



Endereço: RUA DR. PIO PRADO, 285
Cidade: SANTO ANTONIO DO ARACANGUA

CEP: 16130-000 Bairro: CENTRO
Fone: (18) 3639-9000 Fax: (18) 3639-9029 CNPJ: 59764399000120

Município de Santo Antônio do Aracanguá

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 535/2022
Modalidade: PREGÃO

Nº Licitação: 12

Anexo I

ITENS EXCLUSIVOS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Cota
1	ADOÇANTE 100% NATURAL- STÉVIA PURA. ADOÇANTE 100% natural- stévia pura. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Não conter gluten. Unidades de 80ml a 90ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	JNIDADE	5,0000	100,00 %
2	ALHO PURO PICADO ALHO PURO PICADO- 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.	KG	500,0000	100,00 %
3	AMIDO DE MILHO- 100% 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.	KG	130,0000	100,00 %
4	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1 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 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.	PACOTE	2.400,0000	100,00 %
5	AVEIA, EM FLOCOS FINOS 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.	PACOTE	50,0000	100,00 %
6	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	2.010,0000	100,00 %
7	BISCOITO DOCE SABOR MAISENA E LEITE- BISCOITO DOCE SABOR MAISENA E LEITE- Ingredientes sabor maisena: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico, aromatizante e melhorador de farinha protease (ins1101i). CONTENDO GLÚTEN. Composição nutricional mínima de 30g: 22g de carboidratos, 2,3g de proteínas e 4,2g de gorduras totais. Ingredientes sabor leite: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico, melhorador de farinha	KG	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: 535/2022

Nº Licitação: 12

Modalidade: PREGÃO

<p>protease (ins 1101 i) e aromatizante. CONTENDO GLÚTEN. Composição nutricional mínima de 30g: 23g de carboidratos, 2,7g de proteínas e 2,5g de gorduras totais. Rotulagem: conforme legislação vigente. 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.</p>				
8	<p>BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL- ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), amido, extrato de malte, açúcar invertido, sal, fermento biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico. Contendo glúten. Composição nutricional mínima em 30g: 20g de carboidratos, 3,8g de proteínas e 3,9g de gorduras totais. O biscoito deverá estar em perfeito estado e deve declarar marca prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. Embalagem primária de 400g 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. Deve constar na embalagem a data de validade e fabricação do produto. Apresentar amostra.</p>	KG	160,0000	100,00 %
9	<p>BISCOITO, TIPO ROSQUINHA BISCOITO, tipo ROSQUINHA- Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e / ou féculas de arroz ou mandioca, coco ralado, sal refinado, açúcar invertido, fermento químico bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e piro fosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. Deve apresentar sabor característico de coco e agradável. Acondicionado em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com no mínimo 200 gramas e reembalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Composição nutricional mínima em 30g: 1,8g de proteínas, 20g carboidrato e valor calórico 130 Kcal do produto. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente. Validade: mínima de nove (09) meses.</p>	KG	500,0000	100,00 %
10	<p>BISCOITOS SEM PROTEÍNA DO LEITE E SEM LACTOSE BISCOITOS SEM PROTEÍNA DO LEITE E SEM LACTOSE- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenado zero trans, açúcar invertido, estabilizante, lecitina de soja, fermento químicos, sal, metabissulfito 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.</p>	KG	10,0000	100,00 %
11	<p>CACAU EM PÓ 100%. 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.</p>	KG	80,0000	100,00 %
12	<p>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.</p>	PACOTE	3.600,0000	100,00 %
13	<p>CANELA EM PÓ CANELA EM PÓ: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 70 (Decreto 12.342/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Ingrediente: casca interna de várias espécies de árvores</p>	PTE	30,0000	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: 535/2022

Nº Licitação: 12

Modalidade: PREGÃO

do gênero Cinnamomum, seca e moída. Características: aspecto de pó fino, cor marrom claro, cheiro aromático e sabor próprio. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente, atóxico, lacrado, contendo 50 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 20 kg.

18	<p>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOPA A PASSARINHO- IQF- CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOPA 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 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	3.100,0000	100,00 %
19	<p>CARNE DE FRANGO- TIPO FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS (IQF): CARNE DE FRANGO- TIPO FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS (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	2.800,0000	100,00 %
20	<p>CHOCOLATE EM PÓ COM 80% DE CACAU. 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 papel timbrado da empresa em original ou cópia autenticada assinada pelo responsável técnico; Anotação de Responsabilidade Técnica do profissional encarregado da empresa</p>	KG	200,0000	100,00 %
21	<p>CHOCOLATE EM PÓ INSTANTÂNEO DIET. CHOCOLATE EM PÓ INSTANTÂNEO DIET- produto obtido do cacau, enriquecido com vitaminas e minerais, sem adição de açúcar ou aspartame (zero açúcar/zero lactose) - utilizado por crianças com intolerâncias e diabetes), embalagem de 210g, feito de material específico, em perfeito estado de conservação, vedado, contendo informação nutricional e prazo de validade legíveis, devendo conter registros obrigatórios nos ministérios competentes, validade mínima de 6 meses da entrega.</p>	JNIDADE	10,0000	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: 535/2022

