



Município de Santo Antônio do Aracanguá

CNPJ: 59.764.399/0001-20

Telefone: 1836399000 1836399000

Endereço: Rua Pio Prado, 277, Centro, Santo Antonio do Aracangua - SP, 16.130-000

ANEXO 1 TERMO DE REFERÊNCIA

Modalidade: 52/2023 - Pregão Presencial

Processo: 697100001/2023

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAIS E FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS para o Departamento de Educação e Cultura, Departamento de Administração e Departamento de Saúde do Município de Santo Antônio do Aracanguá/SP.

Justificativa: A aquisição dos mesmos se faz necessária para o fornecimento da merenda escolar nas escolas Municipais, visando o atendimento a lei e atender aos alunos da rede pública Municipal com excelência cuidando do aprendizado e mantendo uma alimentação saudável e balanceada para os mesmos, ainda e sabido que em sua maioria vêm de famílias carentes trazendo assim melhor alimentação para os mesmos e para atender as necessidades dos Departamentos de Saúde e Administração.

ITENS DE COTA EXCLUSIVA PARA ME E EPP

Item/Lote	Cota	Quantidade	Unidade
1 - 25703 ACUCAR CRISTAL	100,00%	182,0000	Pct
Características: Açúcar cristal filtrada tipo 1 especial - pacote c/ 2 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.			
2 - 29459 CHÁ MATE CAIXA 250 GRAMAS	100,00%	1.400,0000	Cx
Características: CHÁ MATE CAIXA 250 GRAMAS			
3 - 66223 AÇÚCAR TIPO CRISTAL	100,00%	2.700,0000	Pct
Características: 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.			
4 - 66257 MARGARINA CREMOSA COM SAL	100,00%	2.000,0000	Pote
Características: 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.			
5 - 71085 AMIDO DE MILHO- 100%	100,00%	150,0000	Kg
Características: 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.			

**Município de Santo Antônio do Aracanguá****CNPJ: 59.764.399/0001-20****Telefone: 1836399000 1836399000****Endereço: Rua Pio Prado, 277, Centro, Santo Antonio do Aracangua - SP, 16.130-000**

6 - 71088 AVEIA, EM FLOCOS FINOS	100,00%	50,0000	Pct
Características: AVEIA, EM FLOCOS FINOS - Embalagem 500g Aveia em flocos finos, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 500g, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
7 - 71122 CACAU EM PÓ 100%.	100,00%	100,0000	Kg
Características: CACAU EM PÓ 100%. Produto preparado com cacau por processo tecnológico adequado e podendo conter outras substâncias alimentícias. Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria, marrom claro; Cheiro: típico. Sem adição de açúcares. Ingredientes mínimos: cacau em pó 100%, Vitaminas B12, E, H, PP, B5, B6, A, D, B1, B2, C, Ácido Fólico e Minerais Zinco, Iodo, Selênio e Ferro. Embalagem primária em pacotes de 1 kg. Embalagem secundária em caixas de papelão de 8 a 12 kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Informação Nutricional para porção de 20 gramas: mínimo de 2 gramas de proteína, mínimo de 3 gramas de fibra, mínimo de 1,5 gramas de carboidratos, máximo 32 kcal. Rendimento mínimo aproximado de 250 porções de 200 ml por pacote de 1 kg. O vencedor do item deverá apresentar 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.			
8 - 71129 COLORAU	100,00%	300,0000	Kg
Características: 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 n° 276, de 22 de setembro de 2005.			
9 - 71130 ERVILHA	100,00%	90,0000	Kg
Características: 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.			
10 - 71134 FARINHA DE TRIGO	100,00%	600,0000	Kg
Características: 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, n° do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).			
11 - 71135 FEIJÃO TIPO I	100,00%	3.500,0000	Pct
Características: FEIJÃO tipo I- classe carioquinha safra nova, cor clara, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, embalagem com 2 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, numero 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.			
12 - 71136 FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	100,00%	200,0000	Un



Município de Santo Antônio do Aracanguá

CNPJ: 59.764.399/0001-20

Telefone: 1836399000 1836399000

Endereço: Rua Pio Prado, 277, Centro, Santo Antonio do Aracangua - SP, 16.130-000

