

**TERMO DE REFERÊNCIA DE PÃES
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/2018**

1. INTRODUÇÃO

1.1. A Secretaria Municipal de Educação necessita adquirir Pães destinados a Alimentação Escolar.

2. OBJETIVO/JUSTIFICATIVA

2.1. Aquisição de Pães que serão destinados à Alimentação Escolar dos Centros Municipais de Educação Infantil, das Escolas Municipais (Urbana e Rural), da APAE e das Extensões para o ano de 2018.

3. PRODUTOS**3.1. PÃO LOTE 1****ESCOLAS E EXTENSÕES**

- Geni Terezinha Forgiarini
- Gente Sabida
- Jardim Amazônia
- Jardim Bela Vista
- Centro Municipal de Educação Básica Sorriso
- Extensão Jardim Bela Vista

ENTREGA: Semanalmente, nas **QUARTAS-FEIRAS**, em dois períodos: Manhã: entre 06h15min e 07h30min; Tarde: entre 12h30min e 13h30min.

ESCOLAS (Lote 01)

CÓD	Tipo de Pão	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor de Referência (R\$)	Valor Total (R\$)
89571	FRANCÊS	KG	8.250	12,25	101.062,50
821291	Bisnaguinha integral	KG	11	16,71	183,81
	Valor Total (R\$)				101.246,31

3.2. PÃO LOTE 2**ESCOLAS E EXTENSÕES**

- Flor do Amanhã
- Papa João Paulo II
- São Domingos
- Valter Leite Pereira
- Vila Bela
- Ivete Lourdes Arenhardt 1 e 2
- Extensão São Domingos
- Francisco Donizete

ENTREGA: Semanalmente, **NAS QUINTAS-FEIRAS**, em dois períodos: Manhã: entre 06h15min e 07h30min; Tarde: entre 12h30min e 13h30min.

ESCOLAS (Lote 02)

CÓD	Tipo de Pão	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor de Referência (R\$)	Valor Total (R\$)
89572	FRANCÊS	KG	14.740	12,25	180.565,00
821292	Bisnaguinha integral	KG	11	16,71	183,81
	Valor Total (R\$)				180.748,81

3.3. PÃO LOTE 3

ESCOLAS

- Rui Barbosa
- Aureliano
- Leôncio
- Leonel Brizola

ENTREGA: Semanalmente, nas **QUARTAS-FEIRAS**, em dois períodos: Manhã: entre 06h15min e 07h30min; Tarde: entre 12h30min e 13h30min.

ESCOLAS (Lote 03)

CÓD	Tipo de Pão	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor de Referência (R\$)	Valor Total (R\$)
89573	FRANCÊS	KG	6.270	12,25	76.807,50
821293	Bisnaguinha integral	KG	11	16,71	183,81
	Valor Total (R\$)				76.991,31

3.4. PÃO LOTE 4

APAE

ENTREGA: Semanalmente, nas **QUINTAS-FEIRAS**, em dois períodos: Manhã: entre 06h15min e 07h30min; Tarde: entre 12h30min e 13h30min.

APAE (Lote 04)

CÓD	Tipo de Pão	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor de Referência (R\$)	Valor Total (R\$)
89574	FRANCÊS	KG	330	12,25	4.042,50
821294	Mini hot dog	KG	220	13,89	3.055,80
	Valor Total (R\$)				7.098,30

3.5. PÃO LOTE 5

CEMEIS

- Cemeis Flor do Amanhã
- Cemeis Jardim Amazônia
- Cemeis Sonho Encantado
- Cemeis São Domingos
- Cemeis do Bairro Mário Raiter

ENTREGA: Entregas programadas de acordo com Cronograma estipulado pela Nutricionista responsável, que poderá ser diário. Horários entre 06h15min e 07h00min no período da manhã e quando solicitado no período vespertino entre 12h00min e 13h00min.

CEMEIS (Lote 05)

CÓD	Tipos de Pães	UNIDADE	Quantidade	Valor de Referência (R\$)	Valor (R\$)
800931	Mini Francês	KG	4.400	12,35	54.340,00
105242	Mini hot dog	KG	1.760	13,89	24.446,40
105241	Bisnaguinha tradicional	KG	1.320	14,81	19.549,20
809075	Pão caseiro fatiado	KG	2.200	14,50	31.900,00
	Valor Total (R\$)				130.235,60

3.6. PÃO LOTE 6

CEMEIS

- Cemeis Cappellari
- Cemeis Criança Esperança
- Cemeis Pingo de Amor
- Cemeis Caminhos do Saber
- Cemeis São José
- Cemeis Rolf Bachmann

ENTREGA: Entregas programadas de acordo com Cronograma estipulado pela Nutricionista responsável, que poderá ser diário. Horários entre 06h15min e 07h00min no período da manhã e quando solicitado no período vespertino entre 12h00min e 13h00min.

