



# MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 69/2020

## Anexo - I

### Lote Principal - 0001 - PÃO ESPECIAL ASSADO – 35 G

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
1	2646000	UN	<p>PÃO ESPECIAL ASSADO – 35 GRAMAS (CRÚ) 1-Descrição do produto É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, gordura vegetal, melhorador de massas (químico) e não poderá conter os seguintes ingredientes: leite e derivados, soja e ovo, assim como qualquer outro tipo de substância química mesmo que permitidas por lei. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão especial. Cada unidade de pão deverá conter peso aproximado de 35 gramas cru. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo - ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. 2- Características do produto 2.1- Gerais O pão deverá ser fabricado com matérias - primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 120 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso aproximado de 32 gramas assado, embalados em saco plástico resistente, contendo 40 unidades. 2.2-Microbiológicas (Resolução RDC n. 12, de 2 de Janeiro de 2001) Coliformes a 45°C: máximo 10<sup>2</sup>/g Estafilococos coagulase positiva: máximo 5x10<sup>3</sup>/g Bacillus cereus: máximo 5x10<sup>3</sup>/g Salmonela: ausência em 25g 2.3 Microscópicas (Resolução RDC n. 175 de 08/07/2003 - ANVISA) Ausência de sujidades, parasitas e substâncias estranhas prejudiciais à saúde. Fragmentos de insetos: máximo 20/225g. 2.4-Físico-Químicas (De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO 2011) Valores aproximados. Acidez em solução normal por 100 g: máximo, 5 ml. Umidade: máximo, 30% p/p Resíduo mineral fixo: (deduzido NaCl): máximo 1,2% p/p Proteínas: mínimo 10% p/p Lipídios: mínimo 3% p/p Glicídios: mínimo 50% p/p V.C.T.: 300 Kcal (aproximadamente) 3- Rotulagem: Isento. 4 – Embalagem: Primária: até 40 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.</p>

### Lote Reservado - 0002 - PÃO ESPECIAL ASSADO – 35

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
2	882000	UN	<p>PÃO ESPECIAL ASSADO – 35 GRAMAS (CRÚ) 1-Descrição do produto É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, gordura vegetal, melhorador de massas (químico) e não poderá conter os seguintes ingredientes: leite e derivados, soja e ovo, assim como qualquer outro tipo de substância química mesmo que permitidas por lei. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão especial. Cada unidade de pão deverá conter peso aproximado de 35 gramas cru. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo - ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. 2- Características do produto 2.1- Gerais O pão deverá ser fabricado com matérias - primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 120 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso aproximado de 32 gramas assado, embalados em saco plástico resistente, contendo 40 unidades. 2.2-Microbiológicas (Resolução RDC n. 12, de 2 de Janeiro de 2001) Coliformes a 45°C: máximo 10<sup>2</sup>/g Estafilococos coagulase positiva: máximo 5x10<sup>3</sup>/g Bacillus cereus: máximo 5x10<sup>3</sup>/g Salmonela: ausência em 25g 2.3 Microscópicas (Resolução RDC n. 175 de 08/07/2003 - ANVISA) Ausência de sujidades, parasitas e substâncias estranhas prejudiciais à saúde. Fragmentos de insetos: máximo 20/225g. 2.4-Físico-Químicas (De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO 2011) Valores aproximados. Acidez em solução normal por 100 g: máximo, 5 ml. Umidade: máximo, 30% p/p Resíduo mineral fixo: (deduzido NaCl): máximo 1,2% p/p Proteínas: mínimo 10% p/p Lipídios: mínimo 3% p/p Glicídios: mínimo 50% p/p V.C.T.: 300 Kcal (aproximadamente) 3- Rotulagem: Isento. 4 – Embalagem: Primária: até 40 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.</p>

