



Endereço: RUA DR. PIO PRADO, 285
Cidade: SANTO ANTONIO DO ARACANGUA

CEP: 16130-000 Bairro: CENTRO
Fone: (18) 3639-9000 Fax: (18) 3639-9029 CNPJ: 59764399000120

Município de Santo Antônio do Aracanguá

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 8/2020
Modalidade: PREGÃO

Nº Licitação: 1

Anexo I

ITENS EXCLUSIVOS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Cota
1	ADOÇANTE 100% NATURAL- STÉVIA PURA. ADOÇANTE 100% natural- stévia pura. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Não conter gluten. Unidades de 80ml a 90ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	JNIDADE	4	100,00 %
2	ALHO PURO PICADO Alho puro picado- sem adição de sal, produzido com matéria prima selecionada, não pode soltar água na panela e nem estourar com o calor. A embalagem deverá conter de 400g a 1 kg e externamente os dados de identificação, marca nome do fabricante, CNPJ, e-mail, procedência, Informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, composição e telefone do SAC. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega.	KG	540	100,00 %
3	AMIDO DE MILHO- 100% Amido de milho- 100% puro de excelente qualidade isento de glúten e não tem sabor nem cheiro. Apresenta - se como um pó fino, suave e de cor branca, e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades embaladas em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no máximo 01 kg. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega .	KG	160	100,00 %
4	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1 Arroz Agulhinha Longo Fino Tipo 1- Alimento composto de Arroz, vitaminas (A, B1, PP, B9, B12) e Minerais (Ferro e Zinco) beneficiado, polido, procedência nacional e ser de safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90%, umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Não sendo necessário lavar ou escolher para sua preparação. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve declarar marca prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. Embalagem primária: em saco plástico atóxico contendo 05(cinco) kg devidamente rotulados conforme legislação vigente. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico contendo 30 (trinta) kg (6x5) kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto conf. RDC 360 de 23/12/03. Apresentar amostra.	PTE	3.100	100,00 %
5	AÇÚCAR CRISTAL FILTRADA TIPO 1 ESPECIAL - PACOTE C/ 5 KG Açúcar cristal filtrada tipo 1 especial - pacote c/ 5 kg - açúcar; obtido da cana de açúcar, cristal; com aspecto cor, cheiros próprios, sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p e umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em plástico atóxico, contendo 5kg do produto, com validade mínima 23 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA.	PTE	1.100	100,00 %
6	AÇÚCAR TIPO CRISTAL Açúcar tipo cristal- branco de origem vegetal, pacote com 05 kg constituído fundamentalmente de sacarose de cana de açúcar, livre e fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos de animais e vegetais. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Composição básica mínima do açúcar: 98,3% de sacarose. Acondicionado em plástico atóxico, com validade mínima 23 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela ANVISA.	PTE	1.000	100,00 %



