



# 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: 45/2023 - Pregão Presencial

Processo: 7656/2023

**Objeto:** REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAIS E FUTURAS AQUISIÇÕES DE FRANCÊS, PÃO PARA "CACHORRO QUENTE", PÃO DE QUEIJO E BISCOITO DE POLVILHO, para o Departamento de Administração e Departamento de Educação e Cultura do Município de Santo Antônio do Aracanguá/

**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 também para serem distribuídos no café da manhã para os funcionários de diversos departamento da prefeitura.

ITENS SEM COTA				
Item/Lote	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1 - 79447 PAO TIPO FRANCES 65 GRAMAS	14.800,0000	Kg	18,3300	271.284,00
<b>Características:</b> <p>Pão - tipo Francês de 65 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. O miolo deverá ser consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, em veículos especialmente autorizados pela Vigilância Sanitária para esta finalidade. O produto deverá ser transportado em caixas vazadas (altura: 31cm, comprimento: 57cm e largura: 37cm), limpas com esmerada higiene, forradas com plástico transparente estéril, cobertas por um véu ou outro similar que mantenha o produto protegido. O uso do plástico estéril ao invés da caixa, somente será aceito para a entrega, se não houver alteração física do produto, ou até microbiológica. Não será permitida a entrega em carros de passeio. O fornecedor deverá estar trajando o seguinte uniforme: calça comprida, camisa de manga, touca capilar ou boné, barba aparada, sem adornos e devidamente limpos. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.</p>				
2 - 804 PÃO DE QUEIJO	7.200,0000	Kg	53,9633	388.535,76
<b>Características:</b> PÃO DE QUEIJO de 25 - 50 gramas. O pão de queijo deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas. Deverá ser à base de polvilho, queijo, ovo, sal, leite e óleo. Deverá ser preparado e assado na data da entrega. Pesando 25 - 50g a unidade. Deverá ser entregue de acordo com as datas agendadas pela nutricionista. Apresentar o alvará sanitário e o alvará de funcionamento da empresa fabricante do produto <p>Pão de queijo. Não devem estar murchos e nem com aspecto envelhecido, devendo ser produzido no dia da entrega. Deverá ser acondicionado em embalagens limpas e devidamente fechadas.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, em veículos especialmente autorizados pela Vigilância Sanitária para esta finalidade. O produto deverá ser transportado em caixas vazadas (altura: 31cm, comprimento: 57cm e largura: 37cm), limpas com esmerada higiene, forradas com plástico transparente estéril, cobertas por um véu ou outro similar que mantenha o produto protegido. O uso do plástico estéril ao invés da caixa, somente será aceito para a entrega, se não houver alteração física do produto, ou até microbiológica. Não será permitida a entrega em carros de passeio. O fornecedor deverá estar trajando o seguinte uniforme: calça comprida, camisa de manga, touca capilar ou boné, barba aparada, sem adornos e devidamente limpos. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.</p>				
3 - 74420 BISCOITO DE POLVILHO (CHIPA)	5.000,0000	Kg	50,6300	253.150,00
<b>Características:</b> Biscoito de Polvilho: obtido mistura de polvilho azedo, ovos, óleo, água, sal, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir				



## 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

de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. Farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal (livre de gordura trans). Deverá ser entregue de acordo com as datas agendadas pela nutricionista. Apresentar o alvará sanitário e o alvará de funcionamento da empresa fabricante do produto. Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, em veículos especialmente autorizados pela Vigilância Sanitária para esta finalidade. O produto deverá ser transportado em caixas vazadas (altura: 31cm, comprimento: 57cm e largura: 37cm), limpas com esmerada higiene, forradas com plástico transparente estéril, cobertas por um véu ou outro similar que mantenha o produto protegido. O uso do plástico estéril ao invés da caixa, somente será aceito para a entrega, se não houver alteração física do produto, ou até microbiológica. Não será permitida a entrega em carros de passeio. O fornecedor deverá estar trajando o seguinte uniforme: calça comprida, camisa de manga, touca capilar ou boné, barba aparada, sem adornos e devidamente limpos. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

4	-	79446	PAO PARA CACHORRO QUENTE	6.500,0000	Kg	17,4633	113.511,45
---	---	-------	--------------------------	------------	----	---------	------------

### Características:

Pão para cachorro quente, unidade de 65g de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, achatados, queimados, amassados e embatumados aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais, uniformidade no assado, aroma e sabor típico.

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, massa preparada com farinha de trigo enriquecida especial, com fermento biológico, água, sal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e os aditivos permitidos pela legislação.

Deverá ser fresco, macio, isento de impurezas e corpos estranhos, feito no dia da entrega e/ ou no dia anterior. Não deve ser embalado quente.

Embalagem de polietileno atóxico transparente. Cada pacote deverá conter 20 unidades de pães aproximadamente.

Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, em veículos especialmente autorizados pela Vigilância Sanitária para esta finalidade. O produto deverá ser transportado em caixas vazadas (altura: 31cm, comprimento: 57cm e largura: 37cm), limpas com esmerada higiene, forradas com plástico transparente estéril, cobertas por um véu ou outro similar que mantenha o produto protegido. O uso do plástico estéril ao invés da caixa, somente será aceito para a entrega, se não houver alteração física do produto, ou até microbiológica. Não será permitida a entrega em carros de passeio. O fornecedor deverá estar trajando o seguinte uniforme: calça comprida, camisa de manga, touca capilar ou boné, barba aparada, sem adornos e devidamente limpos

**Total Geral:** 1.026.481,21