



PREGÃO PRESENCIAL N.º 001/2019/PP
PROCESSO LICITATÓRIO N.º 002/2019

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA E MEMORIAL DESCRITIVO

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência contempla o Fornecimento de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, com entrega parcelada visando atender solicitação da Secretaria Municipal de Educação, que objetiva cumprir o Programa de Alimentação Escolar, conforme especificações constantes neste instrumento, enfaticamente no Termo de Referência, agregado a este Edital como Anexo I, para o exercício de 2019.

2. OBJETIVO

2.1. Visando oferecer merenda escolar para todos os alunos das escolas da educação básica da rede pública municipal, durante o ano de 2019, e assim cumprir o Programa de Alimentação Escolar, a Prefeitura Municipal, atendendo requisição da Secretaria Municipal de Educação, do qual necessita adquirir produtos alimentícios perecíveis e não perecíveis para serem entregues de forma parcelada, mediante contrato, e assim dar cumprimento também ao disposto no inciso VII do art. 208 da Constituição Federal.

3. PRODUTOS

3.1. Os produtos a serem adquiridos estão discriminados e quantificados na tabela Descritiva abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ. Mistura para o preparo de achocolatado em pó enriquecida com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, de coloração marrom odor característico; constituída de: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, farinha de arroz pré-gelatinizada, mix de vitaminas e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechados, contendo 1 kg de produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	5.000
2	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO EM PÓ. Isento de açúcar, enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes básicos: maltodextrina, cacau em pó, vitaminas, minerais, corante, aromatizante e sucralose. Embalagem contendo 210 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	85



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BRANCA



3	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 – ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	34.000
4	ADOÇANTE DIETÉTICO. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	UND	85
5	ALHO AMASSADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 200g à 1000g do produto.	KG	4.500
6	ALMÔNDEGA CONGELADA DE BOVINO. Produto carne industrializado, obtido a partir da carne moída de uma ou mais espécies de animais de açougue, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido a congelamento, contendo o máximo de 18% de gordura e mínimo de 12% de proteínas. Ingredientes básicos: carne bovina, gordura suína, água, proteína texturizada de soja, alho e cebola em pasta. Embalagem primária: filme plástico plano atóxico selável contendo 5000 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produto com SIE ou SIF.	KG	1.200
7	ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	50.000
8	BANANA PRATA. In natura, primeira qualidade, de tamanho médio, em boas condições de consumo, sem bolores ou partes que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	4.000
9	BATATA INGLESA. In natura, primeira qualidade, de tamanho médio, em boas condições de consumo, sem bolores ou partes que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	2.000





ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BRANCA



10	BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto, caixa com 8Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.	KG	24.020
11	BISCOITO INTEGRAL CREAM CRACKER SEM LACTOSE. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, farinha de trigo integral, água, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal, estabilizante lecitina de soja, fibra e fermentos. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.	KG	200
12	BISCOITO TIPO MAIZENA. Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, acondicionados em caixas de papelão; validade de no mínimo 06 a 01 ano.	KG	8.000
13	BISCOITO TIPO MARIA SABOR CHOCOLATE. Biscoito ou bolacha doce tipo Maria sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, acondicionados em caixas de papelão, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	8.000
14	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE. Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	KG	200
15	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO. Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho verde. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de milho verde. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	KG	8.000
16	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Empacotado à vácuo puro. Embalagem de 250g com rendimento igual ou superior a 7 litros para o preparo de café suave tendo como característica sensorial sabor não amargo. Deve ter o Selo de Pureza da ABIC. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	1.000