Município de Santo Antônio do Aracanguá

Endereço: RUA DR. PIO PRADO, 285

CEP: 16130-000

Bairro: CENTRO

Cidade: SANTO ANTONIO DO ARACANGUA

Fone: (18) 3639-9000

Fax: (18) 3639-9029 CNPJ: 59764399000120

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 8/2020

Nº Licitação: 1

Modalidade: PREGÃO

7	<p>BISCOITO DOCE SABOR MAISENA E LEITE Biscoito doce sabor maisena e leite- Ingredientes sabor maisena: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico, aromatizante e melhorador de farinha protease (ins1101i). CONTENDO GLÚTEN. Composição nutricional mínima de 30g: 22g de carboidratos, 2,3g de proteínas e 4,2g de gorduras totais. Ingredientes sabor leite: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico, melhorador de farinha protease (ins 1101 i) e aromatizante. CONTENDO GLÚTEN. Composição nutricional mínima de 30g: 23g de carboidratos, 2,7g de proteínas e 2,5g de gorduras totais. Rotulagem: conforme legislação vigente. O biscoito deverá estar em perfeito estado de e deve declarar marca prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. Embalagem primária de polietileno transparente, impermeáveis e lacrados. Deve conter dupla embalagem. Embalagem secundária em caixas de papelão. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Apresentar amostra.</p>	KG	520	100,00 %
8	<p>BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL Biscoito salgado tipo água e sal- ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), amido, extrato de malte, açúcar invertido, sal, fermento biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico. Contendo glúten. Composição nutricional mínima em 30g: 20g de carboidratos, 3,8g de proteínas e 3,9g de gorduras totais. O biscoito deverá estar em perfeito estado e deve declarar marca prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. Embalagem primária de 400g de polietileno transparente, impermeáveis e lacrados. Deve conter dupla embalagem. Embalagem secundária em caixas de papelão. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve constar na embalagem a data de validade e fabricação do produto. Apresentar amostra.</p>	KG	220	100,00 %
9	<p>BISCOITO, TIPO ROSQUINHA BISCOITO, tipo ROSQUINHA- Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e / ou féculas de arroz ou mandioca, coco ralado, sal refinado, açúcar invertido, fermento químico bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e piro fosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. Deve apresentar sabor característico de coco e agradável. Acondicionado em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com no mínimo 200 gramas e reembalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Composição nutricional mínima em 30g: 1,8g de proteínas, 20g carboidrato e valor calórico 130 Kcal do produto. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente. Validade: mínima de nove (09) meses.</p>	KG	1.000	100,00 %
10	<p>BISCOITOS SEM PROTEÍNA DO LEITE E SEM LACTOSE Biscoitos sem proteína do leite e sem lactose- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenado zero trans, açúcar invertido, estabilizante, lecitina de soja, fermento químicos, sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial do leite, proteinase, vitaminas (B1, B2, B6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Embalados em saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo descrição de peso. O biscoito deverá estar em perfeito estado de e deve declarar marca prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. Embalagem primária de polietileno transparente, impermeáveis e lacrados. Deve conter dupla embalagem. Embalagem secundária em caixas de papelão. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Apresentar amostra.</p>	KG	20	100,00 %
11	<p>CAFÉ EM PÓ ESPECIAL Café em pó especial, puro, torrado e moído, pó fino e homogêneo, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, sabor tradicional ou forte. Acondicionado em pacotes aluminizados, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, 100% variedade arábica contendo 500 gramas de peso líquida. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, Selo de Qualidade ABIC e Selo de pureza ABIC. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.</p>	PACOTE	1.500	100,00 %



Município de Santo Antônio do Aracanguá

Endereço: RUA DR. PIO PRADO, 285

CEP: 16130-000

Bairro: CENTRO

Cidade: SANTO ANTONIO DO ARACANGUA

Fone: (18) 3639-9000

Fax: (18) 3639-9029

CNPJ: 59764399000120

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 8/2020

Nº Licitação: 1

Modalidade: PREGÃO

12	<p>CAFÉ EM PÓ ESPECIAL, PURO, TORRADO E MOÍDO, PÓ FINO E HOMOGÊNEO</p> <p>Café em pó especial, puro, torrado e moído, pó fino e homogêneo, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, sabor tradicional ou forte. Acondicionado em pacotes aluminizados, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, 100% variedade arábica contendo 500 gramas de peso líquida. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, Selo de Qualidade ABIC e Selo de pureza ABIC. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.</p>	PTE	2.600	100,00 %
13	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO MÚSCULO CUBOS IQF</p> <p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO MÚSCULO CUBOS IQF - Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Tipo músculo, congelado em pedaços de aproximadamente 03 cm, e que apresente no máximo 05 a 10% de sebo e gordura com aspecto, sabor e cheiro próprio.</p> <p>O produto deverá se apresentar na forma de cubos 03 cm e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono).</p> <p>A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio).</p> <p>No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.</p> <p>Embalada em sacos de PEBD, juntamente com a etiqueta contendo as informações pertinentes ao rótulo (obrigatoriamente o registro no SIF/SISP), 2 kg por pacote, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM.</p> <p>Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>	KG	2.100	100,00 %
14	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO ISCAS IQF</p> <p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO ISCAS IQF-</p> <p>A carne bovina (patinho bovino) utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores, e que apresente no máximo 05 a 10% de sebo e gordura com aspecto, sabor e cheiro próprio.</p> <p>O produto deverá se apresentar na forma em iscas aproximadamente 2,0 x 1,0 cm e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono).</p> <p>A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio).</p> <p>No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.</p> <p>Embalada em sacos de PEBD, juntamente com a etiqueta contendo as informações pertinentes ao rótulo (obrigatoriamente o registro no SIF/SISP), 2 kg por pacote, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM.</p> <p>Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>	KG	2.150	100,00 %



