplicada uma margem de segurança de 25%, com o intuito de evitar a falta de insumos no caso de ampliação de leitos e aumentos de plantonistas, que comprometeria o devido funcionamento dos serviços de nutrição e dietética dos Hospitais e Unidades de Referência.

4. **ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO VI, DA LEI 14.333)**

O custo estimado da contratação é de R\$ 21.229.570,3125, de acordo com a pesquisa mercadológica (27114399) do processo licitatório 00610999.000368/2024-99, que deu origem às Atas de Registro de Preços vigentes neste ano de 2025.

4.1. Este custo estimado possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas. Porém, será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno(art. 24, inciso I da Lei 14.133/2021).

Nas licitações sob a modalidade pregão, é obrigatória a inclusão do orçamento estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários no processo administrativo que fundamenta a licitação, facultando-se ao gestor, caso julgue conveniente, incluir referido orçamento como anexo ao edital. Acórdão nº 5263/2009 – Segunda Câmara – TCU.

- 4.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratada, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.
- 4.3. Justifica-se as vantagens do orçamento sigiloso pontuado as seguintes:
- 4.3.1. Busca diminuir a assimetria de informações entre a administração e o licitante;
- 4.3.2. Estimula os licitantes a apresentarem propostas reais de preços, de acordo com os seus custos efetivos;
- 4.3.3. Dificulta a participação de empresas sem expertise, com menor capacidade de planejamento ou responsabilidade técnica na confecção das propostas;
- 4.3.4. Busca fazer com que os licitantes apresentem suas melhores propostas;
- 4.3.5. Fomenta a negociação;
- 4.3.6. Busca evitar o conluio nas licitações, ou seja, tem por escopo principal selecionar a proposta mais vantajosa para a administração.
- 4.4. A Instrução Normativa nº 65 ([IN 65/2021](#)), da Secretaria Especial de desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia, que disciplina a orçamentação nos processos licitatórios, prevê variadas possibilidades de levantamento de mercado. Para o presente objeto utilizou-se o Artigo 5º da [IN 65/2021](#), conforme demonstrado no Relatório de Pesquisa de Preços anexo a este processo.
- 4.5. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, nas seguintes situações:

4.5.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na [alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

4.5.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

4.5.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação.

5. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO VIII, DA LEI 14.333)

5.1. Considerando as características comuns do objeto a ser adquirido, uma vez que guardam similaridades em suas características, o que possibilita o fornecimento por empresas do mesmo ramo de atividade (MESMA NATUREZA);

5.2. Considerando que a licitação por itens isolados ter grande probabilidade de gerar elevado número de Atas de Registro de Preços, onerando o trabalho da Administração, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos (que já é reduzido) e financeiro, pois o controle e distribuição dos gêneros se daria de forma ainda mais complexa e onerosa (VIABILIDADE ECONÔMICA);

5.3. Considerando o controle de inúmeras atas que não se restringe apenas a gêneros alimentícios perecíveis, além de colocar em risco a economia de escala, a celeridade processual e comprometendo também a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração. Destarte, é comum haver instrumentos contratuais vigentes contemplando apenas um item licitado, gerando custos administrativos elevados como já mencionado, tais como publicações oficiais, materiais de expediente, tempo de serviço (CELERIDADE PROCESSUAL).

5.4. Considerando que o grande diferencial de licitação por lote é o seu processamento, que assegura economia processual à Administração, já que agrupa diversas contratações em um único procedimento, com consequente economia no aspecto financeiro, administrativo e processual.

5.5. Considerando, ainda, que tal agregação tenha juntado itens que não guardam total correlação em seu processo produtivo em um mesmo lote, ela traz a vantagem de unir itens imprescindíveis para a perfeita atividade de confecção de refeições, sem, no entanto, prejudicar a presença de determinados grupos de alimentos necessários para atender as demandas nutricionais da clientela atendida.

5.6. Considerando que o objeto desta licitação configura sistema único e integrado, havendo possibilidade de risco ao conjunto do serviço pretendido se houver o parcelamento do objeto;

5.7. Considerando que essa SESAP já teve experiência com pregões adjudicados por item, conforme a Súmula nº 247 TCU, os quais geraram um número de Atas de Registro de Preços elevado, dificultando os controles de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, além de que os fornecedores não entregavam os insumos alegando não ser vantajoso financeiramente.

5.8. Além disso, complementa-se que a adjudicação por item comprometeria a execução, tendo em vista que não seria atrativo para o licitante fornecer só um ou dois itens do objeto desta licitação nas diversas Unidades Hospitalares localizadas em diferentes bairros e municípios.

5.9. Assim, pesando as inegáveis vantagens operacionais e técnicas advindas desse agrupamento em cotejo com a competitividade necessária ao certame, optou-se pela forma de aquisição por lote.

5.10. A ausência de previsão da Cota reservada de 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte se dá em decorrência do objeto estar agrupado em lotes, o que torna sua natureza indivisível e, portanto, não aplicável no art. 48, III da Lei Complementar 123/2006.

6. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - PCA (ARTIGO 18, § 1º, INCISO II, DA LEI 14.333)

6.1. A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis está previsto no Plano de Contratações Anual - PCA de 2025, conforme os dados abaixo:

6.1.1. **Id PCA PNCP: 08241754000145-0-000001/2025**

Data de publicação no PNCP: 30/12/2024

Local: Natal/RN

Fonte: Compras.gov.br

Total de itens: 76

Valor Total estimado (R\$): R\$ 219.806.150,00

I - **Item:** 71

Classe/Grupo: 8910 - OVOS E LATICÍNIOS

Identificador da futura contratação: 925550-8/2025

Valor total estimado do grupo: R\$ 5.000.000,00

Data desejada: 30/12/2025

II - **Item:** 72

Classe/Grupo: 8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS

Identificador da futura contratação: 925550-8/2025

Valor total estimado do grupo: R\$ 5.000.000,00

Data desejada: 30/12/2025

III - **Item:** 73

Classe/Grupo: 8905 - CARNES, AVES E PEIXES

Identificador da futura contratação: 925550-8/2025

Valor total estimado do grupo: R\$ 10.000.000,00

Data desejada: 30/12/2025

6.1.2. A demanda de gêneros alimentícios perecíveis foi incluída no PAS do ano de 2025 e está alinhada com os objetivos da instituição.

7. ANÁLISE DE RISCOS (ARTIGO 18 INCISO X, DA LEI 14.333)

7.1. Presente no documento Análise de Riscos (34880781).

7.2. Definição dos mecanismos para continuidade dos serviços em eventual interrupção contratual:

7.2.1. Cenários possíveis de interrupção contratual

7.2.1.1. Efetuada a contratação, admitem-se os seguintes cenários como possíveis de interrupção contratual:

I - Rescisão contratual a pedido do Contratante;

II - Rescisão contratual a pedido da Contratada;

III - Falência da Contratada e interrupção dos serviços antes da formalização da rescisão contratual.

