



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: 1141/2021
Modalidade: PREGÃO

Nº Licitação:

Anexo 1

ITENS EXCLUSIVOS

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Cota
1	<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	100,00 %
2	<p>PÃO TIPO FRANCES DE 50 GRAMAS 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.</p>	QUILO	4.600,0000	100,00 %