



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: 2/2023 - Pregão Presencial

Processo: 848400/2023

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			Quantidade	Unidade
Item/Lote				
1 - 64600	PÃO TIPO FRANCÊS DE 50 GRAMAS		13.800,0000	Kg
Características: Pão - tipo Francês de 50 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. 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.				
2 - 804	PÃO DE QUEIJO		6.624,0000	Kg
Características: 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.				
3 - 74420	BISCOITO DE POLVILHO (CHIPA)		4.000,0000	Kg
Características: 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				



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

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 - 73185 PÃO PARA CACHORRO QUENTE

6.000,0000

Kg

Características: 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