7.2.1.2. O primeiro cenário é admitido em face de descumprimento dos termos contratuais. Essa situação é sempre precedida pela aplicação de penalidades.

7.2.1.3. No segundo cenário, tem-se a opção de que a futura Contratada poderá solicitar a rescisão contratual de forma motivada ou não.

7.2.1.4. Por derradeiro, tem-se o terceiro cenário, ou seja, a falência da contratada. Tal cenário configura-se, normalmente, em razão de problemas financeiros da contratada.

7.3. Planos de contingência:

7.3.1. O plano de contingência do primeiro cenário constitui-se da emissão de alertas por parte da fiscalização do ajuste. Na ocorrência de aplicações de penalidades em sequência à futura contratada, configurando-se a provável ocorrência do primeiro cenário, caberá à fiscalização do ajuste sinalizar a necessidade de averiguação de assunção dos serviços pelas demais empresas classificadas no certame ao tempo da interrupção do contrato.

7.3.2. No segundo cenário, sugere-se como plano de contingência, a previsão de multa administrativa de grande monta, por rescisão antecipada do contrato a pedido da contratada.

7.3.3. Ainda sobre o segundo cenário, convém destacar a necessidade de previsão de que a rescisão somente será processada num prazo de até 60 dias após a comunicação por parte da contratada. Nesse interregno, caberá à Administração consultar as demais empresas classificadas no certame para aceitação dos serviços, realizando-se os atos administrativos que se fizerem necessários para formalização de um novo ajuste.

7.3.4. No terceiro cenário, para mitigar o risco de sua ocorrência, será previsto no certame a comprovação de boa saúde financeira da futura contratada.

7.4. Plano de implementação:

7.4.1. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues, de forma parcelada (mensalmente), nas Unidades Hospitalares, de Referência e Administrativas localizadas nas II, IV, VI e VIII Unidades Regionais de Saúde da rede SESAP descritas no Anexo I deste Termo de Referência.

7.4.2. A empresa contratada deverá realizar a entrega conforme o valor explícito em empenho, Autorização de compras e planilha de distribuição por Unidade de Saúde, de acordo com os locais determinados e quantidades solicitadas às empresas pelas Unidades. Fica proibido a entrega de gêneros alimentícios fora do horário estabelecido. O horário estipulado tem por finalidade viabilizar o recebimento dos materiais, sem que o expediente das Unidades seja comprometido.

7.4.3. As entregas devem ser realizadas em até 05 (cinco) dias corridos após o recebimento do empenho, que será emitido com o valor total do contrato e da Autorização de Compras.

7.4.4. As entregas dos gêneros perecíveis devem ser realizadas semanalmente, com frequência de duas ou três vezes na semana, de acordo com a demanda e capacidade de armazenamento de cada Unidade até o final da vigência do instrumento contratual.

7.4.5. As entregas dos gêneros perecíveis deverão ser realizadas de acordo com a demanda e capacidade de armazenamento de cada Unidade até o final da vigência do instrumento contratual.

7.4.6. As entregas deverão estar acompanhadas das respectivas vias da Nota Fiscal que ficarão com o fiscal do contrato.

7.4.7. Deverão ser seguidas, obrigatoriamente, todas as exigências do item 8.4 deste ETP.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO III, DA LEI 14.333)

8.1. Para efeito de qualificação técnica-operacional, a Administração Pública exigirá do licitante:

8.1.1. Licença Sanitária para Funcionamento do estabelecimento, expedida pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiverem instalados.

8.1.2. Certificado ou Declaração de Vistoria do Veículo utilizado no transporte dos produtos em nome da

Empresa licitante vencedora ou em nome de Empresa de transporte terceirizada (desde que apresente Contrato de prestação de serviços com a Empresa vencedora), emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.

8.1.3. Para os licitantes que se enquadrarem em Unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos, de acordo com os Termos do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, o qual regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, é necessário a apresentação de:

a) Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, expedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/ DIPOA ou;

b) Declaração de Registro do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal do SEIPOA expedida pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária/ IDIARN;

c) Certificado de regularidade do CRMV- nº de registro, assim como documentação do Veterinário Responsável.

8.1.4. Para o fornecimento de produtos de origem animal manipulados, tais como os itens do lote X, é necessário a empresa concorrente apresentar o Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, expedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/ DIPOA ou Declaração de Registro do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal do SEIPOA expedida pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária/ IDIARN e ainda apresentação do Certificado de regularidade do CRMV- nº de registro, assim como documentação do Veterinário Responsável.

8.1.5. Para os licitantes que se enquadrarem em Unidades de beneficiamento de leites pasteurizados e derivados e queijarias, de acordo com os Termos do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, o qual regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, é necessário a apresentação de:

a) Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, expedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/ DIPOA ou;

b) Declaração de Registro do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal do SEIPOA expedida pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária/ IDIARN;

c) Certificado de regularidade do CRMV- nº de registro, assim como documentação do Veterinário Responsável.

8.1.6. Para os licitantes que se enquadrarem em abatedouro frigorífico de pescado e Unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado, conforme os Termos do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, o qual regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, é necessária a apresentação de:

a) Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, expedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/ DIPOA ou;

b) Declaração de Registro do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal do SEIPOA expedida pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária/ IDIARN.

8.1.7. Os licitantes que forem fabricantes dos produtos do lote dee polpa de frutas deverão apresentar o Registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Para os fornecedores que apenas comercializam o produto será necessário apresentar o Alvará Sanitário do estabelecimento, expedida pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiverem instalados.

8.1.8. No caso dos estabelecimentos classificados como casas atacadistas, que comercializem os produtos, sem nenhuma etapa de manipulação, será exigida a apresentação da Licença Sanitária do estabelecimento, expedida pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado, de acordo com os Termos do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, o qual regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

8.1.9. No caso dos estabelecimentos classificados como casas atacadistas que realizem comércio interestadual ou internacional será exigido o Título de Relacionamento, expedido pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento acompanhado de Declaração vigente da Delegacia Federal da Agricultura do seu respectivo Estado acompanhado do Certificado de regularidade do CRMV- nº de registro, assim como documentação do Veterinário Responsável, conforme o Art. 2º do Decreto nº 9.013/2017, § 1º A inspeção e a fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento se estendem às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local, conforme estabelecido na [Lei nº 1.283, de 1950](#), e têm por objetivo reinspecionar produtos de origem animal procedentes do comércio internacional. [Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020](#).