Município de Santo Antônio do Aracanguá

Endereço: RUA DR. PIO PRADO, 285

CEP: 16130-000

Bairro: CENTRO

Cidade: SANTO ANTONIO DO ARACANGUA

Fone: (18) 3639-9000

Fax: (18) 3639-9029

CNPJ: 59764399000120

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 8/2020

Nº Licitação: 1

Modalidade: PREGÃO

17	<p>CARNE DE FRANGO IQF CARNE DE FRANGO IQF- Tipo filé de coxa e sobrecoxa de frango congelado pelo processo IQF, "sem pele e sem osso": Carne de frango limpa, em pedaços (coxa e sobrecoxa separadas), manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Não pode conter aditivos químicos. O produto deverá se apresentar na forma de filés e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. Embalada em sacos de PEBD, juntamente com a etiqueta contendo as informações pertinentes ao rótulo (obrigatoriamente o registro no SIF/SISP), pacote 02 kg no máximo, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem secundária íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>	KG	2.800	100,00 %
18	<p>CARNE DE FRANGO IQF CARNE DE FRANGO IQF- Tipo filé de coxa, cortados em cubos, congelado pelo processo IQF, "sem pele e sem osso": Classificação/características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitária, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve se apresentar com aspecto, cor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas em pedaços de aproximadamente 03 cm e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. Embalada em sacos de PEBD, juntamente com a etiqueta contendo as informações pertinentes ao rótulo (obrigatoriamente o registro no SIF/SISP), 2 kg por pacote, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>	KG	2.500	100,00 %



