

**IFSP - CAMPUS SUZANO****ANEXO II A - RELAÇÃO DE ITENS**

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA Nº 01566/2023

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

PROCESSO **23437.000380.2023-52**

Item	Descrição/ especificação	Catmat	Unidade de medida	Qtde prevista	Valor unitário – R\$	Valor total Máximo previsto – R\$
1	<b>CHIPS DE BANANA OU BATATA DOCE OU MANDIOCA</b> Salgado, em fatias crocantes, ASSADO OU FRITO, livre de conservantes, sem gordura trans, sem glúten, vegano. EMBALAGEM: Deve estar em embalagens de 50 g com tabela nutricional nas embalagens primárias e/ou secundárias	19771	Pcte	1.080	4,80	5.184,00
2	<b>MAÇA DESIDRATADA</b> Lascas de maçã crocante. Sem adição de açúcares, conservantes, edulcorantes ou outros aditivos alimentares artificiais. EMBALAGEM: Deverá estar acondicionada em embalagem atóxica de 40g que garanta suas características organolépticas (filmes plásticos, com base em polietileno, PVC encolhível, BOPP ou material semelhante). Deverá constar no rótulo do produto o peso líquido, valores nutricionais, ingredientes, produtor, fabricação e validade. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de recebimento.	482949	Pcte	1.080	4,96	5.356,80
3	<b>SUCO INTEGRAL DE UVA, 200 ml</b> Suco de uva 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	486400	Un	6.000	3,82	22.920,00

<p>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: 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 secundárias de papelão ondulado reforçado.</p> <p>ROTULAGEM: 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 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002, 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. 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"><li>- nome do produto e marca;</li><li>- identificação do estabelecimento fabricante;</li><li>- data de validade;</li><li>- ingredientes;</li><li>- peso líquido;</li><li>- número do lote;</li><li>- informação nutricional;</li></ul>					
--	--	--	--	--	--

	<p>- condições de armazenamento;</p> <p>- temperatura de armazenamento.</p>					
4	<p><b>BISCOITO CASEIRO DE CHOCOLATE</b></p> <p>Biscoito caseiro feito a base de polvilho, amido de milho ou trigo, com cacau, óleo vegetal ou margarina, açúcar, fermento, ovos de boa qualidade, sem leite 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> <p>EMBALAGEM: 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: 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"> <li>- nome do produto e marca;</li> <li>- identificação do estabelecimento fabricante;</li> <li>- data de fabricação e validade;</li> <li>- ingredientes;</li> <li>- peso líquido;</li> <li>- número do lote;</li> <li>- informação nutricional;</li> </ul>	389181	Pcte	7.000	2,81	19.670,00

- condições de armazenamento.						
<b>TOTAL GERAL</b>						<b>53.130,80</b>

Suzano, 29 de março de 2023.

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