8.1.10. Os licitantes dos produtos dos lotes de pães e dos lotes de laminados (queijo e presunto) deverão apresentar a Licença Sanitária para funcionamento, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.

8.1.11. A exigência de licença Sanitária de funcionamento e Declaração de Vistoria Veicular emitida pela Vigilância Sanitária está baseada na Lei 6.360/1976.

8.1.12. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso, comprovando o fornecimento de, no mínimo 10% do quantitativo de todos os itens do lote de interesse do licitante.

8.1.12.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

a) O(s) documento(s) deverá(ão) conter o nome, o endereço e o telefone de contato do(s) atestador (es), ou qualquer outro meio que permita ao órgão promotor da licitação manter contato com a(s) empresa(s) atestante(s).

b) Cópia autenticada do contrato de fornecimento de materiais ou de prestação de serviço ou da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is), que deram origem ao Atestado.

c) Se o atestado for emitido por pessoa jurídica de direito privado, deverá constar o reconhecimento de firma passada em cartório do titular da empresa que firmou a declaração.

8.1.12.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.1.12.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.1.12.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.1.13. Declaração do Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

8.1.14. A exigência de qualificação técnica foi determinada com base nos princípios, dentre outros, da razoabilidade, proporcionalidade, segurança jurídica e do formalismo moderado. Eis o posicionamento do TCU (BRASIL, TCU, 2009b) sobre a razoabilidade: "As exigências relativas à capacidade técnica guardam amparo constitucional e não constituem, por si só, restrição indevida ao caráter competitivo de licitações conduzidas pelo Poder Público. Tais exigências, sejam elas de caráter técnico-profissional ou técnico-operacional, não podem ser desarrazoadas a ponto de comprometer o caráter competitivo do certame, devendo tão somente constituir garantia mínima suficiente de que o futuro contratado detém capacidade de cumprir com as obrigações contratuais. Tais exigências devem ser sempre devidamente fundamentadas, de forma que fiquem demonstradas inequivocamente sua imprescindibilidade e pertinência em relação ao objeto licitado" Esclarecemos também que os equipamentos que fazem parte do objeto desta licitação são bens públicos e que por isso, são de interesse de toda a sociedade, e em função da alta monta de valor cabe a Administração Pública exigir cuidados e fazer sua parte para garantir a capacidade técnica dos interessados em executar o contrato de forma eficiente evitando prejuízos ao erário.

8.1.15. O objetivo da exigência da documentação a seguir é garantir as condições higiênico - sanitárias dos alimentos, uma vez que, a produção de refeições nas Unidades requer uma atenção especial, posto que exige um controle de qualidade bastante rigoroso, sobretudo, caso assim não seja, podem causar danos à saúde daquelas pessoas que ingerem os alimentos, como por exemplo, uma intoxicação alimentar. A título de exemplo, cita-se a necessidade de realizarem-se procedimentos peculiares, como a manutenção dos insumos em refrigeração/temperatura adequada, transporte térmico especial, seleção da matéria prima, horário específico para a preparação dos alimentos, sob pena de se tornarem inaptos ao consumo humano. Com isso, é de suma importância a apresentação de tais documentos, como forma de demonstrar que as empresas concorrentes atualmente seguem a legislação sanitária de seu local atual de funcionamento e execução de suas prestações de serviço. Dessa forma, é importante destacar que a exigência de Licença Sanitária e Declaração de Vistoria Veicular emitida pela Vigilância Sanitária está baseada na Lei 6.360/1976. Com relação ao Atestado de Capacidade Técnica, está previsto no inciso II, do artigo 30 da Lei de Licitações (8.666/93) que dita que ele compõe a documentação relativa à qualificação técnica de uma empresa. Além disso, a documentação exigida para os produtos de origem animal estão baseadas nas Leis 5.760/1971 e 1.283/1950.

8.1.16. A exigência de licença Sanitária de funcionamento e Declaração de Vistoria Veicular emitida pela Vigilância Sanitária está baseada na Lei 6.360/1976.

8.2. Garantia de execução:

8.2.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, uma vez que o objeto da contratação não é com cessão de mão de obra e não há complexidade na presente licitação, além disso a entrega dos gêneros será em conformidade com a demanda da Instituição, não comprometendo o cumprimento das obrigações. A onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação.

8.3. Para a execução contrato, será exigido:

8.4. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues nos Hospitais, Unidades de Referência e Administrativas, conforme disposto no Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar, nos horários de 8:00 às 11:00 e de 13:00 às 16:00.

8.5. A Contratada deverá realizar a entregas parceladas obedecendo a planilha de distribuição enviada pelo Grupo Auxiliar de Nutrição (GANUTR), em conformidade com o empenho, nos locais determinados e quantidades por entrega repassados pelas Unidades à Contratada. Fica proibida a entrega de gêneros alimentícios fora do horário estabelecido. O horário estipulado tem por finalidade viabilizar o recebimento dos materiais, sem que o expediente das Unidades seja comprometido.

8.6. As entregas devem ser realizadas em até 05 (cinco) dias corridos após o recebimento do empenho.

8.7. Entrega dos gêneros em datas especiais:

8.8. O item milho verde sem palha só será solicitado uma vez ao ano, no mês de junho para elaboração do cardápio junino.

8.8.1. Os itens chester, lombo de porco e panetone só serão solicitados uma vez ao ano, no mês de dezembro para elaboração do cardápio das festas natalinas.

8.9. As quantidades poderão sofrer variações para mais ou para menos, dependendo da necessidade das Unidades. Estas alterações poderão ser feitas até 48 (quarenta e oito) horas antes da entrega prevista dos produtos.

8.10. A Contratada deverá comunicar por escrito o motivo sobre eventual suspensão dos gêneros alimentícios, caso venha a ocorrer. Informar em primeiro lugar à COADI - SUAUP - GANUTR (Equipe Técnica de Nutricionistas), mesmo antes de comunicar às Unidades de Saúde beneficiárias.

8.11. Todos os produtos deverão ser entregues conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas sem a devida autorização da SESAP, mediante processo formal de solicitação de troca pela Contratada.

8.12. Os funcionários das Contratadas responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com uniformes e EPI's adequados.

8.13. Não serão permitidas, em hipótese alguma, que os funcionários no momento da entrega, se apresentem com vestimentas inadequadas como "shorts", bermuda, camiseta regata, sem camisa ou de sandálias abertas.

8.14. A Contratada deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga dos produtos.

8.15. A Contratada deverá portar ferramenta de trabalho que facilite a entrega das mercadorias, como carrinho para o transporte.