Município de Santo Antônio do Aracanguá

Endereço: RUA DR. PIO PRADO, 285

CEP: 16130-000

Bairro: CENTRO

Cidade: SANTO ANTONIO DO ARACANGUA

Fone: (18) 3639-9000

Fax: (18) 3639-9029

CNPJ: 59764399000120

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 8/2020

Nº Licitação: 1

Modalidade: PREGÃO

19	<p>CARNE DE FRANGO- TIPO FILE DE PEITO (IQF CARNE DE FRANGO- TIPO FILE DE PEITO (IQF): Filezinho de peito de frango, desossado, congelado (IQF Classificação/características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitária, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve se apresentar com aspecto, cor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas em filé de aproximadamente 100 gr e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. Embalada em sacos de PEBD, juntamente com a etiqueta contendo as informações pertinentes ao rótulo (obrigatoriamente o registro no SIF/SISP), 2 kg por pacote, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>	KG	2.300	100,00 %
20	<p>CHOCOLATE EM PÓ COM 50% DE CACAU Chocolate em pó com 50% de cacau- Contendo cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo de doze vitaminas e quatro minerais, aroma, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação. Sabor chocolate trufado. Não conter corantes, conservantes e gorduras trans. Fonte de fibras. Embalagem primária em saco de polietileno leitoso, atóxico, com peso líquido de 800gr a 2 kg e embalagem secundária em caixa com 10 a 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 400 porções de 120 ml por pacote. Validade mínima de oito meses da data de fabricação. O vencedor do item deverá apresentar uma amostra em embalagem original para análises: ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; Anotação de Responsabilidade Técnica do profissional encarregado da empresa; original ou cópia autenticada do Comunicado de início de fabricação do produto devidamente protocolado no órgão competente.</p>	PTE	850	100,00 %
21	<p>CHOCOLATE EM PÓ INSTANTÂNEO DIET Chocolate em pó instantâneo diet- produto obtido do cacau, enriquecido com vitaminas e minerais, sem adição de açúcar ou aspartame (zero açúcar/zero lactose) - utilizado por crianças com intolerâncias e diabetes), embalagem de 210g, feito de material específico, em perfeito estado de conservação, vedado, contendo informação nutricional e prazo de validade legíveis, devendo conter registros obrigatórios nos ministérios competentes, validade mínima de 6 meses da entrega.</p>	JNIDADE	10	100,00 %
22	<p>CHÁ MATE CAIXA 250 GRAMAS</p>	CAIXA	800	100,00 %
23	<p>COLORAU COLORAU- Condimento colorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>	KG	155	100,00 %
24	<p>ERVILHA ERVILHA - Ervilha fresca congelada, 100% natural, não podendo conter conservantes. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, contendo 500gr a 01kg.</p>	KG	200	100,00 %



Município de Santo Antônio do Aracanguá

Endereço: RUA DR. PIO PRADO, 285

CEP: 16130-000

Bairro: CENTRO

Cidade: SANTO ANTONIO DO ARACANGUA

Fone: (18) 3639-9000

Fax: (18) 3639-9029

CNPJ: 59764399000120

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 8/2020

Nº Licitação: 1

Modalidade: PREGÃO

25	EXTRATO DE TOMATE Extrato de tomate- Extrato de tomate concentrado, grau BRIX mínimo de 18. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Características: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, por processo tecnológico adequado. 100 % natural, sem adição de conservantes e corantes. Deverá ser preparados com frutos maduros selecionados, são, limpos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Características organolépticas: Aparência: massa mole Cor: vermelha Odor: próprio Sabor: próprio A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Embalagem: sachês ou tetrapak com no mínimo 340 g e máximo 02 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	1.000	100,00 %
26	FARINHA A BASE DE ARROZ OU MILHO Farinha a base de arroz ou milho- pré-cozida, adicionado de vitaminas e sais minerais, em pó, acondicionado em embalagem de praxe comercial. Deverá atender ao nta 83 do decreto lei nº 12.486 de 20/10/78.	KG	10	100,00 %
27	FARINHA DE MANDIOCA Farinha de mandioca- farinha seca é o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada ou alta e novamente peneirada, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo I. O produto deverá obedecer a portaria n. 554, de 30/08/95 e anexos, para farinha de mandioca seca, fina branca, tipo I, para efeito de classificação. Deverá ser fabricada a partir de matéria-prima são e limpa, isenta de matérias estranhas, parasitos e, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Aspecto característico, cor própria, odor próprio, umidade em base úmida: máximo 13,0% p/p, acidez mil equivalentes de solução normal de NaOH máximo de 3,0, amido: mínimo de 75,0 % p/p, cinzas: máximo de 1,50% p/p, Portaria nº 554 do MAARA de 30/08/95. Adotar os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 10, item a, publicada no D.O.U seção I em 10/01/01. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fragmentos de inseto: máximo de 30 (trinta) fragmentos de inseto, a nível microscópico, em 100g do produto. Verificação da presença dos elementos histológicos que compõem o produto. Validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega. Embalagem: pacotes plásticos de 500g, transparentes, limpos, não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria N 54, de 18/07/96. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	PTE	200	100,00 %
28	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Farinha de trigo especial- enriquecida com ferro e ácido fólico, obtido do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitos e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega, embalagem contendo aproximadamente 01 kg de peso líquido em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria N 54, de 18/07/96. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	KG	1.100	100,00 %
29	FEIJÃO TIPO I Feijão tipo I- classe cariouinha safra nova, cor clara, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, embalagem com 1 kg em sacos plásticos transparentes, limpos, de polietileno atóxico, resistente e em fardos lacrados, isento de matéria terrosa, parasitas, carunchos, sem matos, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	JNIDADE	3.000	100,00 %
30	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ Fermento químico em pó - características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 200gr do produto. Rotulagem contendo as informações pertinentes. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	300	100,00 %
31	FOLHA DE LOURO Folha de louro- Deve ser constituída de folhas são, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagens: embalagem de 10g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	PTE	200	100,00 %