Características: 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.			
13 - 71137 FOLHA DE LOURO	100,00%	101,0000	Pct
Características: FOLHA DE LOURO- Deve ser constituída de folhas sãs, 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.			
14 - 71138 FUBÁ DE MILHO	100,00%	300,0000	Pct
Características: 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 CNMP 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			
15 - 71144 LEITE ZERO LACTOSE, UHT	100,00%	90,0000	L
Características: 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.			
16 - 71146 MACARRÃO COM OVOS	100,00%	500,0000	Pct
Características: MACARRÃO COM OVOS- tipo massinha /argolinha /alfabeto /divertido, contendo em 100 gr de produto, máximo de 14% de amido, máximo de 1% de resíduo 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 .			
17 - 71147 MACARRÃO COM OVOS ESPAGUETE PARAFUSO	100,00%	6.000,0000	Pct
Características: MACARRÃO COM OVOS - (Espaguete, Parafuso). 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 Parafuso - Fardo 20 x 500g			
18 - 71148 MANTEIGA PURA COM SAL	100,00%	1.200,0000	Un
Características: MANTEIGA PURA COM SAL. Embalagem com, 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas.			
19 - 71150 MILHO VERDE	100,00%	400,0000	Lata
Características: MILHO VERDE- milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em líquido; 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 líquida 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.			
20 - 71153 ÓLEO DE SOJA REFINADO- 100%	100,00%	2.000,0000	Fr
Características: 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			

**Município de Santo Antônio do Aracanguá****CNPJ: 59.764.399/0001-20****Telefone: 1836399000 1836399000****Endereço: Rua Pio Prado, 277, Centro, Santo Antonio do Aracangua - SP, 16.130-000**

validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.			
21 - 71154 ORÉGANO	100,00%	100,0000	Pct
Características: 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, numero 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.			
22 - 71161 POLPA DE FRUTA DE UVA	100,00%	770,0000	Kg
Características: 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 - 18° 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.			
23 - 71169 SAL	100,00%	800,0000	Pct
Características: 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 liquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numera 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.			
24 - 71172 VINAGRE	100,00%	600,0000	Fr
Características: 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.			
25 - 74157 AÇAFRÃO EM PÓ	100,00%	200,0000	Pct
Características: AÇAFRÃO EM PÓ- Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 50g.			
26 - 74158 ALHO EM GRÃO DESCASCADO	100,00%	1.000,0000	kg
Características: ALHO EM GRÃO DESCASCADO- com aspecto, sabor, cheiro e sabor próprio, firme e intacto, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, embalado em pacote contendo 1 Kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição - sem adição de sal, produzido com matéria prima selecionada, não pode soltar agua 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.			
27 - 74159 AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	100,00%	4,0000	Fr
Características: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM- acidez máx.0,5%, embalagem de 500ml, constituída de material atóxico, sem abaulamentos, não violadas. A embalagem deve conter identificação, procedência,			



Município de Santo Antônio do Aracanguá

CNPJ: 59.764.399/0001-20

Telefone: 1836399000 1836399000

Endereço: Rua Pio Prado, 277, Centro, Santo Antonio do Aracangua - SP, 16.130-000

informação nutricional, número do lote, data de validade			
28 - 74160	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL MINI	100,00%	1.000,0000 Pct
Características: BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL MINI- biscoito de arroz integral e sal, sem conservantes e sem aromatizantes. Sem glúten, açúcar, leite e derivados. Embalagem de 150 gramas.			
29 - 74163	EXTRATO DE SOJA ORIGINAL	100,00%	10,0000 L
Características: EXTRATO DE SOJA ORIGINAL- sem adição de sabores. A validade do produto deverá ser superior a 60 dias contados a partir da data da entrega.			
30 - 74164	FARINHA DE MANDIOCA FINA TORRADA	100,00%	400,0000 Pct
Características: FARINHA DE MANDIOCA FINA TORRADA- Embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. 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.			
31 - 74167	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA- 500G 100%	100,00%	10,0000 Pct
Características: GOMA PRONTA PARA TAPIOCA- 500g 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses. Com informação nutricional. Ingredientes: fécula de mandioca e água.			
32 - 74168	IOGURTE NATURAL DESNATADO	100,00%	20,0000 Un
Características: IOGURTE NATURAL DESNATADO- pote 170g Iogurte DESNATADO, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade máximo de 30 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.			
33 - 74169	IOGURTE NATURAL INTEGRAL	100,00%	340,0000 Un
Características: IOGURTE NATURAL INTEGRAL- pote 170g Iogurte integral, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade máximo de 30 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.			
34 - 74170	MIX DE LEGUMES IQF	100,00%	400,0000 Kg
Características: MIX DE LEGUMES IQF- mix de legumes: cenoura, brócolis, milho, couve-flor congelados, embalagem contendo 1kg. A alta tecnologia de congelamento mantém os legumes no auge da perfeição, preservando sua cor, textura, sabor e nutrientes. Não deve conter conservantes e nem outros aditivos químicos. Os métodos de conservação desse legumes são: branqueamento (conhecido como escaldamento) e congelamento. Ambos processos são seguros microbiologicamente e conservam bem os nutrientes dos alimentos.			
35 - 74171	POLPA DE FRUTA DE ABACAXI	100,00%	1.000,0000 Kg
Características: 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 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 - 18° 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.			
36 - 74172	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO-	100,00%	680,0000 Kg



