

Pregão Eletrônico

Dados do Processo

Nº Processo
 14833/2025

Responsável
 Prefeitura Municipal de Ibiúna - SP

Objeto

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

Dados Gerais

Situação Aguardando Abertura	Início Envio Propostas 07/11/2025 - 08:00	Fim Envio Propostas 18/11/2025 - 08:00	Pregoeiro Edson Luiz Soares
Modo de Disputa Valor Total	Exibir Valor de Referência Sim	Amparo legal Lei 14.133/2021, Art. 28, I	

Listagem de Lotes/Itens

Lote	Item	Descrição	Un	Qtd	Unitário (R\$)	Total (R\$)
1	1	MARGARINA COM SAL - COMPOSTO MARGARINA COM SAL, INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS, SAL, VITAMINAS A, E CORANTE NATURAL, CONSERVANTES E AROMATIZANTES, PODE CONTER LEITE E DERIVADOS NA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO COM TAMPA, ATÓXICO, RESISTENTE, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO. PESANDO 500 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.	PT	1.000	13,07	13.070,00
1	2	MANTEIGA SEM SAL - COMPOSTO POR CREME DE LEITE PASTEURIZADO, SEM GLÚTEN, COM LACTOSE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES	PT	9.400	34,30	322.420,00
1	3	IOGURTE SABOR MORANGO - COMPOSTO POR SORO DE LEITE, SORO RECONSTITUÍDO, XAROPE DE AÇÚCAR, LEITE EM PÓ DESNATADO, AMIDO MODIFICADO, PREPARADO DE MORANGO, AÇÚCAR, ÁGUA, POLPA DE MORANGO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, AMIDO MODIFICADO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PODE CONTER LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. CONTENDO NO MÁXIMO PARA A PORÇÃO DE 100G: VALOR ENERGÉTICO 90G, CARBOIDRATOS 18G A 25G, SÓDIO 62G A 70G. GARRAFA LACRADA COM SELO DE ALUMÍNIO DE 800 A 1000G. MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 01 MÊS NO MOMENTO DA ENTREGA.	UND	5.000	13,68	68.400,00
1	4	IOGURTE NATURAL INTEGRAL - COMPOSTO POR LEITE, LEITE EM PÓ INTEGRAL, CREME DE LEITE, FERMENTO LÁCTEO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. COMPOSIÇÃO MÍNIMA PARA PORÇÃO DE 100G: VALOR ENERGÉTICO (KCAL) 75G, PROTEÍNAS 3,5G A 5G, SÓDIO 75G A 85G. GARRAFA LACRADA COM SELO DE ALUMÍNIO DE 150G A 180G. MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 01 MÊS NO MOMENTO DA ENTREGA.	UND	2.500	4,17	10.425,00
1	5	LEITE FERMENTADO SABOR MORANGO - COMPOSTO POR LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, XAROPE DE AÇÚCAR, LEITE DESNATADO, PREPARADO DE MORANGO (AÇÚCAR, ÁGUA, POLPA DE MORANGO, AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, CORANTE ARTIFICIAL VERMELHO). COMPOSIÇÃO MÍNIMA NA PORÇÃO DE 100G: VALOR ENERGÉTICO (KCAL) 75G A 85G, PROTEÍNAS 2G A 3G, SÓDIO 25G A 35G. EMBALAGEM: GARRAFA EM POLIETILENO (PEAD) ENVOLVIDA POR RÓTULO SLEEVE E LACRADA COM SELO DE ALUMÍNIO. MÍNIMO 170G. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES.	UND	5.000	4,53	22.650,00
		REQUEIJÃO CREMOSO COM SAL, ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO E/OU CREME DE LEITE, COM ADIÇÃO DE SAL, ESTABILIZANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA CREMOSA E UNIFORME, COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA, SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, SEM PRESENÇA DE GRUMOS, SEPARAÇÃO DE FASES OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO INDESEJADA. DEVE SER ISENTO DE AMIDO, CORANTES ARTIFICIAIS E GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM POTE PLÁSTICO				