8.16. O objeto será recebido:

8.17. provisoriamente, pelo responsável, através de carimbo e assinatura no canhoto da Nota Fiscal/Fatura (contendo descrição do objeto ofertado pela Contratada), devidamente datado e assinado, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações contidas neste Termo de Referência;

8.18. após o recebimento provisório do objeto, serão feitos testes para comprovar sua perfeita qualidade de acordo com o especificado no Termo de Referência, bem como o que foi proposto pela Contratada e, caso seja verificada qualquer irregularidade, os mesmos deverão ser substituídos por conta e ônus da Contratada. Somente após o cumprimento dessa determinação pela Contratada, será o objeto dado como recebido definitivamente e aceito;

8.19. definitivamente, pelo responsável pelo respectivo recebimento, depois de verificada a qualidade, quantidade e compatibilidade com o objeto contratado e sua consequente aceitação mediante atesto e visto por meio dos formulários padronizados no SEI! não sendo aceitável a utilização de carimbos e assinaturas (atesto e visto) apostos no verso da Nota Fiscal.

8.20. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e a proposta a qual é vinculado, devendo ser substituído no prazo de até 03 (três) dias, a contar da data de notificação da Contratante, às suas custas, sem ônus para o Estado e sem prejuízo à aplicação de penalidades.

8.21. Em caso de troca do produto, em função do que se contém no item anterior, todos os custos de armazenagem, incluindo carga, descarga e movimentação de estoque relativos ao período, deverão correr por conta exclusiva do Contratado, conforme Guia de Recolhimento.

8.22. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

8.23. A recusa da nota fiscal poderá ser feita devido a ausência de documentação exigível, negação por parte do fornecedor sobre a troca parcial, negação de emissão de cartas de correção e de Compromisso de Troca de material, ou mesmo por conta de demais não conformidades ocorridas durante as etapas do processo de recebimento.

8.24. Em caso de constatação, a qualquer tempo, de desvios na qualidade, defeitos de fabricação ou alterações da estabilidade, dentro do prazo de validade, que comprometam a integridade do produto, bem como má fé do fornecedor, condições inadequadas de transporte ou em desacordo com as especificações exigidas, a Contratada fica obrigada a substituir, às suas expensas, o produto defeituoso, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da constatação do vício do produto com a consequente notificação junto ao fornecedor.

8.25. Para solução do problema, como melhores práticas, o fornecedor poderá entregar o material correto através de nota de simples remessa ou apresentar nota fiscal de devolução dos materiais e/ou quantidades não conformes da carga inicial. Caso o fornecedor se negue a entregar a nota fiscal de devolução a glosa é suficiente para solução do problema. Ainda mais, nos casos em que o fornecedor não realize o recolhimento do produto em até 45 dias, a Unidade poderá dar fim a carga em desconformidade.

8.26. Os produtos deverão ser entregues, com prazo de validade para uso igual ou superior a 06 (seis) meses, em embalagens originais para comercialização, não violadas e contendo a data e o n° do lote de fabricação, o prazo de validade para uso dos mesmos e outras informações, de acordo com a legislação vigente.

8.27. O recebimento dos gêneros alimentícios, com validade inferior a 06 (seis) meses a contar do recebimento destes, poderá ser autorizado excepcionalmente, após avaliação técnica pela área demandante e mediante a apresentação da justificativa plausível da Contratada, acompanhada da Declaração de Compromisso de Troca do Produto que porventura tenha a validade sido expirada devido ao não atendimento do especificado no item anterior.

8.28. Os produtos fornecidos fora do prazo de validade mínimo estipulado no parágrafo anterior serão rejeitados, devendo sua substituição pelo Contratado ocorrer de forma imediata em até 72h, sob pena de aplicação das penalidades devidas.

8.29. **Adesão à Ata de Registro de Preços**

8.29.1. Será permitida a adesão à futura ata de registro de preços, em decorrência de ser um importante instrumento para a consecução do princípio da eficiência administrativa dentro de uma ampla perspectiva. Isso porque, ao autorizar a ata de registro de preços, esta instituição permite que outras unidades administrativas possam realizar aquisições ou contratações com as condições mais vantajosas possíveis obtidas pela SESAP sem a necessidade de realização de um custoso processo licitatório.

8.29.2. Além disso, por se tratarem de bens comuns, estes não se prestam a atender as especificidades apenas da

SESAP. Ademais, pela própria limitação dos quantitativos, observa-se que a adesão às atas de registro de preços é norteada para atender órgãos com demandas de menor expressão econômica, evitando a perda de economia de escala que poderia advir de adesões com quantitativos muito maiores do que os observados no processo originário.

8.29.3. Deste modo, entende-se justificada a possibilidade de adesão à ata de registro de preços decorrente deste planejamento.

8.29.4. As condições para adesão à futura Ata de Registro de Preços está permenorizada na Minuta da Ata de Registro de Preços.

8.30. Remanejamento das Quantidades Registradas na Ata de Registro de Preços

8.30.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de Registro de Preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.30.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.30.2.1. de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.30.2.2. de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.30.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.30.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.30.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.30.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.30.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.26.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. LEVANTAMENTO DE MERCADO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO V, DA LEI 14.333)

9.1. A Lei nº 14133/21 trouxe como modalidades a concorrência, o concurso, o leilão, o pregão e o diálogo competitivo. Esta lei caracterizou bens e serviços de natureza comum como sendo aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

9.2. A categoria dos gêneros alimentícios se enquadra nesta definição de natureza comum, haja vista serem itens passíveis de detalhamento, sendo possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto, conseqüentemente possibilitando que sua escolha possa ser feita tão somente com base nos preços ofertados, haja vista serem comparáveis entre si.

9.3. O estudo ou levantamento de mercado foi formulado principalmente por intermédio das experiências vivenciadas em processos licitatórios passados, bem como, durante a realização da pesquisa de preços, a qual foi necessária para identificar os preços referenciais dos itens, assim como, para estimar o orçamento da licitação, sempre levando em consideração as características dos materiais que serão solicitados. Após análise das licitações anteriores e dos parâmetros utilizados na pesquisa de preços, observou-se que não houve modificações nas formas de aquisição desses itens que deverão ser contempladas na licitação a ser realizada a posteriori. Constatou-se ainda nos certames pesquisados, que os órgãos e entidades da Administração Pública Direta e Indireta licitam de forma semelhante a que esta entidade pretende licitar. Dessa forma, não vislumbramos justificativa que enseje a mudança da atual metodologia de aquisição, até mesmo para evitar entendimentos inconsistentes por parte do mercado interessado.

9.4. Os descritivos dos itens do presente certame licitatório, incluindo unidades de medidas e quantitativos, foram definidos e revisados pelos profissionais nutricionistas do GANUTR (Grupo Auxiliar de Nutrição) - SUAUP - COADI, em consonância com as nutricionistas do setor de produção de refeições das Unidades.