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BRANCA



17	CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADO (ISCAS DE COXÃO MOLE) - Cortes bovinos de coxão mole fatiado em iscas de 40 g, embalados em embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET+PE de alta barreira em pacotes de 1kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto sem osso com coloração vermelho-escura, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA.	KG	1.000
18	CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADO (PICADO DE COXÃO MOLE) - Cortes bovinos de coxão mole cortados em cubos de 40 g, embalados em embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET+PE de alta barreira em pacotes de 1kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto sem osso com coloração vermelho-escura, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA.	KG	1.000
19	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) - Músculo Moído. Embalagem primária plástica transparente a vácuo em pacotes de 1kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escura, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE).	KG	11.800
20	CARNE DE FRANGO CONGELADA. Corte de frango em filé. Produto deve seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto.	KG	12.500
21	CAVALINHA COM ÓLEO. Produto enlatado, com fechamento hermético mediante lacre. Ingredientes básicos: cavalinha, líquido de reconstituição (próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem de 125g com sistema abre-fácil. Apresentar data de fabricação, validade e carimbo do Ministério da Agricultura e SIF.	LATA	4.000
22	CEBOLA. In natura, primeira qualidade, de tamanho médio, em boas condições de consumo, sem bolores ou partes que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	3.600
23	CENOURA. In natura, primeira qualidade, de tamanho médio, em boas condições de consumo, sem bolores ou partes que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	2.000



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BRANCA



24	CEREAL DE ARROZ. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho pré-gelatinizada fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 200 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	2.000
25	CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho pré-gelatinizada fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 200 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	2.000
26	CHUCHU. In natura, primeira qualidade, de tamanho médio, em boas condições de consumo, sem bolores ou partes que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	2.000
27	COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.	KG	2.000
28	EXTRATO DE TOMATE. Ingredientes básicos: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem em lata ou sachê contendo de 300 a 1000 gramas do produto.	KG	900
29	FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástica transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	KG	1.500
30	FARINHA DE MILHO FLOCADA. Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	KG	14.000
31	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do	KG	800





ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BRANCA



	empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses.		
32	FARINHA LÁCTEA. Mix de cereais e leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, farinha de trigo integral, farinha de cevada, farinha de aveia, farinha de centeio, vitaminas, minerais e aromatizante. Apresentação sachês contendo a partir de 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	2.000
33	FEIJÃO TIPO CARIOCA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	8.700
34	FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	2.000
35	FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	2.500
36	FILE DE PEIXE MERLUZA. Carne de Merluza filetada, sem vísceras, osso, pele e espinhas. Registro do SIF. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº22 de 24/11/05, lei nº10.674 de 16/05/03). Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade contendo 1000g a 2000g do produto.	KG	1.000
37	GOMA PARA TAPIOCA. Grupo II Tapioca. Subgrupo granulada. Tipo 1. Embalagem primária plástica transparente contendo 500 gramas do produto, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	KG	2.000





ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BRANCA



38	LEITE DE SOJA. Alimento em pó, obtido à base de proteína isolada de soja. Enriquecido com vitaminas e minerais, ISENTA de lactose e sacarose. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: lata contendo a partir de 300 gramas do produto.	LATA	534
39	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Produto em pó, integral, desidratado, enriquecido com 12 vitaminas e minerais. Embalagem primária de alumínio, em pacote de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal, SIF do Ministério da Agricultura, ou emitido pela secretaria de Agricultura do estado onde se localiza o domicílio da licitante. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	KG	38.000
40	LEITE SEM LACTOSE. Leite em pó integral sem lactose. Enriquecido com vitaminas Embalado em sachê contendo a partir de 300 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega do produto nas escolas.	KG	200
41	LINGUIÇA TIPO CALABRESA. Linguiça tipo calabresa de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, adicionada de condimentos naturais. Embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 5kg do produto. Deve apresentar gomos uniformes e padronizados, sem manchas escuras. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674).	KG	2.000
42	MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	30.000
43	MACARRÃO SEM GLÚTEN. Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo parafuso: o produto deve estar de acordo com as exigências sanitárias da ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, isento de glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, contendo 500 gramas do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	KG	200
44	MARGARINA VEGETAL. Produto com os seguintes ingredientes: óleos vegetais líquidos e esterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó, sal e corantes específicos. Embalagem primária: pote plástico de 500 g. Embalagem deve constar data de fabricação e validade.	KG	1.000





ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BRANCA



45	MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	KG	1.000
46	MINGAU DE CANJQUINHA DE MILHO VERDE SABOR LEITE CONDENSADO. Mistura homogênea em pó para preparo de canjiquinha de milho verde com leite condensado, coloração amarela e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, coco ralado, leite em pó integral, soro de leite em pó, amido de milho, proteína de soja, óleo de palma, sal refinado, aroma natural de milho verde e coco. Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	5.200
47	MINGAU DE TAPIOCA SABOR DOCE DE COCO COM BAUNILHA. Mistura homogênea, de coloração branca e odor característico; constituída de açúcar cristal; farinha de arroz pré-gel; flocos de tapioca; leite e soro de leite em pó; amido de milho; maltodextrina; gordura de palma; coco ralado desidratado e aromas artificiais de coco e baunilha.	KG	4.600
48	MINGAU SABOR BANANA COM FLOCOS DE CEREAIS. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de farinha de milho e arroz pré-gelatinizada enriquecida com ferro e ácido fólico; açúcar cristal, leite e soro de leite, aveia em flocos, amido de milho, maltodextrina, gordura de palma, aroma artificial de banana. Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	4.500
49	MINGAU SABOR NAPOLITANO. Mistura para o preparo de mingau sabor napolitano. Mistura homogênea de coloração marrom e odor característico. Ingredientes básicos: açúcar, farinha de arroz pré-gelatinizada, leite e soro de leite em pó, amido de milho, cacau em pó, maltodextrina, gordura de palma e aromas de baunilha e morango. Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	5.000
50	MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA EM PÓ SABOR CAFÉ COM LEITE. Produto pronto para o preparo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Ingredientes básicos: açúcar, leite e soro de leite em pó, xarope de glucose, proteína láctea, maltodextrina, óleo de palma e sal. Embalagem em saco de poliéster laminado, metalizado, atóxico, contendo 1Kg do produto, acondicionado em caixa de papelão com capacidade para 10Kg de peso líquido. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	2.500
51	MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA EM PÓ SABOR MORANGO. Produto pronto para o preparo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Ingredientes básicos: açúcar, leite e soro de leite em pó, xarope de glucose, proteína láctea,	KG	4.000



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BRANCA



	maltodextrina, óleo de palma e sal. Embalagem em saco de poliéster laminado, metalizado, atóxico, contendo 1Kg do produto, acondicionado em caixa de papelão com capacidade para 10Kg de peso líquido. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.		
52	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.	GRF	7.000
53	PÃO. Pão massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10 pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	20.000
54	PERNIL SUÍNO EM CUBOS CONGELADO. Carne suína processada, congelada, sem pele e sem gordura, com aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Isento de conservantes ou aditivos. Embalagem primária: filme plástico multicamada plano atóxico selável contendo 1000 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as exigências de registros no Ministério da Saúde/MAPA. Produto com SIE ou SIF.	KG	1.000
55	POLPA DE ACEROLA. Polpa de fruta, sabor ACEROLA. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 100 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	1.000
56	POLPA DE CAJU. Polpa de fruta, sabor CAJU. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	1.000
57	POLPA DE GOIABA. Polpa de fruta, sabor GOIABA. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	1.000
58	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNE. O produto deverá ter como ingredientes básicos a proteína texturizada de soja e o corante caramelo, apresentar um rendimento mínimo de 1:2 (um para dois), ou seja, 1 (uma) medida desidrata rende 2 (duas) hidratadas. Deve estar seco e solto no pacote, não apresentar insetos ou manchas no conteúdo. Embalagem primária: saco plástico contendo 400 a 1000 gramas do produto. Data de validade na embalagem primária e deve ter validade mínima de 06 (seis) meses.	KG	2.500
59	RAPADURA DE CANA. Produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana. Fabricado com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Isentos de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Apresentação individual, tabletes de 20 gramas do produto. O produto deverá ter	KG	800



