



SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

SR 000010 (RP)

Unidade administrativa: 5 - SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Solicitação: 27/01/2026	Solicitante: DIEGOCARVALHO - Diego Santana Carvalho Aprovador: MICHELLEPARAGUA - MICHELLE APARECIDA DE MELO PARAGUAI
-----------------------------------	---

Justificativa da compra:

Celebração de Ata de Registro de Preços para aquisição de carnes (bovina, suína, frango e peixe), massas e iogurte para atender a alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades Educacionais municipais da rede de ensino de São Vicente.

Material

Item	Classificação e Descrição	UN	Quantidade	Valor estimado	
				Unitário	Total
1	<u>1.025.004.039997</u> BOLINHO DE CARNE Descrição completa: BOLINHO DE CARNE: carne moída formatada tipo bolinho, congelada composta apenas por carne bovina enriquecida com ora pro nobis. (corte retirado de animais jovens, produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne), com no máximo 5 % de gordura, ingredientes carne bovina e ora pro nobis, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, preservando suas principais características: cor, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. A embalagem se dá através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. Deve conter em uma porção de 100 g no mínimo 151 kcal e gordura não ultrapassando 3 g na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans, além de não ultrapassar 55 gramas de sódio na mesma porção. As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento, litografada: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à - 12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg. Especificação: carne moída formatada tipo bolinho, congelada composta apenas por carne bovina enriquecida com ora pro nobis. (corte retirado de animais jovens, produto com aspecto	KG	50.000,0000	46,6300	2.331.500,00



SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

SR 000010 (RP)**Material**

Item	Classificação e Descrição	UN	Quantidade	Valor estimado	
				Unitário	Total
	<p>próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne), com no máximo 5 % de gordura, ingredientes carne bovina e ora pro nobis, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, preservando suas principais características: cor, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. A embalagem se dá através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. Deve conter em uma porção de 100 g no mínimo 151 kcal e gordura não ultrapassando 3 g na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans, além de não ultrapassar 55 gramas de sódio na mesma porção. As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento, litografada: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à - 12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg</p>				
2	<p><u>1.025.004.011480</u> CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (MOÍDA)</p> <p>Descrição completa: CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (MOÍDA); PROCESSO: REFILAR, EQUALIZAR E CONGELAR A PEÇA, EM TEMPERATURA MENOS 3,5 A 4,5 ° C. , ENVIAR PARA MOEDOR E ENCAMINHAR PARA TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA "IQF". ACONDICIONAR NA EMBALAGEM PRIMARIA EM PORCOES COM CERCA DE 2 KG E EM CAIXAS DE PAPELÃO, CONTENDO 6 PACOTES CADA. SÃO LACRADAS E RECEBEM UMA ETIQUETA TESTEIRA COM AS INFORMAÇÕES NECESSARIAS (DATA DE VALIDADE, PRODUÇÃO, PESO LÍQUIDO E BRUTO, DADOS DA UNIDADE PRODUTORA, ETC); PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p>	KG	50.000,0000	53,2000	2.660.000,00
3	<p><u>1.025.004.033813</u> CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA</p>	KG	50.000,0000	54,1300	2.706.500,00



SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

SR 000010 (RP)

Material

Item	Classificação e Descrição	UN	Quantidade	Valor estimado	
				Unitário	Total
	(MÚSCULOS) Descrição completa: Carne Bovina em Cubos Congelada (músculo), IQF. Descrição completa: carne bovina congelada sem osso - tipo músculo. Características Gerais: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina deverá apresentar-se livre de parasito, sujidade, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Realizar o corte do produto em cubos e encaminhar para túnel de congelamento com tecnologia IQF. Embalagem primária pacote plástico, atóxico, contendo de 1 á 2 kg. prazo de validade: 01 ano a contar da data de fabricação. Conter registro SIF/DIPOA.				
4	<u>1.025.004.035613</u> CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM BIFE CONGELADO IQF Descrição completa: CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM BIFE CONGELADO IQF : PROVENIENTE DE MACHOS BOVINOS, SADIOS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, RETIRANDO O EXCESSO DE GORDURAS E CARTILAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, FLEXÍVEIS, ATÓXICAS, RESISTENTES. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO CONTENDO: NOME ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE PRODUÇÃO E VALIDADE. OS BIFES DEVEM PESAR 60 A 80 GRAMAS. EMBALAGEM DE 02 QUILOS. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICA.	KG	50.000,0000	57,8300	2.891.500,00
5	<u>1.025.004.011479</u> CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (ISCAS/TIRAS) Descrição completa: CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (ISCAS/TIRAS); PROCESSO: REFILAR, EQUALIZAR E	KG	50.000,0000	54,1500	2.707.500,00



SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

SR 00010 (RP)

Material

Item	Classificação e Descrição	UN	Quantidade	Valor estimado	
				Unitário	Total
	CONGELAR A PEÇA,CORTA-SE EM ISCAS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SAO ENCAMINHADOS PARA TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA "IQF" PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL DAS ISCAS. ACONDICIONAR NA EMBALAGEM PRIMARIA EM PORCOES COM CERCA DE 2 KG E EM CAIXAS DE PAPELÃO, CONTENDO 6 PACOTES CADA. SAO LACRADAS E RECEBEM UMA ETIQUETA TESTEIRA COM AS INFORMAÇÕES NECESSARIAS (DATA DE VALIDADE, PRODUÇÃO, PESOLÍQUIDO E BRUTO, DADOS DA UNIDADE PRODUTORA, ETC); PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.				
6	<u>1.025.004.037533</u> CARNE BOVINA TIPO LAGARTO EM ISCAS FLOCADO COM ESPECIARIAS NATURAIS, CONGELADO IQF Descrição completa: Descrição completa: CARNE BOVINA PROVENIENTE DE CORTE DENOMINADO LAGARTO, PROCESSADO NA FORMA DE TIRAS (FLOCULADO), ISENTO DE PELES, VEIAS, APONEUROSES, CARTILAGENS, INTESTINOS, TENDÕES, FRAGMENTOS OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES.CONTENDO:CARNE BOVINA, ÁGUA (2,5%),TOMATE, CEBOLA, ALHO, SALSA,ALECRIM, ÓREGANO, CEBOLINHA,COMINHO E GENGIBRE EM PÓ.NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS. DEVERÁ SER CORTADA EM FILETES DE 2,5 A 3,0 CM DE LARGURA, 5 A 6CM DE COMPRIMENTO, 0,3 A 0,5CM DE ESPESSURA E SUBMETIDA A PROCESSO DE CONGELAMENTO IQF;. A CARNE DEVE SE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PRÓPRIA, RESISTENTE, FECHADA CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 2KG.ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.)EMBALAGEM SECUNDARIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.	KG	10.000,0000	58,0700	580.700,00



SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

SR 000010 (RP)**Material**

Item	Classificação e Descrição	UN	Quantidade	Valor estimado	
				Unitário	Total
7	<u>1.025.004.039998</u> CARNE DE BOVINO, OBTIDA DO CORTE DE PATINHO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF Descrição completa: CARNE DE BOVINO, OBTIDA DO CORTE DE PATINHO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF: com aproximadamente 25mm x 25mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%) e aponevroses (3%). Produto levemente temperado e acrescido de legumes. Não contém alergênico. Carne de bovino (70%), obtida do corte de patinho, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, cortado em cubos, levemente temperada (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos em legislação vigente e acrescidos de legumes, contendo 10% cenoura em rodela, 10% batata, 10% ervilha e enriquecida com ora pro nobis. Previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, soltas, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF (individually quick frozen) à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparentes de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDS nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.	KG	15.000,0000	57,2700	859.050,00
8	<u>1.025.004.039999</u> SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA IQF	KG	50.000,0000	37,8000	1.890.000,00



SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

SR 000010 (RP)**Material**

Item	Classificação e Descrição	UN	Quantidade	Valor estimado	
				Unitário	Total
	<p>Descrição completa: SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA IQF sem pele, cartilagens e gorduras, congelada IQF. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão e reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico- químicas, microbiológicas em temperaturas entre -12 e 18°C. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº22, de 24 de novembro de 2005-MAPA).</p>				
9	<p><u>1.025.004.040000</u> PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO</p> <p>Descrição completa: PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO: peito de frango congelado cozido e desfiado composto apenas com peito de frango, sem osso, sem pele, sem cartilagem, sem tendão e gordura máxima de 5%, não poderá conter aditivo de nenhuma espécie. Prazo de validade: a validade deverá ser de 12 meses. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão e reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico- químicas, microbiológicas em temperaturas entre -12 e 18°C. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº22, de 24 de novembro de 2005-MAPA)</p>	KG	50.000,0000	47,2000	2.360.000,00
10	<p><u>1.025.004.033818</u> CORTES CONGELADOS DE FRANGO -FILEZINHO</p> <p>Descrição completa: Cortes Congelados de Frango - Filezinho, IQF. Descrição Completa: Cortes congelados de frango IQF - Filezinho (sassami). Características Gerais: produto livre de hematoma profundo ou corpos estranhos. Obtido a partir</p>	KG	45.000,0000	42,5700	1.915.650,00



SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

SR 000010 (RP)**Material**

Item	Classificação e Descrição	UN	Quantidade	Valor estimado	
				Unitário	Total
	de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária, em perfeito estado de conservação, sendo processada por meio mecânico em condições de higiene adequadas, encaminhar para túnel de congelamento com tecnologia IQF. Consistência firme, macia, ligeiramente úmida, odor e sabor suave, agradável, característico e próprio. Embalagem: Pacote de polietileno, atóxico, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 700 gramas á 2 kg do produto. Prazo de validade: 01 ano a contar da data de fabricação. Conter registro SIF/DIPOA.				
11	<u>1.025.004.040001</u> PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES, CONGELADO PELO SISTEMA IQF Descrição completa: PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES, CONGELADO PELO SISTEMA IQF: carne de frango, obtida do corte do peito, em cubos com aproximadamente 30mm x 30mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%), aponevroses (3%). O produto é acrescido de legumes. Não contém alergênico. Carne de frango (70%), obtida do corte do peito, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, cortado em cubos, (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos em legislação vigente e acrescido de legumes (30% legumes = cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) e enriquecida com ora pro nobis. Previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia:	KG	10.000,0000	36,3000	363.000,00



SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

SR 000010 (RP)**Material**

Item	Classificação e Descrição	UN	Quantidade	Valor estimado	
				Unitário	Total
	20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.				
12	<u>1.025.004.040002</u> ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO IQF Descrição completa: ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO IQF descrição: cortes de peito de frango, coxa e sobrecoxa. contendo somente carne de frango, água, enriquecida com ora-pró nobis. manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. deverá ser submetida a processo de congelamento IQF, processada com formato de almôndega de 15gr a 25 gr. não poderá conter soja e glúten. congelado. toda matéria prima de origem animal utilizada deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo órgão competente. embalagem primária: saco de material flexível, resistente, litografado. com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. demais especificações conforme termo de referência em anexo.	KG	28.000,0000	38,5300	1.078.840,00
13	<u>1.025.004.037532</u> CARNE DE FRANGO PEITO EM FORMA DE BIFES COM ESPECIARIAS NATURAIS IQF Descrição completa: Descrição completa: CARNE DE FRANGO, PROVENIENTE DE CORTE DENOMINADO PEITO, PROCESSADO NA FORMA DE BIFES DE APROXIMADAMENTE 70G, ISENTO DE PELES, VEIAS, APONEUROSES, CARTILAGENS, INTESTINOS, TENDÕES, OU FRAGMENTOS OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES. CONTENDO: CARNE DE FRANGO, ÁGUA (2,5%), TOMATE, CEBOLA, ALHO, SALSA, ALECRIM, ÓREGANO, CEBOLINHA, COMINHO E MANGERICÃO. NÃO CONTEM GLÚTEN. SEM QUAISQUER TIPOS DE CONSERVANTES, ISENTO DE PIMENTA, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ADITIVOS QUÍMICOS, ESTABILIZANTES, AROMATIZANTES, CONSERVANTES E CORANTES. DEVERÁ SER	KG	8.000,0000	39,5000	316.000,00



SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

SR 000010 (RP)**Material**

Item	Classificação e Descrição	UN	Quantidade	Valor estimado	
				Unitário	Total
	SUBMETIDO A PROCESSO DE CONGELAMENTO (IQF), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E EM PACOTES DE 2KG.				
14	<u>1.025.004.002769</u> CARNE SUINA NO CORTE DE PERNIL EM ISCA CONGELADO Descrição completa: CARNE SUÍNA NO CORTE: PERNIL EM ISCA CONGELADO, SENDO CARNE PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE SUÍNA, JOVENS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM PEÇA, RESFRIADA, APARADA E APRESENTADA NO CORTE: PERNIL. INGREDIENTES: ISCA DE PERNIL, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, ESTABILIZANTE: POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), GLICOSE E CONDIMENTOS NATURAIS. CARACTERÍSTICAS: - GERAIS: DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONERVOSES). A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADE E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. - ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA; COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS; ODOR: PRÓPRIO; TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA	KG	42.000,0000	40,3000	1.692.600,00
15	<u>1.025.004.035620</u> PERNIL SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERADO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF Descrição completa: PERNIL SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERADO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF CARNE DE SUÍNO, OBTIDA DO CORTE DE FILÉ	KG	11.000,0000	43,2700	475.970,00



SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

SR 00010 (RP)

Material

Item	Classificação e Descrição	UN	Quantidade	Valor estimado	
				Unitário	Total
	<p>MIGNON EM CUBOS, COM APROXIMADAMENTE 25MM X 25MM, LIVRE DE TECIDOS CONJUNTIVO, OSSOS, CARTILAGENS, TENDÕES, COÁGULOS E NODOS LINFÁTICOS, PODENDO CONTER GORDURA (10%), APONEVROSES (3%). PRODUTO LEVEMENTE TEMPERADO E ACRESCIDO DE LEGUMES. CARNE DE SUÍNO (70%), OBTIDA DO CORTE DE FILÉ MIGNON, INSPECIONADA DE FORNECEDORES CREDENCIADOS E FISCALIZADOS PELO SIF/DIPOA/MAPA, LEVEMENTE TEMPERADA (ISENTO DE PIMENTA), CORTADO EM CUBOS, ATENDENDO PARÂMETROS PRÉ-ESTABELECIDOS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE E ACRESCIDO DE LEGUMES (30% = CENOURA 15%, MILHO 7,5% E ERVILHA 7,5%) PREVIAMENTE HIGIENIZADOS, FRACIONADOS E CONGELADOS IQF ASPECTO: PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NÃO PEGAJOSO, SEM EXCESSO DE EXSUDATO, PARTES FLÁCIDAS COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E LARVAS. CONSISTÊNCIA: CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. COR: CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. PROCESSO DE CONGELAMENTO: IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) À -35°C (TRINCO E CINCO GRAUS CENTRÍGRADOS NEGATIVOS). EMBALAGEM PRIMARIA: SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, EM MATERIAL ATÓXICO, APROVADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A RDC Nº 105/99 E RDC Nº 51/10 DA ANVISA, COM FECHO TERMOSSOLDADO, COM DEMAIS INFORMAÇÕES E IDENTIFICAÇÕES APLICADAS DE FORMA INDELÉVEL E DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO: 2 KG (DOIS QUILOGRAMAS). PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM VAZIA: 20G (VINTE GRAMAS). EMBALAGEM PRIMARIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO, ETIQUETA EXTERNA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DA EMPRESA, CONFORME RESOLUÇÃO 360/03 ANVISA. PESO LÍQUIDO: 16 KG (DEZESSEIS QUILOGRAMAS). PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM VAZIA: 880G (OITOCENTOS E OITENTA GRAMAS). FECHAMENTO: FITA DE ARQUEAMENTO E/OU ADESIVA.</p>				



SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

SR 00010 (RP)

Material

Item	Classificação e Descrição	UN	Quantidade	Valor estimado	
				Unitário	Total
	EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: 05 (CINCO) CAIXAS POR CAMADA E 08 CAIXAS DE ALTURA				
16	<u>1.025.004.035622</u> FILÉ DE PIRAMUTABA SEM PELE E SEM ESPINHA EM ISCA IQF Descrição completa: FILÉ DE PIRAMUTABA SEM PELE E SEM ESPINHA EM ISCA IQF Descrição completa: PRODUTO OBTIDO DE PESCADO, LIMPO, CORTADO EM FILÉ/TIRA DE PESO APROXIMADO DE 60 (SESSENTA) GRAMAS, SEM ESPINHA E SEM PELE. DEVE ESTAR CONGELADO COM A TECNOLOGIA IQF – INDIVIDUAL QUICK FROZEN. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO ALTERADO, MUTILADO, TRAUMATIZADO OU DEFORMADO, LESÕES, DOENÇAS MICROBIANAS, CHEIRO OU SABOR ANORMAL. NÃO DEVE SER PROVENIENTE DE ÁGUA CONTAMINADA OU POLUÍDA, NEM RECOLHIDO JÁ MORTO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS (ANTES E APÓS COZINHA): ASPECTO: PRÓPRIO; COR: CARACTERÍSTICA; ODOR: CARACTERÍSTICO; SABOR: CARACTERÍSTICO; TEXTURA: CARACTERÍSTICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO OU INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1KG A 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO (FUNDO E TAMPA), RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM RESFRIADA, COM CAPACIDADE PARA 20,0KG (VINTE QUILOS), CONTENDO APENAS 01(UM) TIPO DE CORTE. A CAIXA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS IMPRESSAS OU EM ETIQUETAS.	KG	30.000,0000	63,9700	1.919.100,00



SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

SR 000010 (RP)**Material**

Item	Classificação e Descrição	UN	Quantidade	Valor estimado	
				Unitário	Total
17	<u>1.025.004.035612</u> CARNE IN NATURA BIFE A ROLE Descrição completa: CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, BOVINO IQF: RECHEADO COM CENOURA E VAGEMPREPARADO COM CARNE BOVINA E LEGUMES (CENOURA E VAGEM), TEMPEROS NATURAIS, ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO - ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL, ISENTOS DE OBJETOS PERFURANTES; - PRODUTO CONGELADO IQF PESO MÉDIO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 100G COM (VARIAÇÃO DE +/- 10%)- EMBALAGEM PRIMARIA: SACOS DE POLIETILENO DE 1 A 3KG- EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADAS, COM 2 A 10KG)VALORES NUTRICIONAIS IGUAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNA 20. GORDURA TOTAIS (MAX): 6EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PRÓPRIA, RESISTENTE, FECHADA CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 A 3KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.) EMBALAGEM SECUNDARIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.	KG	12.000,0000	61,9700	743.640,00
18	<u>1.025.004.035615</u> CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF) Descrição completa: CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF) : COM CENOURA E VAGEM PREPARADO COM FILE DE PEITO DE FRANGO E LEGUMES (CENOURA E VAGEM), TEMPEROS NATURAIS, ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO;- ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL, ISENTOS DE OBJETOS PERFURANTES;- PRODUTO CONGELADO EM IQF - PESO MÉDIO UNITÁRIO APROXIMADO DE 100G (COM VARIAÇÃO DE +/- 10%);- EMBALAGEM PRIMARIA: SACOS DE POLIETILENO DE 1 A 5KG;- EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADAS, COM 2 A 10KG.- VALORES NUTRICIONAIS G/100 (IGUAIS OU ACIMA):- PROTEINAS:17- GORDURAS TOTAIS (MAX):6 EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE POLIETILENO TRANSPARENTE, IMPRESSO, ATÓXICO,	KG	16.000,0000	57,5000	920.000,00



SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

SR 000010 (RP)**Material**

Item	Classificação e Descrição	UN	Quantidade	Valor estimado	
				Unitário	Total
	RESISTENTE HERMETICAMENTE FECHADO, LACRE POR TERMO SOLDAGEM CONTENDO 2,0 A 3,0 QUILOGRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.). A DATA DE EMBALAGEM DO PRODUTO NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM SECUNDARIA: DE PAPELÃO ONDULADO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM PESO MAXIMO DE 12 KG				
19	<u>1.025.004.041054</u> EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES	KG	15.000,0000	32,2000	483.000,00
20	<u>1.025.004.041055</u> CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILÉ MIGNON (MEDALHÃO IQF)	KG	19.000,0000	42,1300	800.470,00
21	<u>1.025.005.041056</u> PEIXE CONGELADO IQF DE PIRARUCU EM CUBOS	KG	8.000,0000	75,6700	605.360,00
22	<u>1.025.005.041057</u> PEIXE CONGELADO IQF, FILÉ DE MANDIRÁ	KG	8.000,0000	64,8300	518.640,00
23	<u>1.025.001.041058</u> NHOQUE DE SOJA PRÉ-COZIDO (CONGELADO)	KG	15.000,0000	47,5000	712.500,00
24	<u>1.025.001.041059</u> NHOQUE MANDIOQUINHA CONGELADO	KG	13.000,0000	46,3700	602.810,00
25	<u>1.025.003.041060</u> IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO SABOR BANANA (SEM AÇUCAR)	UN	90.000,0000	7,7000	693.000,00
26	<u>1.025.003.041061</u> IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO SABOR MORANGO (SEM AÇUCAR)	UN	90.000,0000	7,7000	693.000,00
					33.520.330,00

Valor total: 33.520.330,00



SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

SR 00010 (RP)

Aprovador
MICHELLE APARECIDA DE

Solicitante
Diego Santana Carvalho

Comprador