9.5. No que tange a estes descritivos, busca-se estar em conformidade com as especificações usuais praticadas no mercado e com as descrições detalhadas pelos nutricionistas solicitantes, sendo que, para este pregão, permaneceram as demandas dos mesmos gêneros alimentícios do pregão anterior, sendo mantidas as especificações da última licitação. Com relação às embalagens dos gêneros alimentícios processados, identificou-se que as unidades de medidas de fornecimento que vêm sendo utilizadas nos pregões da SESAP não trazem prejuízos para a administração, sendo assim, não há necessidade de ajustes nos quantitativos por embalagens.

9.6. Foram analisadas contratações semelhantes efetuadas por outros Órgãos da Administração Pública em geral, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), onde verificou-se que foi utilizada a seguinte metodologia para a referida contratação: realização de Pregão Eletrônico, do tipo menor preço, no Sistema de Registro de Preços, para aquisição de bens comuns.

9.7. Constatou-se ainda nos certames pesquisados, que os órgãos e entidades da Administração Pública Direta e Indireta licitam de forma semelhante ao modal que esta entidade pretende processar. Dessa forma, não vislumbramos justificativa que enseje a mudança da atual metodologia de aquisição, até mesmo para evitar entendimentos inconsistentes por parte do mercado interessado.

9.8. O detalhamento que baseia o presente levantamento de mercado encontra-se no item 15 deste ETP.

9.9. Não foram identificadas outras metodologias, tecnologias ou inovações que atendam às necessidades da administração.

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO VII, DA LEI 14.333)

10.1. A solução proposta contempla a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, conforme especificações e quantitativos relacionados nas tabelas divididas por URSAP do presente estudo, por meio do sistema de registro de preços com vigência pelo período de 12 meses, podendo ser prorrogada por igual período. Considerando que a demanda é recorrente, cuja interrupção pode provocar prejuízos às atividades das unidades demandantes, bem como o objeto é necessário durante todo o ano, e visando a otimização dos procedimentos de contratações futuras para o objeto, deverá ser formalizado contrato de fornecimento continuado, com vigência de 12 (doze) meses, podendo o mesmo ser prorrogado enquanto se mostrar vantajoso sua continuidade.

10.2. A adoção do Sistema de Registro de Preços propicia maior conveniência na operacionalização, permitindo a execução dos serviços durante o prazo que durar a ata, estabelecendo um valor pré-fixado, permitindo o planejamento das atividades, economicidade, eficácia e contribuindo para a otimização dos recursos públicos, uma vez que as compras podem ser realizadas de forma parcelada conforme a real necessidade, evitando o superávit de estoques desnecessários e reduzindo custos de armazenamento e possíveis perdas que possam ocorrer da má gestão dos recursos armazenados.

10.3. Os itens a serem contratados se enquadram na classificação de bens de qualidade comuns, conforme previsão do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2024: “Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se: (...) XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;”

10.4. A contratação se dará de acordo com as necessidade das Unidades de Saúde demandantes, por meio de solicitação das nutricionistas do GANUTR (Grupo Auxiliar de Nutrição) - SUAUP - COADI, mediante empenhos e autorizações de compras, emitidas pelo ordenador de despesa, conforme demanda, e as entregas serão realizadas diretamente no local indicado no Anexo I do Termo de Referência.

10.5. Os materiais a serem adquiridos deverão atender às especificações detalhadas na planilha do item 1.1, de acordo com os padrões de qualidade e adequação exigidos. A estimativa do quantitativo para a aquisição foi calculada com base no consumo médio dos itens nos anos anteriores.

10.6. A empresa contratada deverá assegurar que todos os materiais sejam fornecidos de acordo com as especificações e condições estabelecidas, e que as entregas sejam feitas dentro dos prazos acordados.

10.7. O fornecimento dos gêneros ocorrerão por meio de pregão eletrônico, adotando o sistema de registro de preços, e serão realizados de forma parcelada, conforme a disponibilidade de espaço físico no almoxarifado das Unidades de Saúde e a necessidade de reposição dos itens. A entrega parcelada garante que os materiais sejam disponibilizados conforme a demanda e a previsão orçamentária de cada período.

10.8. A implementação da solução será acompanhada pelos fiscais de contrato e nutricionistas de plantão, que realizarão a inspeção e conferência dos itens entregues, assegurando o cumprimento das condições descritas no item 5 deste Termo de Referência.

10.9. Os gêneros perecíveis deverão ser armazenados em dispensa adequada, organizada e limpa, de acordo com Legislação específica da ANVISA; o uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade. Os gêneros perecíveis congelados deverão ser acondicionados e mantidos à temperatura de - 12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante;

10.10. No preparo dos alimentos as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizadas devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica;

10.11. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;

10.12. Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

10.13. Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade;

10.14. As Unidades deverão dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos de alimentos preparados, restos e aparas dos gêneros. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

10.15. Devido às características da contratação e por se tratar de material de consumo, não há necessidade de manutenção e de assistência técnica.

JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA

10.16. Considerando-se as características de utilização, as quantidades de gêneros alimentícios necessários, os períodos informados e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, assim também pela possível observância da boa qualidade e procedência de cada produto licitado.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (ARTIGO 18, § 1º, INCISO IX, DA LEI 14.333)

11.1. A elaboração do estudo técnico preliminar para a Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para as Unidades de Saúde da rede SESAP destaca uma abordagem estratégica voltada à otimização de recursos, almejando a eficiência operacional e a eficácia na distribuição de refeições para a clientela atendida. O demonstrativo dos resultados pretendidos delinea objetivos claros em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

11.2. Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

11.2.1. Segurança Alimentar: Garantir que as Unidades de Saúde tenham acesso a alimentos nutritivos e seguros, reduzindo assim a insegurança alimentar. A padronização e qualidade dos produtos são enfatizadas como elementos fundamentais dessa meta. A aquisição assegura a uniformidade dos itens, garantindo a igualdade de condições para todas as Unidades de Saúde. Essa abordagem simplifica o controle de qualidade e reforça o compromisso com a equidade e a excelência na assistência prestada;

11.2.2. Redução do Desperdício de Alimentos: Ao planejar cuidadosamente as aquisições e gerenciar o estoque de maneira eficiente, é possível minimizar o desperdício de alimentos, contribuindo para uma gestão mais sustentável dos recursos;

11.2.3. Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos gêneros alimentícios em tela, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

11.2.4. Menor Custo e Maior Qualidade: A proximidade entre a produção das refeições e o consumo dos alimentos proporciona vantagens como menor custo de transporte, qualidade e confiabilidade dos produtos, quando relacionados à terceirização de refeições;

