

Pregão Eletrônico

Dados do Processo

Nº Processo 2890/2026 **Responsável** Consórcio de Saúde do Vale do Ribeira (CONSAÚDE) - SP

Objeto

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES E BEBIDAS LÁCTEAS, DESTINADOS AO HRLB/CONSAÚDE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

Dados Gerais

Situação Aguardando Abertura	Início Envio Propostas 04/06/2026 - 08:00	Fim Envio Propostas 18/06/2026 - 08:50	Pregoeiro RODRIGO MACIEL DO NASCIMENTO
Modo de Disputa Valor Unitário	Exibir Valor de Referência Não	Amparo legal Lei 14.133/2021, Art. 28, I	
Tipo Menor Preço	Inversão de Fase Não	Recurso Federal Não	Benefícios Selecionados Nenhum

Listagem de Lotes/Itens

Lote	Item	Descrição	Un	Qtd	Unitário (R\$)	Total (R\$)
1	1	ALMONDEGA DE FRANGO IQF - ALMONDEGA DE FRANGO (PEITO E SOBRECORA), MOLDADA, CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF). INGREDIENTES: 100% CARNE DE FRANGO DE FRANGO ? PODERA TER ACRESCIMO DE ATE 10% DE ENRIQUECIMENTO COM VEGETAL (TIPO ORA-PRO-NOBIS). DEVERA TER NO MAXIMO 5% DE GORDURA. CADA UNIDADE DEVE PESAR CERCA DE 20G (VARIACAO DE +/-5G). EMBALAGEM PRIMARIA: PLASTICA, PROPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, FECHAMENTO POR TERMOSSOLDAGEM, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ACONDICIONANDO NO MAXIMO 2KG DO PRODUTO. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 (OITO) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU MAIS FRIO.	KG	1.125	Sigiloso	Sigiloso
2	1	ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA IQF - ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA CONGELADAS INDIVIDUALMENTE (IQF), PRODUTO CARNEO OBTIDO SOMENTE A PARTIR DE CARNE BOVINA, MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO	KG	1.125	Sigiloso	Sigiloso
3	1	BEBIDA LACTEA FERMENTADA C/ POLPA DE FRUTA: MORANGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS; SABOR DE MORANGO/COCO; ELABORADO A PARTIR DE LEITE DESNATADO E/OU RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO; COMPOSTO DE ACUCAR,FERMENTOS LACTEOS,POLPA DE FRUTAS; CONSERVANTE,ESTABILIZANTE; AROMATIZANTE, ACIDULANTE; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS, COLORIDO ARTIFICIALMENTE E ACONDICIONADO EM SACO/POTE PLASTICO LACRADO, CONTENDO 850 A 900ML/G CADA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05 DA ANVISA,MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	L	750	Sigiloso	Sigiloso
4	1	BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUÍDO DESNATADO; SEM ACUCAR,SEM GORDURA,CONTEM AGUA; FERMENTO LACTEOS,VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO, ESPESSANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS,CASEINATO DE SODIO; CONSERVANTE,CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM GARRAFA PLASTICA/SACO LACRADO; EMBALADO EM GARRAFA /SACO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDICÕES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05,DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	L	375	Sigiloso	Sigiloso

5	1	BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO /COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUIDO DESNATADO; SEM ACUCAR, SEM GORDURA, CONTEM AGUA; FERMENTO LACTEOS, VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO, ESPESSANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS, CASEINATO DE SODIO; CONSERVANTE, CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALADO EM GARRAFA /SACO PLASTICO LACRADO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDICÕES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05 DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	L	375	Sigiloso	Sigiloso
6	1	CARNE BOVINA -COXAO MOLE - TIPO BIFE - 01 KG - CARNE BOVINA, TIPO COXAO MOLE, BIFE, CARNE BOVINA, TIPO COXAO MOLE, EM BIFE, FRESCA OU RESFRIADA, LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, COM, NO MAXIMO, 10% DE SEBO E GORDURA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE E ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO ENTRE 4 A 6 KG; SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº 12.486/78 E M.A. 2244/97).	K	2.250	Sigiloso	Sigiloso
7	1	CARNE BOVINA EM CUBOS (ACEM) - CARNE BOVINA EM CUBOS ACEM CONGELADA, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM, LIVRES DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS, SEM EXCESSO DE GORDURA IN NATURA E TAMBEM APOS O PREPARO. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERA CONTER NO MAXIMO 8% DE GORDURA. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATIVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.	KG	2.250	Sigiloso	Sigiloso
8	1	CARNE BOVINA MOÍDA (ACEM) - CARNE BOVINA MOÍDA ACEM CONGELADA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE MOÍDO, DE COR, TEXTURA E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM EXCESSO DE GORDURA IN NATURA E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). ISENTOS DE OSSOS, PELANCAS/ SEBO, PARASITAS E MATERIAIS STRANHOS. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATIVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. A VARIACAO DE PESO DEPOIS DE DESCONGELADA DEVE SER DE NO MAXIMO 5%. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE - 12° C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDICÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.	KG	1.125	Sigiloso	Sigiloso
9	1	CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: ACEM MOÍDA IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOIDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E	KG	1.125	Sigiloso	Sigiloso

		TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. LÍPIDEOS MAX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1 A 2KGS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA				
10	1	CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: PATINHO MOÍDO IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPÉCIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBÉM APOS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOÍDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1 A 2 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA	KG	1.500	Sigiloso	Sigiloso
11	1	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: ACEM EM CUBOS IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPÉCIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBÉM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERÃO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL. MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE	KG	2.250	Sigiloso	Sigiloso
12	1	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: PATINHO EM CUBOS IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPÉCIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBÉM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERÃO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM ROTULO	KG	1.500	Sigiloso	Sigiloso
13	1	CARNE SUINA - LOMBO - CARNE SUINA, LOMBO, PEÇA - CARNE SUINA, LOMBO, PEÇA; RESFRIADA, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADO; PESANDO APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78 E M.A. 2244/97). CARNE SUINA, LOMBO, PEÇA	KG	2.250	Sigiloso	Sigiloso

14	1	CARNE SUÍNA EM CUBOS IQF - CARNE SUÍNA EM CUBOS (PERNIL), DE TAMANHOS REGULARES COM CERCA DE 3 CM, SEM OSSO, CONGELADA SISTEMA IQF, EMBALADA A VACUO. LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, LIVRE DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGEM COM NO MAXIMO 9% DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, COM OS DEVIDOS REGISTROS, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE CONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU MAIS FRIO.	KG	375	Sigiloso	Sigiloso
15	1	FILE DE SOBRECOPA DE FRANGO EM CUBOS IQF - COXA E SOBRECOPA DESOSSADA ?IN	KG	2.250	Sigiloso	Sigiloso
16	1	FILE DE TILAPIA CONGELADO - FILE DE TILAPIA INTEIRO, COM GRAMATURA DE 100 A 120 GRAMAS. LIVRE DE MANCHAS, PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, CARTILAGENS, ESPINHAS, VÍSCERAS, ALEM DE SUBSTANCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES. APOS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS. EMBALAGEM PRIMARIA: PLASTICA, ATOXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SOB TEMPERATURA MAXIMA -12° C E TRANSPORTADA EM CONDICOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLACOES VIGENTES E COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA E A EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO LÍQUIDO (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS CONGELAMENTO. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO.	KG	2.250	Sigiloso	Sigiloso
17	1	LEITE FERMENTADO - LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOCADO: INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE EM PO DESNATADO RECONSTITUÍDO, LEITE EM PO DESNATADO, DEXTROSE, FERMENTO LACTEO, (LACTOBACILLUS CASEI, LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS, LACTOBACILLUS HELVETICUS, XAROPE DE ACUCAR, PECTINA CÍTRICA, AROMA IDENTICO AO NATURAL DE BAUNILHA. ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERACAO, COM TEMPERATURA DE 1 A 10 ° C. PRAZO DE VALIDADE 50 DIAS APOS A DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM DE 0,800 GRAMAS A 1 KG.	KG	375	Sigiloso	Sigiloso
18	1	ALMONDEGA DE FRANGO IQF - ALMONDEGA DE FRANGO (PEITO E SOBRECOPA), MOLDADA. CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF). INGREDIENTES: 100% CARNE DE FRANGO DE FRANGO ? PODERA TER ACRESCIMO DE ATE 10% DE ENRIQUECIMENTO COM VEGETAL (TIPO ORA-PRO-NOBIS). DEVERA TER NO MAXIMO 5% DE GORDURA. CADA UNIDADE DEVE PESAR CERCA DE 20G (VARIACAO DE +/-5G). EMBALAGEM PRIMARIA: PLASTICA, PROPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, FECHAMENTO POR TERMOSSOLDAGEM, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ACONDICIONANDO NO MAXIMO 2KG DO PRODUTO, ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 (OITO) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU MAIS FRIO.	KG	375	Sigiloso	Sigiloso
19	1	ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA IQF - ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA CONGELADAS INDIVIDUALMENTE (IQF), PRODUTO CARNEO OBTIDO SOMENTE A PARTIR DE CARNE BOVINA, MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO	KG	375	Sigiloso	Sigiloso
20	1	BEBIDA LACTEA FERMENTADA C/ POLPA DE FRUTA: MORANGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS; SABOR DE MORANGO/COCO; ELABORADO A PARTIR DE LEITE DESNATADO E/OU RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO; COMPOSTO DE ACUCAR, FERMENTOS LACTEOS, POLPA DE FRUTAS; CONSERVANTE, ESTABILIZANTE; AROMATIZANTE, ACIDULANTE; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS, COLORIDO ARTIFICIALMENTE E ACONDICIONADO EM SACO/POTE PLASTICO LACRADO, CONTENDO 850 A 900ML/G CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05 DA ANVISA, MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVO DETERMINADOS PELA ANVISA.	L	250	Sigiloso	Sigiloso
		BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO;				