1	6	ATÓXICO, LACRADO, COM PESO ENTRE 200G E 700G, CONTENDO RÓTULO COM NOME DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429 /2020 DA ANVISA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O PRODUTO DEVE POSSUIR REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SISP) OU MUNICIPAL (SIM), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM SELO VISÍVEL NA ROTULAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	5.000	52,37	261.850,00
2	7	PATINHO MOÍDO CONGELADO IQF: CARNE BOVINA, MOÍDA, SEM GORDURA APARENTE, SEM CARTILAGEM E OSSOS, CONGELADA IQF, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA. EMBALADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO LITOGRAFADO, BIODEGRADÁVEL, EM CONFORMIDADE COM A NORMA ASTM D 5511, ATÓXICA, DE ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO, PERFURAÇÃO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. EM PACOTES COM PESO DE 01 A 02 KG. O PRODUTO DEVE SER REGISTRADO EM ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	26.400	42,64	1.125.696,00
2	8	PATINHO EM CUBOS CONGELADO IQF: CARNE BOVINA, CONGELADA IQF, PROVENIENTE DE MACHOS DE ANIMAIS SADIOS, EXTRA LIMP E SEM QUEBRA, ABATIDA SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, COM MÁXIMO DE GORDURA EM TORNO DE 5%, ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO, E COM NO MÁXIMO 3% (TRÊS POR CENTO) DE APONEVROSES, APRESENTANDO ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAMENTO (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO LITOGRAFADO, BIODEGRADÁVEL, EM CONFORMIDADE COM A NORMA ASTM D 5511, ATÓXICA, DE ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO, PERFURAÇÃO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. EM PACOTES COM PESO DE 01 A 02 KG. A CARNE BOVINA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.	KG	23.800	43,77	1.041.726,00
2	9	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO EM ISCA FLOCADO CONGELADO IQF: CARNE BOVINA TIPO PATINHO, PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, SEM OSSO, SEM GORDURA APARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 6% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO E SEM APONEVROSES, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. DEVERÁ SER CORTADA EM FILETES DE 2,5 A 3,0 CM DE LARGURA, 5 A 6 CM DE COMPRIMENTO, 0,3 A 0,5 CM DE ESPESSURA E SUBMETIDA AO PROCESSO DE CONGELAMENTO IQF.	KG	5.000	56,37	281.850,00
2	10	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, BOVINO IQF: CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM BIFE A ROLE RECHEADO COM CENOURA E VAGEM, PREPARADO COM CARNE BOVINA E LEGUMES (CENOURA E VAGEM), ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO. ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL, ISENTO DE OBJETOS PERFURANTES. PRODUTO CONGELADO IQF, PESO MÉDIO UNITÁRIO DE 50G A 60G.	KG	3.500	65,92	230.720,00
3	11	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO IQF: CARNE DE FRANGO, TIPO PEITO, EM CUBOS, PROVENIENTES DE FRANGOS SELECIONADOS E ABATIDOS EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRESERVADAS, NÃO PODERÁ CONTER HEMATOMAS, COLORAÇÃO ANORMAL, PELES, OSSOS, CARTILAGENS, PENAS, COM CONGELAMENTO TIPO IQF, SEM PELE, SEM OSSO, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. O TAMANHO DOS CUBOS DEVERÁ SER PADRONIZADO E DE APROXIMADAMENTE 2X2CM, 3X3CM OU 4X4CM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO LITOGRAFADO, BIODEGRADÁVEL, EM CONFORMIDADE COM (NORMA ASTM D 5511), ATÓXICA, ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO, PERFURAÇÃO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. EM PACOTES COM PESO DE 01 A 02 KG.	KG	10.000	35,37	353.700,00
3	12	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: CARNE DE FRANGO, TIPO SOBRECOXA, SEM PELE E SEM OSSO, PROVENIENTES DE FRANGOS SELECIONADOS E ABATIDOS EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRESERVADAS, NÃO PODERÁ CONTER HEMATOMAS, COLORAÇÃO ANORMAL, PELES, OSSOS, CARTILAGENS, PENAS, SEM ADIÇÃO DE SAL OU TEMPEROS, COM CONGELAMENTO TIPO IQF. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO	KG	10.000	23,25	232.500,00