Município de Santo Antônio do Aracanguá

Endereço: RUA DR. PIO PRADO, 285

CEP: 16130-000

Bairro: CENTRO

Cidade: SANTO ANTONIO DO ARACANGUA

Fone: (18) 3639-9000

Fax: (18) 3639-9029 CNPJ: 59764399000120

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 8/2020

Nº Licitação: 1

Modalidade: PREGÃO

32	FUBÁ DE MILHO Fubá de milho- Fubá Mimoso enriquecido com ferro e ácido fólico. Fonte de fibras e nutritivo, produto obtido a partir da moagem do grão de milho (Zea mays, L), desgerminado ou não, seco por processos tecnológicos adequados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Resolução 12/78 da CANNP A/MS, NTE 12/18, item 4m, publicado no DOU, Seção I Parte I em 24/7/78. Aspecto pó fino ou granulado, cor própria, odor e sabores próprios. Adotar os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item a, publicada no DOU EM 10/01/01, Seção I, pct de 500g	PTE	300	100,00 %
33	IOGURTE Iogurte- iogurte com polpa de fruta sabores morango, coco e salada de frutas. Consistência: cremosa Aparência: creme de coloração rosada isenta de sujidades, parasitas, isento de bolores com Polpa de Frutas Natural Parcialmente Desnatado. Sabor- não muito ácido, característico de bebidas lácteas morango, coco e salada de frutas. Classificação/ Características gerais: produto obtido através de leite integral padronizado em seu conteúdo de gorduras, cultivo de bactérias lácteas e/ou cultivo de bactérias lácteas específicas. Contendo polpa de frutas (morango, coco e salada de frutas). Acidez (g de ácido láctico/ 100g de 0,6 a 1,5), estabilizante, corante natural e aroma natural, podendo conter outros ingredientes que enriqueçam o produto. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos. Sua conservação deve ser feita sob refrigeração à temperatura máxima de 10°C, não permitida a adição de substâncias conservadoras, embalagem pacotes com 1 litro. Validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega, não contem glúten, com registro no ministério da agricultura. TRANSPORTADA em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.	LT	10.400	100,00 %
34	IOGURTE DE SOJA Iogurte de soja - Iogurte de soja sabor morango - pote-200g, sem lactose. Com validade de, no mínimo de 20 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.	JNIDADE	520	100,00 %
35	IOGURTE DESNATADO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR Iogurte desnatado sem adição de açúcar - sabor morango - pote-200g. Com validade de, no mínimo de 20 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.	UND	132	100,00 %
36	LEITE DE SOJA SABOR ORIGINAL Leite de soja sabor original- I leite obtido a partir de grãos de soja, em caixas contendo 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo 2 meses a contar a partir da data de entrega. Número de registro no órgão competente, e demais dado conforme as exigências da legislação vigente. 0% lactose, 0% colesterol e sem conservantes.	LT	100	100,00 %
37	LEITE DESNATADO, UHT Leite desnatado, UHT- o teor de gordura não pode ultrapassar 0,5%, sendo assim, o produto apresenta um máximo de 0,5% de gorduras totais, 0% de gorduras saturadas, 3% de proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias.	LT	120	100,00 %
38	LEITE ZERO LACTOSE Leite zero lactose, UHT- Leite longa vida - sem lactose, Leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias.	LT	320	100,00 %