11.3. Com a aquisição de gêneros alimentícios busca-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de gêneros alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável;

11.4. A meta é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados;

11.5. Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade da clientela que consumiu a refeição;

11.6. No âmbito dos recursos humanos, a abordagem dos itens em lotes oferece uma gestão simplificada, permitindo que a equipe responsável concentre esforços em poucas empresas fornecedoras. Isso não apenas aperfeiçoa o tempo e a expertise envolvidos, mas também fortalece a supervisão e fiscalização do contrato, contribuindo para a transparência e eficiência na execução do projeto. A otimização de recursos financeiros, ganha destaque, pois, simplifica os procedimentos administrativos, reduzindo custos operacionais e direcionando eficazmente os recursos disponíveis para a execução integral do objeto contratual. Essa abordagem estratégica não apenas promove uma gestão mais eficiente, mas também reforça o compromisso da administração pública com a responsabilidade na alocação dos recursos financeiros. Ao priorizar a economicidade, otimização logística, padronização, gestão de recursos humanos e financeiros, essa abordagem integrada visa à maximização dos resultados, garantindo um fornecimento eficaz de gêneros alimentícios;

11.7. Desta forma, espera-se suprir as necessidades das Divisões de Alimentação e Nutrição das Unidades de Saúde de gêneros alimentícios perecíveis, de maneira satisfatória, evitando a possível interrupção do fornecimento, possibilitando a continuidade dos serviços prestados;

11.8. Dar continuidade na manutenção do preparo de refeições mais atrativas com o intuito de melhorar a aceitação dos alimentos, evitando a monotonia das preparações ofertadas com sabor e aroma diversificados;

11.9. Poder continuar executando as atividades de planejamento de cardápios com preparações diferenciadas, mantendo um serviço de qualidade para os usuários das Unidades de Saúde da rede SESAP.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO X, DA LEI 14.333)

12.1. Visando à adequação do ambiente organizacional de modo a maximizar os resultados esperados com a contratação, destaca-se em relação a cada um dos itens abaixo:

a) Infraestrutura elétrica: Não há necessidade de adequações.

b) Infraestrutura de ar condicionado: serão utilizados os aparelhos existentes nas Unidades de Saúde.

c) Relação ao espaço físico: serão utilizadas as estruturas físicas existentes nos setores de nutrição.

d) Estrutura organizacional: Não há necessidade de adequações, será utilizada a estrutura existente.

12.2. Será necessário que a SESAP proporcione treinamento para capacitação de servidores para atuarem na fiscalização dos serviços específicos das entregas dos gêneros alimentícios.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (ARTIGO 18, § 1º, INCISO XI, DA LEI 14.333)

Haverá mais uma licitação para contratação correlata e/ou interdependente para atender às Unidades de Saúde localizadas nas I, III, V e VII Unidades Regionais de Saúde Pública.

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (ARTIGO 18, § 1º, INCISO XII, DA LEI 14.333)

14.333)

14.1. Não há previsão de impactos ambientais com essa contratação.

14.2. Foi pesquisado o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis 5ª edição - da CGU/AGU agosto 2022, e não foi localizado manifestações sobre as práticas e ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis adotadas na contratação dos referidos objetos destas futura contratação.

14.3. No entanto, em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens, buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas que deram origem aos bens ou serviços a serem contratados. Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia.

14.4. Por fim, serão adotados, sempre que viáveis, critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE (ARTIGO 18, § 1º, INCISO XIII, DA LEI 14.333)

15.1. Identificação da demanda:

15.1.1. Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, mediante Registro de Preços, com o intuito de atender à demanda das Unidades de Saúde da rede SESAP, localizadas nas áreas de abrangência geográfica das II, IV, VI e VIII Unidades Regionais de Saúde Pública (URSAP's).

15.2. Soluções disponíveis no mercado e análise de projetos similares realizados por outros órgãos:

15.2.1. Soluções disponíveis no mercado

15.2.1.1. Alternativamente à contratação ora proposta, restaria como solução a terceirização dos serviços de produção de refeições nas Unidades da rede SESAP.

15.2.1.2. Tal alternativa mostra-se inviável pelas seguintes razões:

- a) distâncias geográficas existentes entre as unidades,
- b) pela padronização das refeições servidas nos hospitais para os pacientes,
- c) desvantagens no que se refere a possíveis ajustes nas flutuações de quantidades,
- d) perdas das supervisões dos controles higiênico-sanitários dos processos de produção, uma vez que tais controles não serão mais diretamente supervisionados por equipe própria Unidade de Saúde,
- e) perda da aquisição direta dos insumos alimentares que permite uma melhor seleção das matérias primas implicando em maior garantia da qualidade das refeições,
- f) custo total elevado da terceirização,
- g) existência de algumas Unidades que não são atrativas às empresas devido ao porte.

15.2.1.3. Pelas razões expostas acima, resta a opção de aquisição dos gêneros alimentícios para a produção das refeições nas Unidades.

15.2.2. Análise de projetos similares realizados por outros órgãos

15.2.2.1. Noutro giro, convém destacar que a presente propositura não se constitui inovação na Administração Pública. Há registro de inúmeros contratos que guardam semelhança com a contratação ora proposta.

15.2.2.2. De modo à exemplificar, traz-se o rol dos seguintes certames realizados em âmbito nacional, fonte PNCP:

a) Edital nº PCE 55/2025

Última atualização 03/07/2025

Local: Santo Antônio da Platina/PR

Órgão: MUNICIPIO DE SANTO ANTONIO DA PLATINA

Unidade compradora: 13001 - Gab. Sec. Munic. Desenv. Econômico

Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico

Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I

Tipo: Edital

Modo de disputa: Aberto-Fechado

Registro de preço: Sim

Fonte orçamentária: Não informada

Data de divulgação no PNCP: 03/07/2025

Situação: Divulgada no PNCP

Data de início de recebimento de propostas: 29/07/2025 00:00 (horário de Brasília)

Data fim de recebimento de propostas: 01/08/2025 09:00 (horário de Brasília)

Id contratação PNCP: 76968627000100-1-000198/2025

Fonte: IPM Sistemas

Objeto:

Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis destinados as Secretarias

Municipais e seus setores vinculados, a serem adquiridos conforme necessidade por um período de 12 meses.

b) Edital nº 387P/2025

Última atualização 03/07/2025

Local: Itapecerica da Serra/SP

Órgão: MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

Unidade compradora: 20705 - Itapecerica da Serra

Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico

Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I

Tipo: Edital

Modo de disputa: Aberto

Registro de preço: Sim

Fonte orçamentária: Não informada

Data de divulgação no PNCP: 13/06/2025

Situação: Divulgada no PNCP

Data de início de recebimento de propostas: 16/06/2025 08:00 (horário de Brasília)