		LITOGRAFADO, BIODEGRADÁVEL, EM CONFORMIDADE COM (NORMA ASTM D 5511), ATÓXICA, ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO, PERFURAÇÃO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. EM PACOTES COM PESO DE 01 A 02 KG. VALIDADE: 12 MESES EM EMBALAGEM FECHADA, ARMAZENADA A -12°C OU MAIS FRIO.				
3	13	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF): BIFE A ROLE DE FRANGO COM CENOURA E VAGEM, PREPARADO COM FILÉ DE PEITO DE FRANGO E LEGUMES (CENOURA E VAGEM), ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO; ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL, ISENTO DE OBJETOS PERFURANTES; PRODUTO CONGELADO EM IQF. PESO MÉDIO UNITÁRIO DE 50G A 60G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE 1 A 5KG; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADAS, COM 10KG A 16KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER BIODEGRADÁVEL, EM CONFORMIDADE COM A NORMA ASTM D 5511 E APROVADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (E ATUALIZAÇÕES, QUANDO HOVER), EM ESPECIAL: RESOLUÇÃO RDC Nº 51, DE 26/11/2010, ANVISA/MS; RESOLUÇÃO RDC Nº 52, DE 26/11/2010, ANVISA/MS; E RESOLUÇÃO RDC Nº 56, DE 16/11/2012, ANVISA/MS, E ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVERÁ SER APRESENTADA EM SACO PLÁSTICO BIODEGRADÁVEL COM ALTA TRANSPARÊNCIA. O MATERIAL DEVERÁ SER ATÓXICO, BIODEGRADÁVEL, DE ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE ATÉ A UTILIZAÇÃO FINAL), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO E/OU PERFURAÇÃO, E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS.	KG	3.000	54,61	163.830,00
3	14	PEITO DE FRANGO CONGELADO DESFIADO: PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO, COMPOSTO APENAS COM PEITO DE FRANGO E ORAPRONOBIS, SEM OSSO, SEM PELE, SEM CARTILAGEM, SEM TENDÃO E GORDURA MÁXIMA DE 5%, NÃO PODERÁ CONTER ADITIVO DE NENHUMA ESPÉCIE. PRAZO DE VALIDADE: 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 REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA. O TRANSPORTE DEVERÁ SER EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, QUANTO MICROBIOLÓGICAS, EM TEMPERATURAS ENTRE -18°C.	KG	5.000	38,64	193.200,00
3	15	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO IQF: INGREDIENTE: FILÉ DE PEITO DE FRANGO, ABATIDO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE SER CONGELADO IQF, DE COLORAÇÃO ROSADA, TEXTURA FIRME, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, CONTENDO 1 OU 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE ATÉ 16 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, INCLUSIVE SELO DO SIF. A QUANTIDADE E AS DATAS DE ENTREGA SERÃO DETERMINADAS PELO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	KG	24.000	28,04	672.960,00
4	16	ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE BOVINO - 15G A 25G: INGREDIENTES: CARNE BOVINA, GORDURA BOVINA, FARINHA DE ROSCA, PROTEÍNA DE SOJA, AMIDO, CEBOLA EM PÓ, SAL, ALHO EM PÓ, SALSA DESIDRATADA, ESTABILIZANTES INS 451II, INS 451I, INS 450V E INS 450III, CORANTE IV INS 150D E ANTIOXIDANTE INS 316. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, CENTEIO E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE LAMINADO, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, TRANSPARENTE COM IMPRESSÃO, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 02 KG. VALIDADE DE 12 MESES.	KG	5.000	41,72	208.600,00
4	17	NHOQUE DE SOJA: PRÉ-COZIDO, COMPOSTO POR NO MÍNIMO FARINHA DE SOJA INTEGRAL NÃO TRANSGÊNICA, EXTRATO DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA, FIBRA DE AVEIA, AMIDO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, OVO EM PÓ, ESPINAFRE E BETERRABA EM PÓ, PODENDO CONTER CONDIMENTOS NATURAIS. O PRODUTO DEVE SER COZIDO E CONGELADO. VALOR NUTRICIONAL MÁXIMO PARA PORÇÃO DE 80G: CARBOIDRATOS: 25G, GORDURAS TOTAIS: 6G. COM NO MÍNIMO 8G DE PROTEÍNAS, 3G DE FIBRAS, 6MG DE CÁLCIO E 4,9MG DE FERRO PARA A MESMA PORÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE,	KG	200	44,68	8.936,00