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BRANCA



	revestimento plástico externo e peso de 1000 gramas por pacote. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro do produto em órgão competente.		
60	SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	7.000
61	SARDINHA COM ERVAS. Produto enlatado, com fechamento hermético mediante lacre. Ingredientes básicos: sardinha, líquido de reconstituição (próprio suco), água, sal, alho, cebola, realçador de sabor. Embalagem de 125g com sistema abre-fácil. Apresentar data de fabricação, validade e carimbo do Ministério da Agricultura e SIF.	LATA	8.000
62	SARDINHA COM ÓLEO. Produto enlatado, com fechamento hermético mediante lacre. Ingredientes básicos: sardinha, líquido de reconstituição (próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem de 125g com sistema abre-fácil. Apresentar data de fabricação, validade e carimbo do Ministério da Agricultura e SIF.	LATA	8.000
63	SUCO DE ACEROLA. Suco concentrado de frutas, sabor acerola, com alto teor de polpa de fruta, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500 ml. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	L	2.000
64	SUCO DE CAJU. Suco concentrado de frutas, sabor caju, com alto teor de polpa de fruta, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500 ml. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	L	2.000
65	SUCO DE GOIABA. Ingredientes básicos: água potável, suco concentrado de goiaba, açúcar e conservante. Embalagem: saco de polietileno contendo 1000 ml do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	L	2.000
66	SUCO DE GOIABA. Suco concentrado de frutas, sabor goiaba, com alto teor de polpa de fruta, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500 ml. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	L	2.000
67	VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº36 de 14/10/99 MAPA). Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Ausência de elementos estranhos a sua natureza. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto.	L	1.000

3.2. Os produtos ofertados deverão ser de primeira qualidade devendo atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde ou da Agricultura, conforme o caso.





3.3. Somente será aceita nesta licitação fornecimento de produtos com data de fabricação ou beneficiamento recente (do mês da entrega) que antecede a data de cada entrega, visando especificamente garantir à Prefeitura maior tempo de armazenamento caso necessário.

3.4. É indispensável à apresentação pelas licitantes de amostra de determinados produtos discriminados no folheto descritivo anexo, com vistas à definição de compra, sob aspecto de qualidade. As amostras serão submetidas à avaliação nutricional através de dados específicos na rotulagem do produto, seguido de análise sensorial e análise técnica.

4. FASES DE IMPLEMENTAÇÃO E PRAZOS

4.1. O prazo para fornecimento dos produtos deverá ocorrer a partir da assinatura do contrato.

5. METODOLOGIA

5.1. Os produtos contratados deverão ser entregues, no local indicado pela Secretaria de Educação, na cidade de Pedra Branca, Estado de Ceará, no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos após cada solicitação efetuada pelo Setor de Educação.

5.2. A ENTREGA DO PÃO, FRUTAS, HORTALIÇAS E VERDURAS DEVERÃO SER REALIZADAS, PELA CONTRATADA, EM TODAS AS ESCOLAS DO MUNICÍPIO, INCLUSIVE NAS ESCOLAS DA ZONA RURAL 01 (UMA) VEZ NA SEMANA.

6. DA VIGÊNCIA

6.1. O presente Contrato vigorará durante o ano letivo de 2019, contados a partir da data de assinatura deste termo.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada se obriga a fornecer os produtos de acordo com os prazos e quantidades estipuladas.

7.2. Fornecer produtos de acordo com a qualidade exigida pela Prefeitura Municipal, e pelos órgãos de controle governamental, com prazo de validade mínimo estabelecido no edital licitatório, observando a marca declarada em sua proposta, bem como o tamanho da embalagem.

7.3. Comunicar a Prefeitura Municipal, por escrito, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, quaisquer alterações ocorridas no Contrato Social durante o prazo de vigência do contrato de fornecimento, bem como apresentar os documentos comprobatórios.



7.4. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte de servidor autorizado pela Prefeitura Municipal, encarregado de acompanhar a execução do Contrato, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

7.5. Pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre o objeto contratado.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Fiscalizar o fornecimento mencionado neste Termo, adotando as providências necessárias.

8.2. Cumprir pontualmente com todas as obrigações financeiras para com a Contratada.

8.3. Fornecer a qualquer tempo e com o máximo de presteza, mediante solicitação escrita da Contratada, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos.

9. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado pela Secretaria de Educação por meio da Tesouraria do Município no prazo de 30 (trinta) dias a contar do recebimento definitivo de cada parcela do objeto da licitação e da apresentação da competente documentação fiscal acompanhado das Certidões Negativas do FGTS, devidamente atestada pela Secretaria Municipal de Educação (Setor de Merenda Escolar) que é o órgão recebedor aqui estabelecido.

9.2. Em caso de devolução da documentação fiscal para correção, o prazo para pagamento fluirá a partir da sua reapresentação.