Data fim de recebimento de propostas: 03/07/2025 08:59 (horário de Brasília)

Id contratação PNCP: 46523130000100-1-000119/2025

Fonte: Novo BBMNET Licitações

Objeto: Registro de Preços para Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Hortifrutigranjeiros).

c) Edital nº 1681/2024

Última atualização 16/05/2025

Local: Recife/PE

Órgão: SECRETARIA DE ADMINISTRACAO

Unidade compradora: 1774 - NUC DE PROSP E CONTR DE AQUIS CORP

Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico

Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I

Tipo: Edital

Modo de disputa: Aberto

Registro de preço: Sim

Fonte orçamentária: Não informada

Data de divulgação no PNCP: 16/05/2025

Situação: Divulgada no PNCP

Data de início de recebimento de propostas: 02/10/2024 14:00 (horário de Brasília)

Data fim de recebimento de propostas: 21/10/2024 09:00 (horário de Brasília)

Id contratação PNCP: 10572022000180-1-000970/2024

Fonte: Secretaria de Administração do Estado de Pernambuco

Objeto: formação de Ata de Registro de Preços Corporativa para o fornecimento eventual de Gêneros Alimentícios Perecíveis (carnes, embutidos, laticínios, pães e ovos).

d) Edital nº 90006/2024

Última atualização 27/11/2024

Local: Sobral/CE

Órgão: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO CEARA

Unidade compradora: 158317 - INST.FED.DO CEARA/CAMPUS SOBRAL

Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico

Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I

Tipo: Edital

Modo de disputa: Aberto

Registro de preço: Sim

Fonte orçamentária: Não informada

Data de divulgação no PNCP: 27/11/2024

Situação: Divulgada no PNCP

Data de início de recebimento de propostas: 27/11/2024 08:00 (horário de Brasília)

Data fim de recebimento de propostas: 10/12/2024 09:00 (horário de Brasília)

Id contratação PNCP: 10744098000145-1-000222/2024

Fonte: Compras.gov.br

Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis para o Restaurante Acadêmico do IFCE Campus Umirim.

e) Edital nº 90031/2024

Última atualização 25/09/2024

Local: Natal/RN

Órgão: EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES

Unidade compradora: 155015 - MATERNIDADE ESCOLA JANUÁRIO CICCO

Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico

Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I

Tipo: Edital

Modo de disputa: Aberto

Registro de preço: Sim

Fonte orçamentária: Não informada

Data de divulgação no PNCP: 25/09/2024

Situação: Divulgada no PNCP

Data de início de recebimento de propostas: 25/09/2024 08:00 (horário de Brasília)

Data fim de recebimento de propostas: 09/10/2024 09:00 (horário de Brasília)

Id contratação PNCP: 15126437000143-1-002916/2024

Fonte: Compras.gov.br

Objeto: Aquisição Gêneros de Alimentação Perecíveis e Não Perecíveis (Parte II), a fim de atender às necessidades da Maternidade Escola Januário Cicco - MEJC, filial da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares - EBSERH, pelo período de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período.

15.2.2.3. Equiparando-se os certames mencionados acima, verifica-se que a forma de contratação ora proposta assemelha-se com as referidas contratações.

15.2.2.4. Dessa forma, conclui-se que há um mercado estabelecido para os serviços propostos, com capacidade de absorver e suprir as necessidades da presente contratação.

15.3. **Definição dos mecanismos para continuidade dos serviços em eventual interrupção contratual:**

15.3.1. **Cenários possíveis de interrupção contratual**

15.3.1.1. Efetuada a contratação, admitem-se os seguintes cenários como possíveis de interrupção contratual:

I - Rescisão contratual a pedido do Contratante;

II - Rescisão contratual a pedido da Contratada;

III - Falência da Contratada e interrupção dos serviços antes da formalização da rescisão contratual.

15.3.1.2. O primeiro cenário é admitido em face de descumprimento dos termos contratuais. Essa situação é sempre precedida pela aplicação de penalidades.

15.3.1.3. No segundo cenário, tem-se a opção de que a futura Contratada poderá solicitar a rescisão contratual de forma motivada ou não.

15.3.1.4. Por derradeiro, tem-se o terceiro cenário, ou seja, a falência da contratada. Tal cenário configura-se, normalmente, em razão de problemas financeiros da contratada.

15.4. **Planos de contingência:**

15.4.1. O plano de contingência do primeiro cenário constitui-se da emissão de alertas por parte da fiscalização do ajuste. Na ocorrência de aplicações de penalidades em sequência à futura contratada, configurando-se a provável ocorrência do primeiro cenário, caberá à fiscalização do ajuste sinalizar a necessidade de averiguação de assunção dos serviços pelas demais empresas classificadas no certame ao tempo da interrupção do contrato.

15.4.2. No segundo cenário, sugere-se como plano de contingência, a previsão de multa administrativa de grande monta, por rescisão antecipada do contrato a pedido da contratada.

15.4.3. Ainda sobre o segundo cenário, convém destacar a necessidade de previsão de que a rescisão somente será processada num prazo de até 60 dias após a comunicação por parte da contratada. Nesse interregno, caberá à

Administração consultar as demais empresas classificadas no certame para aceitação dos serviços, realizando-se os atos administrativos que se fizerem necessários para formalização de um novo ajuste.

15.4.4. No terceiro cenário, para mitigar o risco de sua ocorrência, será previsto no certame a comprovação de boa saúde financeira da futura contratada.

15.5. **DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

15.5.1. Diante de todo o exposto e considerando-se o teor de toda a documentação que compõe o presente estudo técnico preliminar, resta demonstrada a viabilidade da contratação na forma identificada neste instrumento.

15.5.2. As escolhas efetuadas ao longo da elaboração do ETP quanto a modalidade escolhida, a divisão por lotes, entrega parcelada conforme requisição mostraram-se ser as soluções mais viáveis. As razões que motivaram a escolha das alternativas, considerando as informações apuradas nas análises técnica-funcional e econômica, baseiam-se nas opções levantadas e disponíveis no mercado atualmente. A solução escolhida proporcionará benefícios para a instituição, em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade, alinhada aos instrumentos estratégicos institucionais e governamentais.

Natal, data da assinatura eletrônica.

Este documento segue assinado pela servidoras que elaboraram, Patrícia Carla Barbosa Cardoso, Nutricionista, matrícula 208.556-9, Winayara Thayane dos Santos Silva, Subcoordenadora de Apoio Administrativo às Unidades Próprias e pela Autoridade Requisitante, Ilza Dantas de Mendonça, Coordenadora de Administração e Infraestrutura.