Endereço: RUA DR. PIO PRADO, 285
Cidade: SANTO ANTONIO DO ARACANGUA

CEP: 16130-000 Bairro: CENTRO
Fone: (18) 3639-9000 Fax: (18) 3639-9029 CNPJ: 59764399000120

Município de Santo Antônio do Aracanguá

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 8/2020

Nº Licitação: 1

Modalidade: PREGÃO

39	MACARRÃO COM OVOS 4 CORTES Macarrão com ovos 4 cortes- (Espaguete, Fettuccine, Fussilli, Penne)Ingredientes: Farinha de Trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gema de ovo Desidratado e corante natural urucum. Embalagem: - Primária = Filme (PP + PE = Polipropileno + Polietileno)- Secundária = Saco Plástico (PEMD= Polietileno de Média Densidade) TIPO DE CORTE E EMBALAGEM: - Massa Espaguete - Fardo 20 x 500g - Massa Fettuccine - Fardo 20 x 500g - Massa Fusilli - Fardo 20 x 500g - Massa Penne - Fardo 20 x 500g	PTE	5.600	100,00 %
40	MACARRÃO COM OVOS- TIPO MASSINHA Macarrão com ovos- tipo massinha /argolinha /alfabeto /divertido, contendo em 100 gr de produto, máximo de 14% de amido, máximo de 1% de residuo fixo, mínimo de 80 mg de colesterol por kg, isento de corantes artificiais, farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalado em sacos plásticos transparentes de 500 gr .	PTE	150	100,00 %
41	MARGARINA CREMOSA COM SAL Margarina cremosa com sal- de 1ª qualidade, produzida exclusivamente de gordura vegetal, livre de gorduras - trans, obrigatoriamente contendo no mínimo 80% de lipídios. Embalada em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizados entre a tampa e o pote, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com peso liquido de 500 gramas. Acondicionado em caixas limpas, integras e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de cinco meses a partir da data de entrega.	POTE	1.200	100,00 %
42	MARGARINA CREMOSA COM SAL, DE 1ª QUALIDADE Margarina cremosa com sal, de 1ª qualidade, produzida exclusivamente de gordura vegetal, livre de gorduras - trans, obrigatoriamente contendo no mínimo 80% de lipídios. Embalada em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizados entre a tampa e o pote, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com peso liquido de 500 gramas. acondicionado em caixas limpas, integras e resistentes A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de cinco meses a partir da data de entrega.	POTE	1.050	100,00 %
43	MARGARINA VEGETAL Margarina vegetal- sal, hipossódico. Ingredientes: Água, óleo, vitaminas E, A e D, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e poliglicerol, polirricinoleato. Conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes (aroma idêntico ao natural da manteiga) Sequestrante EDTA cálcio dissódico, antioxidantes TBHQ e BHT e corantes urucum e cúrcuma. Não contém glúten, com peso liquido de 250gramas.	POTE	30	100,00 %
44	MILHO VERDE Milho verde- milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em liquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido 3,1 kg, com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega; devendo ser considerado como peso liquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	LATA	250	100,00 %
45	MISTURA LÁCTEA EM PÓ Mistura láctea em pó- a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite e outros produtos permitidos, vitaminas e minerais, acondicionada em embalagem de praxe comercial. Deverá atender ao nta 82 do decreto lei nº. 12486 de 20/10/78	KG	4	100,00 %
46	MISTURA PARA BOLOS Mistura para bolos- sem glúten, sem lactose, sem proteína, sem adição de açúcar., sabores coco, laranja e chocolate. Descrição: Ingredientes: farinha de arroz, fécula de batata, fécula de mandioca, coco ralado, amido modificado de mandioca, fibra vegetal, agentes de corpo maltitol e polidextrose, fermentos químicos bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e pirofosfato ácido de cálcio, aromatizante, espessante goma xantana e edulcorante glicosídeos de esteviol. Ingredientes: farinha de arroz, fécula de batata, fécula de mandioca, amido modificado de mandioca, fibra vegetal, agentes de corpo maltitol e polidextrose, fermentos químicos bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e pirofosfato ácido de cálcio, aromatizante, espessante goma xantana e edulcorante glicosídeos de esteviol. Ingredientes: farinha de arroz, cacau em pó, fécula de batata, fécula de mandioca, amido modificado de mandioca, líquido de cacau, agentes de corpo maltitol e polidextrose, fermentos químicos bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e pirofosfato ácido de cálcio, aromatizante, espessante goma xantana e edulcorante glicosídeos de esteviol. Não contém glúten.	PTE	150	100,00 %