9.3. Havendo dívidas com o FGTS a Prefeitura Municipal reterá o respectivo pagamento até a regularização do mesmo.

10. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

10.1. O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente, no ato da entrega, no local e endereço indicados no Clausula Segunda, § 1º, mediante conferência das quantidades e especificações indicadas na respectiva Nota Fiscal.

10.2. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo, a data, o nome, a assinatura e o número do RG do servidor da Contratante responsável pelo recebimento.

10.3. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:



I - se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

II - se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

10.4. Na hipótese de substituição e/ou complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Contratante, no prazo máximo de 03 (três) dias, contados da notificação por escrito, mantidos os preços inicialmente contratados.

10.5. O recebimento do objeto se dará definitivamente no prazo de 03 (três) dias úteis da data do recebimento provisório, uma vez verificado atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante recibo devidamente atestado na respectiva Nota Fiscal.

11. DAS PENALIDADES

11.1. Caso a CONTRATADA não cumpra quaisquer das obrigações assumidas, ou fraude, por qualquer meio, o presente Contrato, poderão ser aplicadas, segundo a gravidade da falta cometida, uma ou mais das seguintes penalidades, a juízo da Administração Municipal, tudo de acordo com o disposto no art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores:

I - Advertência por escrito;

II - Multa de 1% (um por cento) ao dia sobre o valor da respectiva nota pela recusa no fornecimento dos produtos, até o limite de 15 (quinze) dias;

III - Multa de 2 % (dois por cento) ao dia sobre o valor da respectiva nota, a partir do 16º (décimo sexto) dia, até o limite máximo de 30 (trinta) dias, o que ensejará a rescisão do contrato;

IV - Multa de 10% (dez por cento) do valor total contrato em caso de descumprimento total ou em desacordo com o pactuado;

V - Suspensão do direito de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Pedra Branca, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante este órgão.

11.2. As multas previstas no item anterior poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais penalidades previstas no edital do Pregão Presencial nº **/2019/PP, bem como na lei n.º 8666/93.

11.3. As penalidades impostas a CONTRATADA serão obrigatoriamente registradas no cadastro de fornecedores do Setor de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Pedra Branca.

11.4. As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratória e, portanto, não



eximem a CONTRATADA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração de rescisão do pacto em apreço.

11.5. Será propiciada defesa à CONTRATADA, antes da imposição de quaisquer das penalidades elencadas nos itens precedentes.

11.6. Os valores pertinentes às multas aplicadas, serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA tiver direito ou cobrados administrativamente, ou judicialmente, se necessário for.

12. DA RESCISÃO CONTRATUAL

12.1. O presente Contrato poderá ser rescindido pela CONTRATANTE, a qualquer tempo, de conformidade com os artigos 77, 78 e 79 da Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações posteriores.

12.2. A rescisão imediata deste Contrato caberá, além de outras hipóteses legais, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, e sem prejuízo de outras penalidades, se a CONTRATADA:

- I - Falir, for objeto de concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- II - Transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes deste Instrumento sem prévia anuência da CONTRATANTE;
- III - Deixar de cumprir, total ou parcialmente, as obrigações deste Contrato;
- IV - Cometer, reiteradamente, faltas na execução do Contrato;
- V - For objeto de fusão, cisão ou incorporação que prejudique a execução do Contrato.

12.3. Em caso de rescisão deste Contrato a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA somente o valor relativo aos serviços já prestados (visando afastar o enriquecimento ilícito), descontadas as multas porventura aplicadas.

13 - DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

13.1- É condição básica e imprescindível para a contratação que a licitante adjudicatária (arrematante) apresente amostras todos os produtos (itens) a serem ofertados, em conformidade com os termos do Art. 25, § 4º da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009;

13.2- A Licitante adjudicatária (arrematante), deverá entregar as amostras de todos os produtos (itens) cotados, EXCETO OS PERECÍVEIS, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas tão logo declarada vencedora, na Sede da Secretaria de Educação, no horário das 08:00 até as 12:00 horas para as devidas análises;

13.3- Cada produto deverá ser identificado através de etiqueta que poderá ser impressa a laser, jato de tinta ou através de meio mecânico com as seguintes informações:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BRANCA/CE
PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2019/PP – MERENDA ESCOLAR SETOR DE
NUTRIÇÃO - AMOSTRA (NOME DA EMPRESA) (NOME DO PRODUTO)

