

COMUNICADO DE INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

O Consórcio Intermunicipal da Região Oeste Metropolitana de São Paulo – CIOESTE, torna público para conhecimento de todos os interessados, que na condição de Órgão Gerenciador, realizará um processo licitatório compartilhado através do Sistema de Registro de Preços, na modalidade PREGÃO com o objetivo de adquirir alimentos perecíveis para merenda da rede pública de educação dos municípios consorciados ao CIOESTE, conforme o art. 86 da Lei Federal nº 14.133/21.

I – DO OBJETO

O objeto do presente Edital é o procedimento público de Intenção de Registro de Preços (IRP), a ser operacionalizado pelo CIOESTE, na qualidade de Órgão Gerenciador, destinado aos Entes Não Consorciados, objetivando a instrução, o registro e a divulgação dos itens e do processo licitatório destinado ao **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS PERECÍVEIS PARA O FORNECIMENTO DE MERENDA NA REDE PÚBLICA DE ENSINO DOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS AO CIOESTE** pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada conforme a Lei Federal nº 14.133/21.

II – DOS ITENS

1º LOTE - PEIXE		
Item	Produtos	Unidade
1	Carne de peixe congelada corte filé de tilápia , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente das porções laterais do peixe, isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
2	Carne de peixe congelada corte pirarucu em cubos de 20 a 40 gramas , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção principal do peixe (lombo), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou	kg

1º LOTE - PEIXE		
Item	Produtos	Unidade
	pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
3	Carne de peixe congelada corte cação em cubos de 25 a 35 gramas , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção principal do peixe (lombo), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1a 2 kg.	kg
4	Carne de peixe congelada corte mapará em iscas de 3 a 5 cm de largura, 8 a 10 cm de comprimento e de 1 a 3 cm de espessura , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção do filé do peixe (auchenipterus nuchalis), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
5	Carne de peixe congelada corte polaca do alaska em iscas de 2 a 3 cm de largura, 7 a 5 cm de comprimento e de 1 a 3 cm de espessura , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção do filé do peixe (gadus chalcogrammus), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem	kg

1º LOTE - PEIXE		
Item	Produtos	Unidade
	pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
6	Carne de peixe congelada corte piramutaba em iscas de 2 a 3 cm de largura, 7 a 5 cm de comprimento e de 1 a 3 cm de espessura , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção do filé do peixe (branchyplastystoma vaillante), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg

2º LOTE - FRANGO		
Item	Produtos	Unidade
1	Carne de ave congelada corte peito de frango condimentado em bifes de 60 a 80 cm, espessura entre 5 e 10mm , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/ superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho, manjeriço, ora-pró-nóbis e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
2	Carne de ave congelada corte filé de sobrecoxa em cubos de 3 a 3 cm de largura/comprimento , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf -	kg

2º LOTE - FRANGO		
Item	Produtos	Unidade
	individually quick frozen), proveniente da porção superior da perna, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
3	Carne de ave congelada corte peito de frango condimentado em cubos de 3 a 3 cm de largura/ comprimento , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/ superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho, manjeriço, ora-pró-nóbis e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
4	Carne de ave congelada corte peito de frango em iscas de 1,5 a 2,0 cm de largura, 3,5 a 4,0 cm de comprimento e de 1,5 a 2,0 cm de espessura , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/ superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
5	Carne de ave congelada corte filé de peito sassami , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção interna do peito, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características	kg

2º LOTE - FRANGO		
Item	Produtos	Unidade
	sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
6	Carne de ave congelada corte peito de frango desfiado com legumes , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/ superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura, com cenoura, milho e ervilha. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
7	Carne de ave congelada tipo bolinho de 15 a 25 gr (sendo permitida variação proveniente de 7% no peso individual) , e submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), de carne de frango de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: Carne de frango, água, ora- pró- nóbis, cebola em pó, sal, alho em pó, tomilho em flocos e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
8	Carne de ave congelada tipo hambúrguer de 80 a 90 gr, 100% de carne de frango de primeira qualidade , isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e	kg

