



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: 1937/2022

Nº Licitação: 33

Modalidade: PREGÃO

Anexo I

Item	Especificação	Unidade	Quantidade
1	<p>BISCOITO DE POLVILHO 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 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.</p>	KG	2.550,0000
2	<p>PÃO DE QUEIJO 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 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. 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>	KG	6.360,0000
3	<p>PÃO PARA CACHORRO QUENTE Pão para cachorro quente, unidade de 50g 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</p>	QUILO	6.400,0000