13.4 - A (s) empresa (s) arrematante (s) deve (m) entregar a ficha técnica, assinada por Nutricionista em via original e cópia xérox autenticada, assinada e reconhecida a firma do responsável técnico, juntamente com as amostras dos produtos;

13.5 - Mediante a entrega das amostras dos produtos, será fornecido à licitante um Protocolo de Entrega o qual será emitido pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação;

13.6 - O Setor de Nutrição deverá analisar os referidos produtos postos à prova, e emitir em até 72 (setenta e duas) horas, contadas a partir do momento da entrega dos produtos, o Laudo Técnico das Análises das Amostras;

13.7 - As análises das amostras apresentadas serão processadas pelo Setor de Nutrição consoante aos padrões técnicos, científicos e sensoriais disponíveis e reconhecidos. Serão rejeitados os produtos que demonstrem índice inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) de aceitabilidade;

13.8 - A aprovação ou reprovação de determinado (s) produto (s) constará no Laudo Técnico emitido, expostos os motivos determinantes dos resultados das análises;

13.9- O Setor de Nutrição poderá solicitar do interessado a substituição de algum (ns) item(ns) ou de todos apresentados, pelo não atendimento dos padrões exigidos. Uma vez notificada e recebida a solicitação, terá a licitante o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para proceder aos ajustes indicados;

13.10 - A não entrega das amostras dentro do prazo estabelecido no subitem 9.2 deste Edital, implicará na desclassificação da licitante, restando à faculdade, conforme a conveniência da Prefeitura, de convocar a(s) licitante(s) melhor(es) classificada(s), obedecida a ordem de classificação, para apresentação de seus produtos.

14. DO REAJUSTE E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1. Os preços para o fornecimento do objeto deste Contrato, são os apresentados na Proposta da CONTRATADA, devidamente aprovados pela CONTRATANTE, que totalizam o valor de R\$ (.....).

14.2. O valor acima é considerado como final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídas no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, bem como o lucro da CONTRATADA.

14.3. O valor do presente Contrato não será reajustado por prazo inferior a 01 (um) ano, salvo em caso de evidente desequilíbrio econômico-financeiro, devidamente



comprovado pela CONTRATADA, nos moldes estampados no art. 65, II, "d", da lei nº 8666/93.

14.4. As despesas decorrentes do presente contrato, ocorrerão por conta da seguinte dotação orçamentária, complementada se necessário:

Secretaria de Educação: 07.03.12306.1211.2053 - elemento de despesa - 33903000 - fonte de recurso - 1.122.0000.00 - PNAEF;

07.03.12306.1211.2054; elemento de despesa - 33903000; fonte de recurso - 1.122.0000.00 - EJA;

07.03.12306.1211.2055; elemento de despesa - 33903000; fonte de recurso - 1.122.0000.00 - CRECHE;

07.03.12365.1211.2063; elemento de despesa - 33903000; fonte de recurso - 1.122.0000.00 - PNAEP PRÉ-ESCOLA.

15. DO PRAZO DE ENTREGA E DO LOCAL

15.1. A empresa CONTRATADA deverá entregar os produtos objeto deste instrumento, de forma parcelada, conforme a necessidade e requisição do Setor de Merenda Escolar, nos dias úteis, das 08h00min às 13h00min, junto a Secretaria Municipal de Educação, no local indicado pela Secretaria de Educação, nesta cidade de Pedra Branca. Eventual necessidade de alteração do endereço acima firmado será comunicado.

15.2. A contar da requisição, a contratada possui 07 (sete) dias para efetuar a entrega pertinente.

15.3. Os produtos fornecidos deverão ser de primeira qualidade devendo atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde ou da Agricultura, se for o caso. Somente serão aceitos produtos com data de fabricação ou beneficiamento recente (do mês de cada entrega), visando especificamente garantir à Prefeitura maior tempo de armazenamento caso necessário.

15.4. O produto não aceito deverá ser substituído dentro do prazo máximo de 03 (três) dias, contados da realização da intimação, ou em menor prazo, desde que presente iminente prejuízo para manutenção regular da merenda escolar.