Município de Santo Antônio do Aracanguá

CNPJ: 59.764.399/0001-20

Telefone: 1836399000 1836399000

Endereço: Rua Pio Prado, 277, Centro, Santo Antonio do Aracangua - SP, 16.130-000

Características: QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO- Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente - SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento				
37 - 74173	TEMPERO VINAGRETE DESIDRATADO MIX DE TEMPEROS DESIDRATADOS	100,00%	100,0000	Pct
Características: TEMPERO VINAGRETE DESIDRATADO MIX DE TEMPEROS DESIDRATADOS- Ingredientes: tomate, cebola e alho desidratados. Poderá conter adição de pimentão, salsa, cebolinha, coentro e orégano em sua composição. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. PACOTE DE 100G.				
38 - 74176	BISCOITO MAISENA	100,00%	250,0000	Un
Características: BISCOITO MAISENA- descrição: biscoito, sabor: maisena, características adicionais: sem lactose, tipo: bolacha, ingredientes: sem gordura trans. Descrição adicional: condicionado em embalagem adequada. Unidade de 350g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Apresentar amostra.				
39 - 74177	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA	100,00%	500,0000	Un
Características: BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA: biscoito isento de gordura trans, apresentação: redondo, sabores DIVERSOS, classificação: doce, características adicionais: sem recheio, tipo: rosquinha, aplicação: alimentação humana, ingredientes: açúcar, farinha de trigo e glúten. Descrição Adicional: rosquinhas redondas com furo central sabores DIVERSOS, pacote com no mínimo 400 g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.				
40 - 74178	BISCOITO SEM PROTEÍNA DO LEITE E SEM LACTOSE	100,00%	20,0000	Un
Características: BISCOITO SEM PROTEÍNA DO LEITE E SEM LACTOSE: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, zero trans, açúcar invertido, estabilizante, lectina de soja, fermento químicos, sal, metabisulfito 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.				
41 - 74179	CHOCOLATE EM PÓ COM 80% DE CACAU	100,00%	278,0000	Kg
Características: CHOCOLATE EM PÓ COM 80% DE CACAU. Rico em fibras. Sabor chocolate trufado. Contendo cacau em pó (80%), aroma, Vitaminas B12, E, H, PP, B5, B6, A, D, B1, B2, C, Ácido Fólico e os Minerais Zinco, Iodo, Selênio e Ferro, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação. Não conter açúcares, corantes, conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em saco de polietileno leitoso, atóxico, com peso líquido de 1 kg e embalagem secundária e caixa com 8 a 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 330 porções de 120 ml por pacote de 1 kg. Validade mínima de oito meses da data de fabricação. O vencedor do item deverá apresentar amostra em embalagem original para análises; Ficha técnica do produto em				



Município de Santo Antônio do Aracanguá

CNPJ: 59.764.399/0001-20

Telefone: 1836399000 1836399000

Endereço: Rua Pio Prado, 277, Centro, Santo Antonio do Aracangua - SP, 16.130-000

papel timbrado da empresa em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; Anotação de Responsabilidade Técnica do profissional encarregado da empresa			
42 - 74180	CREME DE LEITE: UH	100,00%	400,0000 Un
Características: CREME DE LEITE: UHT, homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. Embalagem tetra brik de 200 gramas. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem.			
43 - 74181	EXTRATO DE SOJA ORIGINAL	100,00%	34,0000 L
Características: EXTRATO DE SOJA ORIGINAL- sem adição de sabores. A validade do produto deverá ser superior a 60 dias contados a partir da data da entrega.			
44 - 74182	IOGURTE DE SOJA	100,00%	50,0000 Un
Características: IOGURTE DE SOJA - Iogurte de soja sabor morango - pote 170 gr, 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.			
45 - 74183	LEITE EM PÓ DESNATADO-	100,00%	100,0000 Pct
Características: LEITE EM PÓ DESNATADO- origem: de vaca, teor gordura: desnatado, solubilidade: instantâneo. Observações do Item: LEITE EM PÓ DESNATADO. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 400G.			
46 - 74184	MILHO DE PIPOCA	100,00%	550,0000 Pct
Características: MILHO DE PIPOCA- pct 500g - Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem de plástico atóxico, contendo 500 g do produto. Deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.			
47 - 74185	MARGARINA VEGETAL	100,00%	30,0000 Pct
Características: 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 líquido de 250gramas.			
48 - 74186	REQUEIJÃO CREMOSO SEM ADIÇÃO DE AMIDO	100,00%	600,0000 Un
Características: 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.			
49 - 74187	SALSICHA	100,00%	800,0000 Kg
Características: 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			