21	1	COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUÍDO DESNATADO; SEM AÇÚCAR, SEM GORDURA, CONTEM ÁGUA; FERMENTO LACTEOS, VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO, ESPESANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS, CASEINATO DE SÓDIO; CONSERVANTE, CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTÍGRADOS; VALIDADE MÍNIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM GARRAFA PLÁSTICA/SACO LACRADO; EMBALADO EM GARRAFA/SACO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05, DA ANVISA/MINISTÉRIO DA SAÚDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	L	125	Sigiloso	Sigiloso
22	1	BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUÍDO DESNATADO; SEM AÇÚCAR, SEM GORDURA, CONTEM ÁGUA; FERMENTO LACTEOS, VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO, ESPESANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS, CASEINATO DE SÓDIO; CONSERVANTE, CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTÍGRADOS; VALIDADE MÍNIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALADO EM GARRAFA/SACO PLÁSTICO LACRADO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05, DA ANVISA/MINISTÉRIO DA SAÚDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	L	125	Sigiloso	Sigiloso
23	1	CARNE BOVINA -COXÃO MOLE - TIPO BIFE - 01 KG - CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE, BIFE, CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE, EM BIFE, FRESCA OU RESFRIADA, LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM, NO MÁXIMO, 10% DE SEBO E GORDURA, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE E ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO ENTRE 4 A 6 KG; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº 12.486/78 E M.A. 2244/97).	K	750	Sigiloso	Sigiloso
24	1	CARNE BOVINA EM CUBOS (ACEM) - CARNE BOVINA EM CUBOS ACEM CONGELADA, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS. OS CUBOS DEVERÃO TER CERCA DE 2 A 3 CM, LIVRES DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE MANCHAS, SEM EXCESSO DE GORDURA IN NATURA E TAMBÉM APÓS O PREPARO. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 8% DE GORDURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO, ATÓXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12º C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	750	Sigiloso	Sigiloso
25	1	CARNE BOVINA MOÍDA (ACEM) - CARNE BOVINA MOÍDA ACEM CONGELADA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE MOÍDO, DE COR, TEXTURA E ODORE CARACTERÍSTICOS, SEM EXCESSO DE GORDURA IN NATURA E TAMBÉM APÓS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). ISENTO DE OSSOS, PELANÇAS/ SEBO, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO, ATÓXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. A VARIÁÇÃO DE PESO DEPOIS DE DESCONGELADA DEVE SER DE NO MÁXIMO 5%. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE - 12º C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	375	Sigiloso	Sigiloso
		CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: ACEM MOÍDA IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPÉCIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADRÕES				