15.5. A não ocorrência de substituição dentro do prazo estipulado ensejará a aplicação da multa prevista no item 11 deste Termo, considerando-se a mora, nesta hipótese, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido para substituição.

15.6. O objeto desta licitação deverá ser entregue em embalagem adequada, que corresponda efetivamente à apresentação do produto.

15.7. Se a contratada, der motivo à devolução de produtos em razão da qualidade, por mais de 03 (três) vezes durante a execução do contrato, além da rescisão unilateral do instrumento contratual, ficará sujeita as demais penalidades cabíveis.



16. VALOR ESTIMADO DO INVESTIMENTO

O Valor Global Estimado é de R\$ 4.279.940,50 (quatro milhões, duzentos e setenta e nove mil, novecentos e quarenta reais e cinquenta centavos).

OBS.: O valor constante do presente orçamento foi calculado tendo-se como base no preço médio após pesquisa de preços praticados no mercado.

José Renê Felipe de Araújo
Secretário de Educação



Marca:

Declarar Marca para cada item;

Apresentação das amostras:

A (s) empresa (s) arrematante (s) deverá (ão) entregar 02 (duas) amostras de cada item arrematado, na embalagem primária quais devem representar rigorosamente o produto a ser entregue.

Ficha técnica:

A (s) empresa (s) arrematante (s) deve (m) entregar a ficha técnica, assinada por Nutricionista em via original e cópia xérox autenticada, assinada e reconhecida a firma do responsável técnico, juntamente com as amostras dos produtos;

Avaliação técnica do produto:

Fica reservado à nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, o direito de opinar e subsidiar a Comissão de Licitações no julgamento do produto com relação aos critérios de qualidade do produto, referentes à:

a) Avaliação Sensorial:

- Aparência
- Odor
- Sabor

b) Análise Técnica

Itens da ficha técnica, que deverão corresponder à amostra apresentada.

02 - OBSERVAÇÕES:

Nos produtos de origem animal:

Marca:

Declarar Marca para cada item.

Apresentação das amostras:

As empresas deverão entregar 02 (duas) amostras de cada item, as quais devem representar rigorosamente o produto a ser entregue.

Ficha técnica:

A (s) empresa (s) arrematante (s) deve (m) entregar a ficha técnica, assinada por Nutricionista em via original e cópia xérox autenticada, assinada e reconhecida a firma do responsável técnico, juntamente com as amostras dos produtos;

Avaliação técnica do produto:

Fica reservado à nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, o direito de opinar e subsidiar a Comissão de Licitações no julgamento do produto com relação aos critérios de qualidade do produto, referentes à:



a) Avaliação Sensorial:

- Aparência
- Odor
- Sabor

b) Análise Técnica

Itens da ficha técnica, que deverão corresponder à amostra apresentada.

03 - OBSERVAÇÕES:

As Frutas:

- 1- Devem ser frescas;
- 2- Devem ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo;
- 3- Devem ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para a sua espécie e variedade para fins comerciais;
- 4- Não devem estar machucadas ou danificadas por quaisquer lesões, de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa;
- 5- Estarem isentas de:
 - * Sustâncias terrosas;
 - * Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - * Parasitas, larvas e outros animais;
 - * Odor e sabor estranhos;
 - * Enfermidades.

As hortaliças e verduras:

- 1- Devem ser frescas e sãs;
- 2- Devem ter atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- 3- Devem ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo;
- 4- Devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem machucadas ou danificadas por quaisquer lesões, de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.
- 5- Estarem isentas de:
 - * Sustâncias terrosas;



- * Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- * Parasitas, larvas e outros animais;
- * Umidade externa anormal;
- * Odor e sabor estranhos;
- * Enfermidades.

*ATENÇÃO – Para as hortaliças, ovos e frutas não são necessárias amostras e ficha técnica.

04 - OBSERVAÇÕES

**** A ENTREGA DO PÃO, FRUTAS, HORTALIÇAS E VERDURAS DEVERÃO SER REALIZADAS, PELA CONTRATADA, EM TODAS AS ESCOLAS DO MUNICÍPIO, INCLUSIVE NASESCOLAS DA ZONA RURAL 01 (UMA) VEZ NA SEMANA.

Pedra Branca-CE, __ de _____ de 2019.

José Renê Felipe de Araújo
Secretário de Educação