



## 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: 10/2020

Nº Licitação: 2

Modalidade: PREGÃO

#### Anexo I

Item	Especificação	Unidade	Quantidade
1	<p><b>PAO FRANCES</b> Pão tipo francês de 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típicos. 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: 31 cm, 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>	QUILO	5.000
2	<p><b>PÃO PARA CACHORRO QUENTE</b> 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	7.400