**Município de Santo Antônio do Aracanguá****CNPJ: 59.764.399/0001-20****Telefone: 1836399000 1836399000****Endereço: Rua Pio Prado, 277, Centro, Santo Antonio do Aracangua - SP, 16.130-000**

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.

50 - 74188 IOGURTE-	100,00%	2.000,0000	L
<p>Características: 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 substancias 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.</p>			
51 - 74189 EXTRATO DE TOMATE	100,00%	1.500,0000	Kg
<p>Características: 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.</p>			

ITENS SEM COTA

Item/Lote	Quantidade	Unidade
52 - 66238 CAFÉ EM PÓ ESPECIAL	5.000,0000	Pct
<p>Características: Café em pó especial, puro, torrado e moído, pó fino e homogêneo, procedente de grãos são, 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>		
53 - 71087 ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1	2.400,0000	Pct
<p>Características: 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</p>		



Município de Santo Antônio do Aracanguá

CNPJ: 59.764.399/0001-20

Telefone: 1836399000 1836399000

Endereço: Rua Pio Prado, 277, Centro, Santo Antonio do Aracangua - SP, 16.130-000

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.

54 - 71106 CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PALETA ISCAS IQF-	4.000,0000	kg
---	------------	----

Características: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PALETA ISCAS IQF-

A carne bovina (paleta 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. 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).

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.

55 - 71108 CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO MIOLO DE ACÉM MOÍDO IQF-	4.000,0000	kg
--	------------	----

Características: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO MIOLO DE ACÉM MOÍDO IQF-

A carne bovina (miolo de acém 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.

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).

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



Município de Santo Antônio do Aracanguá

CNPJ: 59.764.399/0001-20

Telefone: 1836399000 1836399000

Endereço: Rua Pio Prado, 277, Centro, Santo Antonio do Aracangua - SP, 16.130-000

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.

56 - 71110 CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO MÚSCULO CUBOS IQF	4.000,0000	Kg
---	------------	----

Características: 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. 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).
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.

57 - 71111 CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA A PASSARINHO- IQF-	4.000,0000	Kg
--	------------	----

Características: CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA A PASSARINHO- IQF- Tipo coxa e sobrecoxa de frango congelado pelo processo IQF.
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 cortes 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 de no máximo 02 kg, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
Embalagem secundaria 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



Município de Santo Antônio do Aracanguá

CNPJ: 59.764.399/0001-20

Telefone: 1836399000 1836399000

Endereço: Rua Pio Prado, 277, Centro, Santo Antonio do Aracangua - SP, 16.130-000

contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.

58 - 71113 CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO PERNIL CUBOS IQF	4.000,0000	Kg
---	------------	----

Características: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO PERNIL CUBOS IQF- Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses 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.

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).

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), deverão conter pesos de 1 a 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.

59 - 71155 PEIXE	2.000,0000	Kg
------------------	------------	----

Características: 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 á 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



Município de Santo Antônio do Aracanguá

CNPJ: 59.764.399/0001-20

Telefone: 1836399000 1836399000

Endereço: Rua Pio Prado, 277, Centro, Santo Antonio do Aracangua - SP, 16.130-000

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.

60 - 71171 SUCO DE LARANJA IN NATURA,	10.000,0000	L
---------------------------------------	-------------	---

Características: SUCO DE LARANJA IN NATURA, 100% NATURAL- produzido artesanalmente, não fermentado, sem glúten, sem aromatizantes e sem adição conservantes ou açucars, 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.

61 - 74161 PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO	2.000,0000	Kg
--	------------	----

Características: PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO- peito de frango desfiado, sem osso, sem pele, sem cartilagem, sem tendão e sem gordura, água, sal e estabilizante. Valor nutricional por porção de 100 gramas: valor calórico: 130 a 135 kcal, proteínas: mínimo de 26 gramas, gorduras totais: máximo de 3 gramas e sódio: máximo de 381 mg. Prazo de validade: deverá apresentar validade deverá ser de 12 (meses). Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas em temperaturas entre -12 e -18°C. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa N° 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).