### Lote Principal - 0003 - PÃO ESPECIAL ASSADO – 42 G

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
3	581265	UN	<p>PÃO ESPECIAL ASSADO – 42 GRAMAS CRÚ. 1-Descrição do produto É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, gordura vegetal, melhorador de massas (químico) e não poderá conter os seguintes ingredientes: leite e derivados, soja e ovo, assim como qualquer outro tipo de substância química mesmo que permitidas por lei. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão especial. Cada unidade de pão deverá conter peso aproximado de 42 gramas cru. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo - ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com</p>



# MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 69/2020

## Anexo - I

porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. 2- Características do produto 2.1- Gerais O pão deverá ser fabricado com matérias - primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 120 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso aproximado de 34 gramas assado, embalados em saco plástico resistente, contendo 30 unidades. 2.2- Microbiológicas (Resolução RDC n. 12, de 2 de Janeiro de 2001) Coliformes a 45°C: máximo 10<sup>2</sup>/g Estafilococos coagulase positiva: máximo 5x10<sup>3</sup>/g Bacillus cereus: máximo 5x10<sup>3</sup>/g Salmonela: ausência em 25g 2.3 Microscópicas (Resolução RDC n. 175 de 08/07/2003 - ANVISA) Ausência de sujidades, parasitas e substâncias estranhas prejudiciais à saúde. Fragmentos de insetos: máximo 20/225g. 2.4- Físico-Químicas (De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO 2011) Valores aproximados. Acidez em solução normal por 100 g: máximo, 5 ml. Umidade: máximo, 30% p/p Resíduo mineral fixo: (deduzido NaCl): máximo 1,2% p/p Proteínas: mínimo 10% p/p Lipídios: mínimo 3% p/p Glicídios: mínimo 50% p/p V.C.T.: 300 Kcal (aproximadamente) 3- Rotulagem: Isento. 4 – Embalagem: Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

### Lote Reservado - 0004 - PÃO ESPECIAL ASSADO – 42

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
4	193755	UN	PÃO ESPECIAL ASSADO – 42 GRAMAS CRÚ. 1-Descrição do produto É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, gordura vegetal, melhorador de massas (químico) e não poderá conter os seguintes ingredientes: leite e derivados, soja e ovo, assim como qualquer outro tipo de substância química mesmo que permitidas por lei. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão especial. Cada unidade de pão deverá conter peso aproximado de 42 gramas cru. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo - ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. 2- Características do produto 2.1- Gerais O pão deverá ser fabricado com matérias - primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 120 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso aproximado de 34 gramas assado, embalados em saco plástico resistente, contendo 30 unidades. 2.2- Microbiológicas (Resolução RDC n. 12, de 2 de Janeiro de 2001) Coliformes a 45°C: máximo 10 <sup>2</sup> /g Estafilococos coagulase positiva: máximo 5x10 <sup>3</sup> /g Bacillus cereus: máximo 5x10 <sup>3</sup> /g Salmonela: ausência em 25g 2.3 Microscópicas (Resolução RDC n. 175 de 08/07/2003 - ANVISA) Ausência de sujidades, parasitas e substâncias estranhas prejudiciais à saúde. Fragmentos de insetos: máximo 20/225g. 2.4- Físico-Químicas (De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO 2011) Valores aproximados. Acidez em solução normal por 100 g: máximo, 5 ml. Umidade: máximo, 30% p/p Resíduo mineral fixo: (deduzido NaCl): máximo 1,2% p/p Proteínas: mínimo 10% p/p Lipídios: mínimo 3% p/p Glicídios: mínimo 50% p/p V.C.T.: 300 Kcal (aproximadamente) 3- Rotulagem: Isento. 4 – Embalagem: Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

