

IFSP - CAMPUS SUZANO

ANEXO II A - RELAÇÃO DE ITENS

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA Nº 01566/2022

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

PROCESSO 23437.000518.2022-32

Item	Descrição/ especificação	Catmat	Unidade de medida	Qtde prevista	Valor unitário - R\$	Valor total Máximo previsto - R\$
1	<p>SUCO NATURAL (DIVERSOS SABORES)</p> <p>Suco de frutas natural, composto líquido extraído da fruta, na concentração natural, com qualidade do líquido obtido da fruta madura e saudável, sem adição de açúcar e conservantes, obtido por processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. O produto será destinado ao consumo direto, para tanto, deve ser submetido a tratamento e processamento tecnológicos adequados que assegure a sua qualidade e conservação até o momento do consumo, como pasteurização. Deverá estar isento de parasitas, leveduras e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Não poderá conter corantes de qualquer natureza.</p> <p>Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados para Indústria Alimentícias.</p> <p>De acordo com os aspectos sensoriais deve ter:</p> <p>Aspecto: líquido</p> <p>Cor: própria da fruta</p> <p>Odor: próprio da fruta</p> <p>Sabor: próprio da fruta</p> <p>O produto deverá ter validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Embalado em caixas longa vida, cartonada, asséptica, com orifício na parte superior e canudo externo devidamente embalado, com peso líquido de 200 ml. Deve conter canudo acoplado. Deverão ser entregues em embalagens</p>	314238	Un	8.500	3,63	30.855,00

	<p>secundárias de papelão ondulado reforçado.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002, RDC n° 359 e n° 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Portaria INMETRO n° 157, de 19 de agosto de 2002, RDC n° 163, de 17 de agosto de 2006, RDC n° 26, de 02 de julho de 2015 e deverá constar o Grupo Formal proponente como fabricante. Caso contrário, deverá ser apresentado instrumento contratual entre o fabricante e o proponente.</p> <p>Deverão constar todas as informações obrigatórias e necessárias de acordo com a legislação citada. São itens obrigatórios na embalagem primária:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nome do produto e marca; - identificação do estabelecimento fabricante; - data de validade; - ingredientes; - peso líquido; - número do lote; - informação nutricional; - condições de armazenamento; - temperatura de armazenamento. 					
2	<p>BANANA NANICA</p> <p>Banana nanica fresca: de primeira, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para consumo em até 2 dias, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionadas devidamente em caixas de plástico ou embalagens livres de sujidades e pragas, estando sujeito a verificação no momento da entrega.. Peso médio de cada fruta 70 gramas.</p>	464380	kg	1.400	3,14	4.396,00
3	<p>BISCOITO CASEIRO</p> <p>Biscoito caseiro feito a base de fubá, polvilho ou trigo, feito com óleo vegetal ou margarina, açúcar, fermento e ovos de boa qualidade, livre de sujidades. Biscoito caseiro de 8g a 10g cada unidade, acondicionados em pacotes para consumo individual com peso de 40 gramas, só serão aceito pacotes com biscoitos de boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados pacotes com biscoitos mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados”, ou seja, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Deverão ser sem conservantes.</p>	389181	Un	8.100	2,80	22.680,00

<p>EMBALAGEM</p> <p>Acondicionadas devidamente em embalagem primária íntegra de plástico e embalagem secundária de papelão para garantir um produto fresco e intacto no momento de consumo. Estando sujeito a verificação no momento da entrega. Validade mínima na entrega de 3 meses.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006, RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 e deverá constar o Grupo Formal proponente como fabricante. Caso contrário, deverá ser apresentado instrumento contratual entre o fabricante e o proponente.</p> <p>Deverão constar todas as informações obrigatórias e necessárias de acordo com a legislação citada. São itens obrigatórios na embalagem primária E/OU secundária:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nome do produto e marca; - identificação do estabelecimento fabricante; - data de fabricação e validade; - ingredientes; - peso líquido; - número do lote; - informação nutricional; - condições de armazenamento. <p>Validade mínima na entrega de 3 meses.</p>					
TOTAL GERAL					57.931,00

Suzano, 24 de junho de 2022.

Maiores informações:
 IFSP - Campus Suzano
 Nutrição
 Tel: (11) 2146.1801 com Letícia Pupin Soldi
 E-mail: leticia.pupin@ifsp.edu.br