Município de Santo Antônio do Aracanguá

Endereço: RUA DR. PIO PRADO, 285

CEP: 16130-000

Bairro: CENTRO

Cidade: SANTO ANTONIO DO ARACANGUA

Fone: (18) 3639-9000

Fax: (18) 3639-9029 CNPJ: 59764399000120

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 8/2020

Nº Licitação: 1

Modalidade: PREGÃO

47	<p>ORÉGANO Orégano- em folhas secas e inteiras, obtido de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos, coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades, pedras e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em sacos plásticos transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, pacotes com 10 gramas, embalados em caixa de papelão reforçado, limpas e integras. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.</p>	PTE	300	100,00 %
48	<p>PEIXE- TIPO FILÉ DE TILAPIA Peixe- Tipo Filé de Tilapia - oreochromis niloticus, in natura congelado IQF. De acordo com a NTA 09, sem pele, sem espinhos com tamanho padronizado médio de 100 a 180 gramas por filé de aparência e cor natural de sua espécie congelado, ausência total de flavor = off flavor ("sabor de terra") textura firme e transportado a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. A variação de peso deve ser de no máximo 10% após o descongelamento. A carne deve se apresentar com aspecto, cor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas e na forma de filé de aproximadamente 100gr e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. Embalada em polietileno, processo-interfolhado, I.Q.F.vácuo. Juntamente com a etiqueta contendo as informações pertinentes ao rótulo (obrigatoriamente o registro no SIF/SISP), deverão conter peso de 05 - 15 kg por pacote, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem secundária: caixas de papelão craft, onda simples, capa externa e interna cintada, padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>	KG	1.200	100,00 %
49	<p>POLPA DE FRUTA DE ABACAXI Polpa de fruta de abacaxi - sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18° C. Aparência característica, cor característica, odor característico, sabor característico de cada sabor. Produto deverá ser hermeticamente embalado em unidades de 1 kg e conter em sua embalagem primária o registrado no Ministério da Agricultura e Pecuária. Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>	KG	1.000	100,00 %
50	<p>POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ Polpa de fruta de maracujá- sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C. Aparência característica, cor característica, odor característico, sabor característico de cada sabor. Produto deverá ser hermeticamente embalado em unidades de 1 kg e conter em sua embalagem primária o registrado no Ministério da Agricultura e Pecuária. Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>	KG	1.000	100,00 %