### Lote Principal - 0005 - PÃO ESPECIAL ASSADO – 60 G

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
5	22500	UN	PÃO ESPECIAL ASSADO – 60 GRAMAS CRÚ. 1-Descrição do produto É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, gordura vegetal, melhorador de massas (químico) e não poderá conter os seguintes ingredientes: leite e derivados, soja e ovo, assim como qualquer outro tipo de substância química mesmo que permitidas por lei. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão especial. Cada unidade de pão deverá conter peso aproximado de 60 gramas cru. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo - ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. 2- Características do produto 2.1- Gerais O pão deverá ser fabricado com matérias - primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 120 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso aproximado de 50 gramas assado, embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades. 2.2- Microbiológicas (Resolução RDC n. 12, de 2 de Janeiro de 2001) Coliformes a 45°C: máximo 10 <sup>2</sup> /g Estafilococos coagulase positiva: máximo 5x10 <sup>3</sup> /g Bacillus cereus: máximo 5x10 <sup>3</sup> /g Salmonela: ausência em 25g 2.3 Microscópicas (Resolução RDC n. 175 de 08/07/2003 - ANVISA) Ausência de sujidades, parasitas e substâncias estranhas prejudiciais à saúde. Fragmentos de insetos: máximo 20/225g. 2.4- Físico-Químicas (De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO 2011) Valores aproximados. Acidez em solução normal por 100 g:



# MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 69/2020

## Anexo - I

máximo, 5 ml. Umidade: máximo, 30% p/p Resíduo mineral fixo: (deduzido NaCl): máximo 1,2% p/p Proteínas: mínimo 10% p/p Lipídios: mínimo 3% p/p Glicídios: mínimo 50% p/p V.C.T.: 300 Kcal (aproximadamente) 3- Rotulagem: Isento. 4 – Embalagem: Primária: até 20 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

### Lote Reservado - 0006 - PÃO ESPECIAL ASSADO – 60

Item	Qtde.	Unid.	Especificação
6	7500	UN	<p>PÃO ESPECIAL ASSADO – 60 GRAMAS CRÚ. 1-Descrição do produto É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, gordura vegetal, melhorador de massas (químico) e não poderá conter os seguintes ingredientes: leite e derivados, soja e ovo, assim como qualquer outro tipo de substância química mesmo que permitidas por lei. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão especial. Cada unidade de pão deverá conter peso aproximado de 60 gramas crú. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo - ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. 2- Características do produto 2.1- Gerais O pão deverá ser fabricado com matérias - primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 120 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso aproximado de 50 gramas assado, embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades. 2.2-Microbiológicas (Resolução RDC n. 12, de 2 de Janeiro de 2001) Coliformes a 45°C: máximo 10<sup>2</sup>/g Estafilococos coagulase positiva: máximo 5x10<sup>3</sup>/g Bacillus cereus: máximo 5x10<sup>3</sup>/g Salmonela: ausência em 25g 2.3 Microscópicas (Resolução RDC n. 175 de 08/07/2003 - ANVISA) Ausência de sujidades, parasitas e substâncias estranhas prejudiciais à saúde. Fragmentos de insetos: máximo 20/225g. 2.4-Físico-Químicas (De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO 2011) Valores aproximados. Acidez em solução normal por 100 g: máximo, 5 ml. Umidade: máximo, 30% p/p Resíduo mineral fixo: (deduzido NaCl): máximo 1,2% p/p Proteínas: mínimo 10% p/p Lipídios: mínimo 3% p/p Glicídios: mínimo 50% p/p V.C.T.: 300 Kcal (aproximadamente) 3- Rotulagem: Isento. 4 – Embalagem: Primária: até 20 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem; Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.</p>

### Observação

A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa em uma via e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, datilografada ou impressa por qualquer processo eletrônico, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, deverá conter os seguintes elementos:

- Identificação completa da licitante, nome, endereço e número do CNPJ;
- Número do Edital e do Pregão;
- Indicação de marca ou nome da empresa, quando esta for a fabricante; descrição e quantidade precisas do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações do Anexo I;
- Preço unitário e total, expresso em reais (R\$), com no máximo 02 (duas) casas decimais após a vírgula, para o objeto ofertado, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, tais como: impostos, taxas, fretes, materiais, equipamentos, ferramentas, mão de obra, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o objeto da presente licitação.



# MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 69/2020

## Anexo - I

e) Dados bancários da empresa.

f) Observar Cláusula 7.14 do Edital.

BIRIGUI

- SP, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---