26	1	<p>CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM(ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOIDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO,DE FORMA CLARA E INDELEVEL, MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. LÍPÍDEOS MAX. 10G POR 100G. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2KGS. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA</p>	KG	375	Sigiloso	Sigiloso
27	1	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: PATINHO MOÍDO IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL E ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. ANTES DO PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER MOIDAS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO,DE FORMA CLARA E INDELEVEL, MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. VALIDADE: 9 (NOVE) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM PRIMARIA: 1 A 2 KG. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA</p>	KG	500	Sigiloso	Sigiloso
28	1	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: ACEM EM CUBOS IQF - CARNE PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA TIPO ACEM, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOE E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL. MANTIDA A TEMPERATURA MAXIMA DE -12°C E TRANSPORTADA EM CONDICOOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE</p>	KG	750	Sigiloso	Sigiloso
29	1	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: PATINHO EM CUBOS IQF - CARNE (PATINHO) PROVENIENTE DE ESPECIE BOVINA, ABATIDOS SOB SERVICO DE INSPECAO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DEVE ESTAR DENTRO DOS PADROES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE ORIGEM ANIMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E EXCESSO DE GORDURA IN NATURA, E TAMBEM APOS O PREPARO. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES). DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS CUBOS DEVERAO TER CERCA DE 2 A 3 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOE E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALADO EM</p>	KG	500	Sigiloso	Sigiloso

		EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURACOES OU VAZAMENTOS, LACRADA POR TERMOSSOLDAGEM, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM ROTULO				
30	1	CARNE SUINA - LOMBO - CARNE SUINA, LOMBO, PECA - CARNE SUINA, LOMBO, PECA; RESFRIADA, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADO; PESANDO APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78 E M.A. 2244/97).CARNE SUINA, LOMBO, PECA	KG	750	Sigiloso	Sigiloso
31	1	CARNE SUÍNA EM CUBOS IQF - CARNE SUÍNA EM CUBOS (PERNIL), DE TAMANHOS REGULARES COM CERCA DE 3 CM, SEM OSSO, CONGELADA SISTEMA IQF, EMBALADA A VACUO .LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, LIVRE DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGEM COM NO MAXIMO 9% DE GORDURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO, ATOXICA, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. LACRE POR TERMOSSOLDAGEM. ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, COM OS DEVIDOS REGISTROS, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE CONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE) MESES DA DATA DE ENTREGA, SOB CONGELAMENTO DE -12° C OU MAIS FRIO.	KG	125	Sigiloso	Sigiloso
32	1	FILE DE SOBRECOPA DE FRANGO EM CUBOS IQF - COXA E SOBRECOPA DESOSSADA ?IN	KG	750	Sigiloso	Sigiloso
33	1	FILE DE TILAPIA CONGELADO - FILE DE TILAPIA INTEIRO, COM GRAMATURA DE 100 A 120 GRAMAS. LIVRE DE MANCHAS, PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, CARTILAGENS, ESPINHAS, VÍSCERAS, ALEM DE SUBSTANCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES. APOS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS. EMBALAGEM PRIMARIA: PLASTICA, ATOXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COM ROTULO LITOGRAFADO, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, CONFORME LEGISLACAO. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 1 A 2KG. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (NOVE MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SOB TEMPERATURA MAXIMA -12° C E TRANSPORTADA EM CONDICOOES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBEM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLACOES VIGENTES E COM REGISTRO NO SIF, SISP OU DIPOA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA E A EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO LÍQUIDO (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APOS CONGELAMENTO. APRESENTAR FICHA TECNICA DO PRODUTO.	KG	750	Sigiloso	Sigiloso
34	1	LEITE FERMENTADO - LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOCADO: INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE EM PO DESNATADO RECONSTITUÍDO, LEITE EM PO DESNATADO, DEXTROSE, FERMENTO LACTEO, (LACTOBACILLUS CASEI, LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS, LACTOBACILLUS HELVETICUS, XAROPE DE ACUCAR, PECTINA CÍTRICA, AROMA IDENTICO AO NATURAL DE BAUNILHA. ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERACAO, COM TEMPERATURA DE 1 A 10 ° C. PRAZO DE VALIDADE 50 DIAS APOS A DATA DE FABRICACAO. EMBALAGEM DE 0,800 GRAMAS A 1 KG.	KG	125	Sigiloso	Sigiloso