2º LOTE - FRANGO		
Item	Produtos	Unidade
	sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: Carne de frango in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	

3º LOTE - SUÍNO		
Item	Produtos	Unidade
1	Carne suína congelada corte lombo condimentado em bifes de 60 a 80 cm, espessura entre 5 e 10mm , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção superior das costas suína, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada á vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: sal, cebola em pó, alho em pó, tomate em pó, laranja em pó, mostarda em pó, ora-pró-nóbis , cúrcuma em pó, cenoura em pó, aipo em pó e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
2	Carne suína congelada corte pernil em cubos de 3 a 3 cm de largura/ comprimento , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira suína, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada á vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
3	Carne suína congelada corte filé mignon condimentado em tiras de 1,5 a 2,0 cm de largura, 3,5 a 4,0 cm de comprimento e de 1,5 a 2,0 cm de espessura , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen),	kg

3º LOTE - SUÍNO		
Item	Produtos	Unidade
	proveniente da porção interna da região lombar de suíno, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada á vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: água, alho, alecrim, salsa, ora-pró-nóbis, aromas naturais de alho, cebola, alecrim, sal, cebola e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
4	Carne suína congelado tipo bolinho de 15 a 25 gr (sendo permitida variação proveniente de 7% no peso individual) , e submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), de carne suína de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada á vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: água, ora- pró- nóbis, cebola em pó, sal, alho em pó, tomilho em flocos e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
5	Carne suína congelado tipo hamburguer de 80 a 90 gr, 100% de carne suína de primeira qualidade , isenta de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada a vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg

4º LOTE - BOVINO		
Item	Produtos	Unidade
1	Carne bovina congelada corte coxão mole condimentado em bifes de 60 a 80 cm, espessura entre 5 e 10mm , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: cebolinha, alecrim, cebola, salsa, tomate, tomilho, ora-pró-nóbis, aipo, cebolinha, páprica e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
2	Carne bovina congelada corte miolo de acém em cubos de 3 a 3 cm de largura/comprimento , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
3	Carne bovina congelada corte patinho em tiras de 1,5 a 2,0 cm de largura, 3,5 a 4,0 cm de comprimento e de 1,5 a 2,0 cm de espessura , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
4	Carne bovina congelada corte lagarto condimentado em iscas/ flocado de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento e de 0,3 a 0,5 cm de espessura , submetida	kg

4º LOTE - BOVINO		
Item	Produtos	Unidade
	ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho, gengibre em pó e demais ingredientes permitidos por lei. Isento de glúten e de qualquer tipo de conservantes, pimenta, aditivos químicos e corantes. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
5	Carne bovina congelada corte miolo de paleta moída , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
6	Carne bovina congelada corte patinho moído , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
7	Carne bovina congelado tipo bolinho de 15 a 25 gr (sendo permitida variação proveniente de 7% no peso individual) , e submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), de carne bovina de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: -	kg

4º LOTE - BOVINO		
Item	Produtos	Unidade
	aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: água, ora- pró- nóbis, cebola em pó, sal, alho em pó, tomilho em flocos e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
8	Carne bovina congelado tipo hamburguer de 80 a 90 gr, 100% de carne bovina de primeira qualidade , isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg

III – DA MANIFESTAÇÃO DE INTENÇÃO DE REGISTRO

2.1. O prazo para apresentação da manifestação de Intenção de Registro de Preços inicia em 25 de maio de 2026 e encerra em 03 de junho de 2026 (8 dias úteis, conforme caput do Art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021).

2.2. Os Entes Não-consorciados, que tiverem interesse em participar do procedimento deverão apresentar sua manifestação de interesse na Intenção de Registro de Preço no e-mail: licitacao@cioeste.sp.gov.br, conforme anexo I deste Edital.

IV – DO PROCEDIMENTO

3.1. Todo o procedimento de IRP será operacionalizado pelo CIOESTE e permanecerá disponível no sítio eletrônico oficial do Consórcio.

3.2. Não haverá número máximo de participantes, podendo ser registrado por qualquer órgão ou entidade pública dos municípios consorciados.