Município de Santo Antônio do Aracanguá

Endereço: RUA DR. PIO PRADO, 285

CEP: 16130-000

Bairro: CENTRO

Cidade: SANTO ANTONIO DO ARACANGUA

Fone: (18) 3639-9000

Fax: (18) 3639-9029 CNPJ: 59764399000120

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 8/2020

Nº Licitação: 1

Modalidade: PREGÃO

51	POLPA DE FRUTA DE UVA Polpa de fruta de uva- sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C. Aparência característica, cor característica, odor característico, sabor característico de cada sabor. Produto deverá ser hermeticamente embalado em unidades de 1kg e conter em sua embalagem primária o registrado no Ministério da Agricultura e Pecuária. Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.	KG	1.000	100,00 %
52	REQUEIJÃO CREMOSO SEM ADIÇÃO DE AMIDO Requeijão cremoso sem adição de amido- creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermento láctico, estabilizante, teor de sódio máximo 195 mg em porção de 30g. Pote com 200 gr - embalado em copo hermeticamente fechado, com validade mínima de 40 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma.359 de 04/09/97, deverá ter sif (registro no ministério da agricultura e pecuária). Transporte deverá ser feito em condições adequadas de temperatura; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa Transportado em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.	POTE	2.600	100,00 %
53	SAL Sal- refinado extra iodado: constituído de cristais de granulação uniforme, isenta de impurezas e umidade, de boa qualidade. Acondicionado em sacos plásticos transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado e limpo, contendo 1 kg de peso líquido. . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra do produto.	POTE	800	100,00 %
54	SALSICHA- TIPO HOT DOG Salsicha- tipo hot dog, sódio não exceder a 640mg em porção de 50g. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido 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. A salsicha deverá ser congelada e armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Pacote com 02 a 05 kg no máximo. 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 1002 SVS/MS, Portaria nº6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa nº4/00 M.A.P.A. Transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.	KG	1.000	100,00 %
55	SUCO DE LARANJA IN NATURA, 100% NATURAL Suco de laranja in natura, 100% natural- produzido artesanalmente, não fermentado, sem glúten, sem aromatizantes e sem adição conservantes ou açúcares, pronto para o consumo. Produto deverá ser embalado em galões de 05 lt e conter em sua embalagem informações pertinentes ao produto. Com validade de no máximo 5 dias ao contar da data da entrega. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.	LT	6.500	100,00 %
56	VINAGRE Vinagre - de álcool, acondicionado em frascos de polietileno, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Frasco com 750 ml. Acondicionado em caixas limpas, integras e resistentes, com 12 litros cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	FR	800	100,00 %



Município de Santo Antônio do Aracanguá

Endereço: RUA DR. PIO PRADO, 285

CEP: 16130-000

Bairro: CENTRO

Cidade: SANTO ANTONIO DO ARACANGUA

Fone: (18) 3639-9000

Fax: (18) 3639-9029

CNPJ: 59764399000120

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 8/2020

Nº Licitação: 1

Modalidade: PREGÃO

57	ÓLEO DE SOJA REFINADO- 100% NATURAL Óleo de soja refinado- 100% natural, embalagem pet de 900 ml, atóxica limpas, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas limpas, integras e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	FRASCO	2.000	100,00 %
----	---	--------	-------	----------

ITENS GERAIS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	
15	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO MOÍDO IQF- CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO MOÍDO IQF-</p> <p>A carne bovina (patinho bovino) utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores, e que apresente no máximo 05 a 10% de sebo e gordura com aspecto, sabor e cheiro próprio.</p> <p>O produto deverá se apresentar na forma moída e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono).</p> <p>A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio).</p> <p>No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.</p> <p>Embalada em sacos de PEBD, juntamente com a etiqueta contendo as informações pertinentes ao rótulo (obrigatoriamente o registro no SIF/SISP), 2 kg por pacote, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM.</p> <p>Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>	KG	4.400	
16	<p>CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO PERNIL CUBOS IQF CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO PERNIL CUBOS IQF- Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponeuroses proveniente de suíno sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. A carne suína deve apresentar-se com odor, cor, sabor e textura específicos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Obtido a partir de corte de aproximadamente 03 cm do pernil suíno. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos.</p> <p>O produto deverá se apresentar na forma de cubos 03 cm e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono).</p> <p>A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio).</p> <p>No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto deve ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.</p> <p>Embalada em sacos de PEBD, juntamente com a etiqueta contendo as informações pertinentes ao rótulo (obrigatoriamente o registro no SIF/SISP), deverão conter pesos de 1 a 2 kg por pacote, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM.</p> <p>Transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>	KG	4.200	