ANEXO I

ENDEREÇOS DAS UNIDADES DE SAÚDE

Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser diretamente entregues nas Unidades Hospitalares da II, IV, VI e VIII URSAP, conforme endereços relacionados abaixo, segundo quantitativo e cronograma disponibilizados pelo GANUTR - SUAUP - COADI:

UNIDADES DA ÁREA DE ABRANGÊNCIA GEOGRÁFICA DA II, IV, VI, VIII URSAP:

II URSAP (Mossoró/Apodi/Caraúbas)	Hospital Regional Dr. Tarcísio Maia – Mossoró Rua: Projetada, S/N, Aeroporto – Mossoró Fones: 3315-3380/3315-3369/3315-3402 Fax: 3315-3394
	Hospital da Mulher - Mossoró Av. Prof. Antônio Campos - Pres. Costa e Silva, Mossoró - RN, Brasil
	Hospital Rafael Fernandes – Mossoró Rua: Prudente de Moraes, S/N – Bairro Santo Antônio – Mossoró - Cep: 59.611-000 Fones: 3315-3016 3315-3480/3315-3516/315-3486/3315-5487 Fax: 3315-3486 / 3487
	Hospital Regional Hélio Moraes Marinho – Apodi Rua: Projetada, S/N – Apodi – CEP: 59.700-000 Fone: 3333-3523 (os dois são fax) Fone/Fax: 3333-2260
	Hospital Regional Aguinaldo Pereira da Silva – Caraúbas Rua: Aparício Carlos Fernandes, Nº 299 – Caraúbas - CEP: 59.780-000 Fones: 3337-5000 / 3337-5002 Fax: 3337-5009 / 5016
	Hemocentro de Mossoró Rua: Prudente de Moraes, S/N – Santo Antônio – Mossoró Tel: (084) 3321 - 4105 / 3315-3429 - 3315 3428

IV URSAP (Caicó/Currais Novos)	Hospital Regional do Seridó Telecila Freitas Fontes - Caicó Rua: Estrada do Perímetro Irrigado – Sabugi, S/N - Bairro Paulo VI - - Caicó - CEP 59300-000 Cel: (84) 999804 – 8484 Fax: 3421-9628
	Hospital Regional Dr. Mariano Coelho – Currais Novos Rua: Teotônio Freire, Nº 813 – Currais Novos – CEP: 59.380-000 Fone: 3405-3312 Fax: 3405-3312
	HEMOCENTRO DE CAICÓ Rua: Renato Dantas, Nº 455 – Centro - Caicó Fone: 3421-1401/ 6129 HEMOCENTRO DE CURRAIS NOVOS

	Rua: Carnaúba dos Dantas, Nº 150 - Bairro JK- Currais Novos Fone: 3405 - 3635
--	--

VI URSAP (Pau dos Ferros)	Hospital Regional Dr. Cleodon Carlos de Andrade - Pau dos Ferros Rodovia BR 405, Km 02 - Pau dos Ferros Fone: 3351-9841 / 9854 / 9854 / 9848 / 9881 / 9843 / 9845 - Fax: 3351-9842
	HEMOCENTRO DE PAU DOS FERROS Rodovia: BR 405 Nº 1961 - Pau dos Ferros Tel: 3351 - 9897 / 9895 / 9888 / 9838 / 9837 / 9884 / 9885

VIII URSAP (Assú)	Hospital Regional Nelson Inácio dos Santos - Assú Rua: Dr. Luiz Carlos, Nº 150 - Assú
-------------------	--

ANEXO II
QUANTITATIVOS DE LEITOS DAS UNIDADES HOSPITALARES DA SESAP

REGIÃO DE SAÚDE	UNIDADE HOSPITALAR	CNES	2023 (CNES)	2023 (Quantitativo operacional - Informado via Google Forms)
			TOTAL 2022	TOTAL ATUAL
I	Hospital Lindolfo Gomes Vidal - HRLGV	2375265	51	61
I	Hospital Regional Mons. Antonio Barros - HRMAB	2560089	48	60
1ª REGIÃO DE SAÚDE			99	121
II	Hospital Regional Tarcisio de Vasconcelos Maia - HRTVM	2503689	157	194
II	Hospital Rafael Fernandes - HRF	2503654	38	40
II	Hospital Regional Hélio Moraes Marinho - HRHMM	2410443	61	68
II	Hospital Regional Dr. Aguinaldo Pereira da Silva.- HRAPS	2410141	32	30
II REGIÃO DE SAÚDE			288	332
III	Hospital Regional Josefa Alves Godeiro - HRJAG	2474751	35	47
III REGIÃO DE SAÚDE			35	47
IV	Unidade Hospitalar Regional do Seridó "Telecila Freitas Fontes" - HRTFF	6778550	77	65
IV	Hospital Regional Dr. Mariano Coelho - HRDMC	2476487	104	87
IV REGIÃO DE SAÚDE			181	152
V	Hospital Regional de São Paulo do Potengi "Monsenhor Expedido" - HRME	2475227	34	32
V REGIÃO DE SAÚDE			34	32
VI	Hospital Dr. Cleodon Carlos de Andrade - HRCCA	2409275	101	116
VI REGIÃO DE SAÚDE			101	116
VII	Hospital Monsenhor Walfredo Gurgel - HMWG	2653923	385	385
VII	Hospital Dr. José Pedro Bezerra - HJPB	2408570	207	219
VII	Hospital Giselda Trigueiro - HGT	4013484	109	132
VII	Hospital Ped. Maria Alice Fernandes - HPMAF	2654261	122	92
VII	Hospital Dr. João Machado - HJM	2408260	150	150
VII	Hospital Central Cel. Pedro Germano - HCCPG	2679469	120	72
VII	Hospital Regional Alfredo Mesquita Filho - HRAMF	2473577	68	60
VII	Hospital Regional Deoclécio Marques de Lucena - HRDMI	3515168	152	158

VI REGIÃO DE SAÚDE			1313	1268
VIII	Hospital Regional Nelson Inácio dos Santos - HRNIS	2410486	70	61
VIII REGIÃO DE SAÚDE			70	61
TOTAL			2121	2129



Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA CARLA BARBOSA CARDOSO, Nutricionista**, em 11/02/2026, às 15:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **WINAYARA THAYANE DOS SANTOS SILVA, Subcoordenadora de Apoio às Unidades Próprias**, em 11/02/2026, às 15:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **ILZA DANTAS DE MENDONCA, Coordenadora de Administração e Infraestrutura**, em 22/02/2026, às 21:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **36136881** e o código CRC **D087890D**.