3.3. O Órgão Gerenciador poderá aceitar ou recusar, justificadamente, os quantitativos considerados ínfimos ou superestimados ou a inclusão de novos itens na IRP.

- 3.4. É facultado aos órgãos consorciados, antes de iniciar um processo licitatório, consultar a IRP em andamento e deliberar a respeito da conveniência de sua participação.
- 3.5. A indicação de quantidades pelos Entes Não- consorciados interessados, não os vincula a Ata de Registro de Preços decorrentes do processo licitatório.
- 3.6. Dúvidas ou esclarecimentos poderão ser solicitados através do email: licitacao@cioeste.sp.gov.br

GREGÓRIO RODRIGUES PONTES MAGLIO
PRESIDENTE DO CIOESTE

Anexo I

Manifestação de Interesse na Intenção de Registro de Preços (IRP)

Ao Consórcio Intermunicipal da Região Oeste Metropolitana de São Paulo – CIOESTE

Prezados Senhores,

Em resposta ao comunicado de Intenção de Registro de Preços (IRP) para adquirir alimentos perecíveis para merenda da rede pública de educação dos municípios consorciados ao CIOESTE, informamos a manifestação de interesse do Município [**Nome do Município**] para participar da referida IRP.

Solicitamos o registro dos seguintes itens e quantitativos:

1º LOTE - PEIXE			
Item	Produtos	Unidade	Qtd
1	Carne de peixe congelada corte filé de tilápia , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente das porções laterais do peixe, isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg	
2	Carne de peixe congelada corte pirarucu em cubos de 20 a 40 gramas , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção principal do peixe (lombo), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg	
3	Carne de peixe congelada corte cação em cubos de 25 a 35 gramas , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção principal do peixe	kg	

	(lombo), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.		
4	Carne de peixe congelada corte mapará em iscas de 3 a 5 cm de largura, 8 a 10 cm de comprimento e de 1 a 3 cm de espessura , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção do filé do peixe (<i>auchenipterus nuchalis</i>), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg	
5	Carne de peixe congelada corte polaca do alaska em iscas de 2 a 3 cm de largura, 7 a 5 cm de comprimento e de 1 a 3 cm de espessura , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção do filé do peixe (<i>gadus chalcogrammus</i>), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg	
6	Carne de peixe congelada corte piramutaba em iscas de 2 a 3 cm de largura, 7 a 5 cm de comprimento e de 1 a 3 cm de espessura , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção do filé do peixe (<i>branchioplastystoma vaillante</i>), isento de escamas e espinhos.	kg	

<p>Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>		
--	--	--

2º LOTE - FRANGO			
Item	Produtos	Unidade	Qtd
1	<p>Carne de ave congelada corte peito de frango condimentado em bifés de 60 a 80 cm, espessura entre 5 e 10mm, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/ superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho, manjeriço, ora-pró-nóbis e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>	kg	
2	<p>Carne de ave congelada corte filé de sobrecoxa em cubos de 3 a 3 cm de largura/ comprimento, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção superior da perna, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>	kg	
3	<p>Carne de ave congelada corte peito de frango condimentado em cubos de 3 a 3 cm de largura/ comprimento, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen),</p>	kg	

	<p>proveniente da porção dianteira/ superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho, manjeriço, ora-pró-nóbis e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>		
4	<p>Carne de ave congelada corte peito de frango em iscas de 1,5 a 2,0 cm de largura, 3,5 a 4,0 cm de comprimento e de 1,5 a 2,0 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/ superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>	kg	
5	<p>Carne de ave congelada corte filé de peito sassami, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção interna do peito, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>	kg	
6	<p>Carne de ave congelada corte peito de frango desfiado com legumes, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/ superior</p>	kg	

	do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura, com cenoura, milho e ervilha. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.		
7	Carne de ave congelada tipo bolinho de 15 a 25 gr (sendo permitida variação proveniente de 7% no peso individual) , e submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), de carne de frango de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: Carne de frango, água, ora- pró- nóbis, cebola em pó, sal, alho em pó, tomilho em flocos e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg	
8	Carne de ave congelada tipo hambúrguer de 80 a 90 gr, 100% de carne de frango de primeira qualidade , isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: Carne de frango in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg	
3º LOTE - SUÍNO			

