



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: 1753/2021

Nº Licitação: 29

Modalidade: PREGÃO

Anexo I

ITENS EXCLUSIVOS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Cota
1	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 procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	PTE	1.500,0000	100,00 %
2	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.	PACOTE	2.600,0000	100,00 %
4	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.	QUILO	1.075,0000	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: 1753/2021

Nº Licitação: 29

Modalidade: PREGÃO

5	<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	1.400,0000	100,00 %
6	<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	1.250,0000	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: 1753/2021

Nº Licitação: 29

Modalidade: PREGÃO

7	<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	2.300,0000	100,00 %
8	<p>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</p>	PTE	2.810,0000	100,00 %
9	<p>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 líquido de 500 gramas. 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. O produto deverá apresentar validade mínima de cinco meses a partir da data de entrega.</p>	POTE	100,0000	100,00 %
10	<p>MILHO VERDE 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.</p>	QUILO	100,0000	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: 1753/2021

Nº Licitação: 29

Modalidade: PREGÃO

11	<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 à 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	640,0000	100,00 %
----	--	----	----------	----------

ITENS GERAIS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade
3	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO ACEM MOIDO IQF CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO ACEM MOÍDO IQF- A carne bovina (ACEM bovino) utilizada deverá estar isenta de peles, 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 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>	QUILO	2.115,0000