Nº Licitação: 12

Modalidade: PREGÃO

22	CHÁ MATE CAIXA 250 GRAMAS	CAIXA	1.100,0000	100,00 %
23	COCO RALADO PURO EMBALAGEM 100 GRAMAS COCO RALADO PURO EMBALAGEM 100 GRAMAS- Coco ralado puro, desidratado e parcialmente desengordurado, sem adição de açúcar, com umidade máxima de 4% e lipídios entre 35% e 60%. Isento de impurezas e ranço. Acondicionado em embalagem plástica atóxica e data de validade não inferior a 90 dias após a data de entrega.	PACOTE	300,0000	100,00 %
24	COLORAU 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 nº 276, de 22 de setembro de 2005.	KG	90,0000	100,00 %
25	ERVILHA 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.	KG	90,0000	100,00 %
26	ESSÊNCIA ARTIFICIAL DE BAUNILHA ESSÊNCIA ARTIFICIAL DE BAUNILHA - embalagem 30ml - Contendo em seus ingredientes Água ou Água Destilada, Álcool Etilico, Corante Caramelo e Aromatizante. Acondicionado em embalagem de 30ml e data de validade não inferior a 90 dias após a data de entrega.	JNIDADE	30,0000	100,00 %
27	EXTRATO DE TOMATE 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.	KG	800,0000	100,00 %
28	FARINHA DE MANDIOCA FARINHA DE MANDIOCA- farinha seca é o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada ou alta e novamente peneirada, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo I. O produto deverá obedecer a portaria n. 554, de 30/08/95 e anexos, para farinha de mandioca seca, fina branca, tipo I, para efeito de classificação. Deverá ser fabricada a partir de matéria-prima são e limpa, isenta de matérias estranhas, parasitos e, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Aspecto característico, cor própria, odor próprio, umidade em base úmida: máximo 13,0% p/p, acidez mil equivalentes de solução normal de NaOH máximo de 3,0, amido: mínimo de 75,0 % p/p, cinzas: máximo de 1,50% p/p, Portaria nº 554 do MAARA de 30/08/95. Adotar os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 10, item a, publicada no D.O.U seção I em 10/01/01. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fragmentos de inseto: máximo de 30 (trinta) fragmentos de inseto, a nível microscópico, em 100g do produto. Verificação da presença dos elementos histológicos que compõem o produto. Validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega. 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, 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, nº do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	PTE	90,0000	100,00 %
29	FARINHA DE TRIGO 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, nº do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	KG	440,0000	100,00 %
	FEIJÃO TIPO I	PTE	2.200,0000	



Endereço: RUA DR. PIO PRADO, 285
Cidade: SANTO ANTONIO DO ARACANGUA

Município de Santo Antônio do Aracanguá

CEP: 16130-000 Bairro: CENTRO
Fone: (18) 3639-9000 Fax: (18) 3639-9029 CNPJ: 59764399000120

RELATÓRIO DE ANEXO DE EDITAL

Processo: 535/2022

Nº Licitação: 12

Modalidade: PREGÃO

30	FEIJÃO tipo I- classe cariocinha safra nova, cor clara, constituído de grãos inteiros e sãos, 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, 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.			100,00 %
31	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 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.	JNIDADE	140,0000	100,00 %
32	FOLHA DE LOURO 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.	PTE	130,0000	100,00 %
33	FUBÁ DE MILHO 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 (<i>Zea mays</i> , 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 CANNP 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	PACOTE	300,0000	100,00 %
34	IOGURTE DE SOJA 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.	JNIDADE	55,0000	100,00 %
35	IOGURTE DESNATADO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR IOGURTE DESNATADO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - sabor morango - pote-170g. 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.	JNIDADE	20,0000	100,00 %
36	IOGURTE NATURAL INTEGRAL - POTE 200G IOGURTE NATURAL INTEGRAL - pote 200g 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.	JNIDADE	500,0000	100,00 %
37	IOGURTE- IOGURTE C/ POLPA DE FRUTA SABORES MORANGO, COCO E SALADA DE FRUTAS. 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 substâncias 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.	LT	1.700,0000	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: 535/2022