		QUE PERMITA A VERIFICAÇÃO DO ESTADO DO PRODUTO EM SEU INTERIOR, CONTENDO DE 800G A 1KG. VALIDADE: 180 DIAS.				
4	18	SALSICHA TIPO HOT DOG - CONGELADA: PRODUTO Cárneo industrializado, obtido da emulsão de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos, embutidos em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não competiam entre si em termo de biodisponibilidade. A SALSICHA DEVERÁ SER CONGELADA, ARMAZENADA E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL A RESOLUÇÃO RDC 175/2003 DA ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC 12/01 DA ANVISA/MS, PORTARIA SVS/MS, PORTARIA N.6/88, PORTARIA 540/97 DA SVS/MS, E DECRETO 12.486/78 DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO, CVS-6/99, INSTRUÇÃO NORMATIVA N.4/00 M.A.P.A. O PESO UNITÁRIO DE CADA GOMO DEVERÁ SER DE 40 A 50 GRAMAS. EMBALAGEM A VÁCUO PESANDO DE 02 A 5 KG.	KG	900	14,55	13.095,00
4	19	FILÉ DE FRANGO EMPANADO: INGREDIENTES: CARNE DE FRANGO, ÁGUA, FARINHA DE ROSCA, SAL, FARINHA DE MILHO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ALHO, CEBOLA OU OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LEI. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE PARA 700G A 3KG DE PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, LACRADO COM FITA ADESIVA, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM CAPACIDADE PARA 4 (QUATRO) PACOTES DE PESO LÍQUIDO DE 1KG DE PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES.	KG	1.200	32,03	38.436,00
4	20	ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA: FILÉ DE PEIXE TILÁPIA INTEIRO, OU CORTADO AO MEIO, OU EM ISCAS (OREOCHROMIS NILOTICUS), FARINHA PARA EMPANAR (FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, SAL, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II) E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO (INS 450I), EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E CORANTE NATURAL DE URUCUM (INS 160B)), SOLUÇÃO LIGANTE (FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, SAL, AÇÚCAR E ESPESSANTES GOMA GUAR (INS 412) E GOMA XANTANA (INS 415), FARINHA DE ARROZ, GORDURA VEGETAL, ÁGUA (4,3%), SAL, ESPECIARIAS (CEBOLA, ALHO, SALSA E MOSTARDA), AROMATIZANTES NATURAIS (ÓLEO DE PIMENTA PRETA, CEBOLA E ALHO), ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), ANTIOXIDANTE ISOASCORBATO DE SÓDIO (INS 316) E REALÇADOR DE SABOR INOSINATO DE SÓDIO (INS 631I)).	KG	1.000	61,71	61.710,00
5	21	ISCAS DE MERLUZA IQF: CARNE DE PEIXE, TIPO MERLUZA, OBTIDA A PARTIR DE PEIXES ÍNTEGROS, LIMPOS, EVISCERADOS, LIVRE DE PELES, CARTILAGENS, ESCAMAS, VÍSCERAS E ESPINHOS, CORTADO EM FORMATO DE FILÉ COM PESO APROXIMADO DE 130 A 180G, E COM CONGELAMENTO TIPO IQF. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, LITOGRAFADA E APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTO, EM PACOTES DE 1 A 3 KG.	KG	1.800	61,85	111.330,00
5	22	FILÉS DE POLACA DO ALASCA, LIVRE DE ESPINHAS, PELE, RESÍDUOS OU VÍSCERAS. PRODUTO MANIPULADO CONGELADO E ARMAZENADO A TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. INGREDIENTES: PEIXES DA ESPÉCIE GADUS CHALCOGRAMMUS (POLACA DO ALASCA).	KG	10.440	52,37	546.742,80
5	23	Peixe congelado IQF de pirarucu em cubos: O produto é elaborado com filé de peixe pirarucu limpo, sem couro/pele, sem espinhas, sem escamas, sem manchas esverdeadas ou parasitas, em perfeito estado de conservação e higiene, cortado no formato de cubos com aproximadamente 20 a 40 gramas, com textura firme, congelado com a tecnologia IQF. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de	KG	1.800	63,67	114.606,00
6	24	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, SUÍNO IQF: INGREDIENTES: RECHEADO COM CENOURA E VAGEM, PREPARADO COM CARNE SUÍNA E LEGUMES (CENOURA E VAGEM), TEMPEROS NATURAIS, ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO; ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL,	KG	5.000	54,33	271.650,00