Item	Produtos	Unidade	Qtd
1	Carne suína congelada corte lombo condimentado em bifes de 60 a 80 cm, espessura entre 5 e 10mm , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção superior das costas suína, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada á vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: sal, cebola em pó, alho em pó, tomate em pó, laranja em pó, mostarda em pó, ora-pró-nóbis , cúrcuma em pó, cenoura em pó, aipo em pó e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg	
2	Carne suína congelada corte pernil em cubos de 3 a 3 cm de largura/comprimento , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira suína, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada á vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg	
3	Carne suína congelada corte filé mignon condimentado em tiras de 1,5 a 2,0 cm de largura, 3,5 a 4,0 cm de comprimento e de 1,5 a 2,0 cm de espessura , submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção interna da região lombar de suíno, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência	kg	

	<p>firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada á vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: água, alho, alecrim, salsa, ora-pró-nóbis, aromas naturais de alho, cebola, alecrim, sal, cebola e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>		
4	<p>Carne suína congelado tipo bolinho de 15 a 25 gr (sendo permitida variação proveniente de 7% no peso individual), e submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), de carne suína de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada á vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: água, ora- pró- nóbis, cebola em pó, sal, alho em pó, tomilho em flocos e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>	kg	
5	<p>Carne suína congelado tipo hamburguer de 80 a 90 gr, 100% de carne suína de primeira qualidade, isenta de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada a vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>	kg	

4º LOTE - BOVINO			
Item	Produtos	Unidade	Qtd
1	Carne bovina congelada corte coxão mole condimentado em bifes de 60 a 80 cm, espessura entre 5 e 10mm, submetida ao processo de	kg	

	<p>congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: cebolinha, alecrim, cebola, salsa, tomate, tomilho, ora-pró-nóbis, aipo, cebolinha, páprica e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>		
2	<p>Carne bovina congelada corte miolo de acém em cubos de 3 a 3 cm de largura/ comprimento, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>	kg	
3	<p>Carne bovina congelada corte patinho em tiras de 1,5 a 2,0 cm de largura, 3,5 a 4,0 cm de comprimento e de 1,5 a 2,0 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>	kg	
4	<p>Carne bovina congelada corte lagarto condimentado em iscas/ flocado de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento e de 0,3 a 0,5 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento</p>	kg	

	<p>rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho, gengibre em pó e demais ingredientes permitidos por lei. Isento de glúten e de qualquer tipo de conservantes, pimenta, aditivos químicos e corantes. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>		
5	<p>Carne bovina congelada corte miolo de paleta moída, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>	kg	
6	<p>Carne bovina congelada corte patinho moído, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.</p>	kg	
7	<p>Carne bovina congelado tipo bolinho de 15 a 25 gr (sendo permitida variação proveniente de 7% no peso individual), e submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), de carne bovina de primeira qualidade, isento de fibrose,</p>	kg	

	cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: água, or-pró- nóbis, cebola em pó, sal, alho em pó, tomilho em flocos e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.		
8	Carne bovina congelado tipo hamburguer de 80 a 90 gr, 100% de carne bovina de primeira qualidade , isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg	

Solicitamos, ainda, que todas as comunicações referentes a este processo sejam encaminhadas para o seguinte contato:

Responsável: [Nome do Responsável]

Cargo: [Cargo do Responsável]

Telefone: [Telefone de Contato]

E-mail: [E-mail de Contato]

Certos de sua atenção, agradecemos antecipadamente.

Atenciosamente,

[Nome do Prefeito ou Responsável]

[Cargo]

[Município]

[Data]



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 3303-F8A9-2ADF-6C32

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ GREGORIO RODRIGUES (CPF 287.XXX.XXX-14) em 25/05/2026 10:08:54 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cioeste.1doc.com.br/verificacao/3303-F8A9-2ADF-6C32>