Nº Licitação: 12

Modalidade: PREGÃO

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.			
38	LEITE DE SOJA SABOR ORIGINAL LEITE DE SOJA SABOR ORIGINAL- l leite obtido a partir de grãos de soja, em caixas contendo 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo 2 meses a contar a partir da data de entrega. Número de registro no órgão competente, e demais dado conforme as exigências da legislação vigente, 0% lactose, 0% colesterol e sem conservantes.	LITRO	90,0000 100,00 %
39	LEITE DESNATADO, UHT LEITE DESNATADO, UHT- o teor de gordura não pode ultrapassar 0,5%, sendo assim, o produto apresenta um máximo de 0,5% de gorduras totais, 0% de gorduras saturadas, 3% de proteínas e 4,5% de carboidratos. 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.	LITRO	50,0000 100,00 %
40	LEITE ZERO LACTOSE, UHT 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.	LITRO	220,0000 100,00 %
41	MACARRÃO COM OVOS 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 .	PTE	400,0000 100,00 %
42	MACARRÃO COM OVOS 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	PTE	6.000,0000 100,00 %
43	MANTEIGA PURA COM SAL 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.	POTE	1.200,0000 100,00 %
44	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, 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.	POTE	1.300,0000 100,00 %
45	MARGARINA VEGETAL 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.	POTE	30,0000 100,00 %
46	MILHO DE PIPOCA 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	PACOTE	550,0000 100,00 %
47	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.	LATA	250,0000 100,00 %
48	MISTURA PARA BOLOS MISTURA PARA BOLOS- sem glúten, sem lactose, sem proteína, sem adição de açúcar, sabores coco, laranja e chocolate.	PACOTE	80,0000 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: 535/2022

Nº Licitação: 12

Modalidade: PREGÃO

Descrição:				
49	<p>ORÉGANO 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, 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.</p>	PACOTE	300,0000	100,00 %
50	<p>PEIXE 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	1.000,0000	100,00 %
51	<p>POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ- 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 são, 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.</p>	KG	770,0000	100,00 %
52	<p>POLPA DE FRUTA DE UVA 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 são, 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,</p>	KG	770,0000	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: 535/2022

Nº Licitação: 12

Modalidade: PREGÃO

<p>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 1 kg e conter em sua embalagem primária o registrado no Ministério da Agricultura e Pecuária.</p> <p>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>			
53	<p>POLVILHO AZEDO POLVILHO AZEDO - Embalagem 500g Polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente contendo 500g, embalagem 4.13 40 165.20 96 (Polvilho doce - Embalagem 500g) Polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 1%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente contendo 500g</p>	PACOTE	400,0000 100,00 %
54	<p>POLVILHO DOCE. POLVILHO DOCE - Embalagem 500g Polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente contendo 500g, embalagem 4.13 40 165.20 96 (Polvilho doce - Embalagem 500g) Polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 1%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente contendo 500g</p>	PTE	400,0000 100,00 %
55	<p>REQUEIJÃO CREMOSO SEM ADIÇÃO DE AMIDO 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 síf (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</p> <p>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.</p>	POTE	1.200,0000 100,00 %
56	<p>SAL 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, 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. Apresentar amostra do produto.</p>	POTE	800,0000 100,00 %
57	<p>SALSICHA- TIPO HOT DOG 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 Normativa nº4/00 M.A.P.A.</p> <p>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	530,0000 100,00 %
59	<p>VINAGRE 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.</p>	FRASCO	700,0000 100,00 %
60	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO- 100% 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</p>	FRASCO	1.800,0000 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: 535/2022

Nº Licitação: 12

Modalidade: PREGÃO

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 validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

ITENS GERAIS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade
14	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO MIOLO DE ACÉM MOÍDO IQF- 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 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 alterá-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>	KG	3.800,0000
15	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO MÚSCULO CUBOS IQF CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO MÚSCULO CUBOS IQF - Proveniente de animais saudáveis, 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 alterá-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>	KG	4.500,0000
16	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PALETA ISCAS IQF- 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</p>	KG	2.000,0000



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: 535/2022

Nº Licitação: 12

Modalidade: PREGÃO

	<p>características sensoriais e da segurança microbiológica.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 alterá-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>			
17	<p>CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO PERNIL CUBOS IQF</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 alterá-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>	KG	5.000,0000	
58	<p>SUCO DE LARANJA IN NATURA,</p> <p>SUCO DE LARANJA IN NATURA, 100% NATURAL- produzido artesanalmente, não fermentado, sem glúten, sem aromatizantes e sem adição conservantes ou açúcares, 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.</p> <p>Rotulagem de acordo com legislação vigente.</p> <p>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 alterá-la ou encobrir alguma alteração - aspecto próprio - cor própria - odor próprio - sabor próprio.</p>	LT	11.700,0000	