		ISENTO DE OBJETOS PERFURANTES; PRODUTO CONGELADO IQF, PESO MÉDIO UNITÁRIO DE 50 A 60G (VARIAÇÃO DE +/- 10%).				
6	25	CARNE DE SUÍNO TIPO LOMBO EM CUBOS: CARNE SUÍNA, EM CUBOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTES DE SUÍNOS SELECIONADOS E ABATIDOS EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO DO SIF. A CARNE DEVERÁ APRESENTAR SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRESERVADAS, NÃO PODERÁ CONTER PELES, OSSOS, CARTILAGENS, TENDÕES, HEMATOMAS OU COÁGULOS, COM CONGELAMENTO TIPO IQF. PRODUTO LEVEMENTE TEMPERADO COM ESPECIARIAS, EXCETO PIMENTA.	KG	18.400	33,31	612.904,00
6	26	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILÉ MIGNON EM CUBOS (IQF): COMPONENTES: CARNE SUÍNA PROVENIENTE DE CORTE DENOMINADO FILÉ MIGNON, PROCESSADO NA FORMA EM CUBOS COM ESPECIARIAS NATURAIS, MEDINDO 3X3 APROXIMADAMENTE, ISENTO DE VEIAS, APONEUROSES, CARTILAGENS, INTESTINOS, TENDÕES, OU FRAGMENTOS DE OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES. CONTENDO: CARNE SUÍNA, ÁGUA, MOSTARDA EM PÓ, PÁPRICA, ALHO, CEBOLA, LIMÃO, CEBOLINHA, ALECRIM, SALSA, ORÉGANO E TOMILHO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS.	KG	2.000	38,95	77.900,00
7	27	OVOS TAMANHO PADRÃO (MÉDIO), CAGE FREE, COR DA CASCA BRANCA, COM BOA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS OU FRAGMENTOS, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. DEVERÁ SER PRODUZIDO POR GALINHAS QUE SÃO CRIADAS CISCANDO LIVREMENTE (SISTEMAS QUE ENFATIZAM O BEM-ESTAR ANIMAL E A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL) E CUJA ALIMENTAÇÃO É 100% ORGÂNICA (LIVRE DE PESTICIDAS, HERBICIDAS, ADITIVOS ARTIFICIAIS E ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGMS), DE ACORDO COM O PROGRAMA "CERTIFIED HUMANE"). CAGE FREE (LIVRE DE GAIOLAS), CONSISTE QUE AS AVES SEJAM LIVRES EM UM ESPAÇO MINIMAMENTE ESTABELECIDO, SEM ACESSO A ÁREAS EXTERNAS.	BDJ	25.900	36,13	935.767,00
8	28	ISCAS DE MERLUZA IQF: CARNE DE PEIXE, TIPO MERLUZA, OBTIDO A PARTIR DE PEIXES ÍNTEGROS, LIMPOS, EVISCERADOS, LIVRE DE PELES, CARTILAGENS, ESCAMAS, VÍSCERAS E ESPINHOS, CORTADO EM FORMATO DE FILÉ COM PESO APROXIMADO DE 130 A 180G E COM CONGELAMENTO TIPO IQF. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, LITOGRAFADO E APROVADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTO, EM PACOTES DE 1 A 3 KG.	KG	200	61,85	12.370,00
8	29	FILÉS DE POLACA DO ALASCA, LIVRE DE ESPINHAS, PELE, RESÍDUOS OU VÍSCERAS. PRODUTO MANIPULADO CONGELADO E ARMAZENADO A TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. INGREDIENTES: PEIXES DA ESPÉCIE GADUS CHALCOGRAMMUS (POLACA DO ALASCA). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: ORGANOLEPTICAS: ASPECTO: CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. SEM PELE E SEM OSSO E EM FILÉ. COR: PRÓPRIA, SEM APRESENTAR MANCHAS ESVERDEADAS OU ESCURAS. ODORE E SABOR: CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DE 1 A 2 KG, SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. O NÚMERO DO LOTE, FABRICAÇÃO E VALIDADE DEVERÃO SER MARCADOS EM CAMPO ESPECÍFICO COM DATADOR. SECUNDÁRIA 15 A 20 KG, CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO E LACRADAS COM FITA PLÁSTICA ADESIVA. ETIQUETA CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, LOTE, FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A QUANTIDADE E AS DATAS DE ENTREGA SERÃO DETERMINADAS PELO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	KG	1.160	52,37	60.749,20
8	30	PEIXE CONGELADO IQF DE PIRARUCU EM CUBOS: O PRODUTO É ELABORADO COM FILÉ DE PEIXE PIRARUCU LIMPO, SEM COURO/PELE, SEM ESPINHAS, SEM ESCAMAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARASITAS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE, CORTADO NO FORMATO DE CUBOS COM APROXIMADAMENTE 20 A 40 GRAMAS, COM TEXTURA FIRME, CONGELADO COM A TECNOLOGIA IQF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, RESISTENTE PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, COM FECHAMENTO TERMOSSOLDADO, COM PESO PADRONIZADO DE 1 KG OU 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO (FUNDO E TAMPAS), RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM RESFRIADA, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 30KG.	KG	200	63,67	12.734,00