CEMEIS (Lote 06)

CÓD	Tipos de Pães	UNIDADE	Quantidade	Valor de Referência (R\$)	Valor (R\$)
800932	Mini Francês	KG	4.400	12,35	54.340,00
105245	Mini hot dog	KG	1.760	13,89	24.446,40
105244	Bisnaguinha tradicional	KG	1.320	14,81	19.549,20
809076	Pão caseiro fatiado	KG	2.200	14,50	31.900,00
	Valor Total (R\$)				130.235,60

3.7. PÃO LOTE 7

ESCOLAS/CEMEIS

- Escola Caravágio
- Cemeis Francisco Wilmar Garcia
- Escola Primavera
- Escola Professora Matilde (Poranga)

ENTREGA: Semanalmente, nas segundas-feiras, quartas-feiras e sextas-feiras no período da manhã: entre 06h15min e 07h00min. As entregas do Cemeis Francisco Wilmar Garcia deverão obedecer ao cronograma estipulado pela Nutricionista responsável.

ESCOLAS/CEMEIS (Lote 07)

CÓD	Tipos de Pães	UNIDADE	Quantidade	Valor de Referência (R\$)	Valor (R\$)
105247	Francês	KG	3.465	14,21	49.237,65
800933	Mini francês	KG	275	14,16	3.894,00
105249	Mini hot dog	KG	132	16,52	2.180,64
105248	Bisnaguinha tradicional	KG	110	16,58	1.823,80
809077	Pão caseiro fatiado	KG	330	16,58	5.471,40
	Valor Total (R\$)				62.607,49

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

✓ PÃO FRANCÊS (KG)

Produto obtido da amassadura, fermentação e cozedura, em condições adequadas da farinha de trigo, água potável e fermento ou levedura, sendo ainda possível a utilização de sal e de outros ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos. A fabricação do pão deverá ser realizada no dia da entrega.

Características: cada unidade deverá apresentar corte horizontal na superfície da casca, casca partida e crocante, miolo branco e macio, tamanho e formato uniforme, pesando **50g por unidade**, vida útil de 6 horas. Não poderá apresentar-se amassado que comprometa a conformação tradicional e a utilização. Deverá revelar condições de fabricação normais e apresentar características organolépticas (aroma, cor, sabor, textura) próprias. Deve estar isento de agentes patogênicos, não conter microorganismos ou substâncias deles derivadas que possam representar risco para a saúde do consumidor. Não apresentarem sinais ou substâncias estranhas à sua normal composição. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Além disso, não serão aceitos pães que foram armazenados quentes em sacos plásticos, o que acarreta no amassamento do produto.

Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, contendo 50 unidades de pães, com indicação de peso, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte dos pães para as Unidades Escolares do interior a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

✓ **MINI FRANCÊS (KG)**

Produto obtido da amassadura, fermentação e cozedura, em condições adequadas da farinha de trigo, água potável e fermento ou levedura, sendo ainda possível a utilização de sal e de outros ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos. A fabricação do pão deverá ser realizada no dia da entrega.

Características: cada unidade deverá apresentar corte horizontal na superfície da casca, casca partida e crocante, miolo branco e macio, tamanho e formato uniforme, pesando **35g por unidade**, vida útil de 6 horas. Não poderá apresentar-se amassado que comprometa a conformação tradicional e a utilização. Deverá revelar condições de fabricação normais e apresentar características organolépticas (aroma, cor, sabor, textura) próprias. Deve estar isento de agentes patogênicos, não conter microorganismos ou substâncias deles derivadas que possam representar risco para a saúde do consumidor. Não apresentarem sinais ou substâncias estranhas à sua normal composição. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Além disso, não serão aceitos pães que foram armazenados quentes em sacos plásticos, o que acarreta no amassamento do produto.

Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, contendo 50 unidades de pães, com indicação de peso, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte dos pães para as Unidades Escolares do interior a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

✓ **MINI HOT DOG (KG)**

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e os aditivos permitidos pela legislação. A fabricação deverá ser realizada no máximo 01 (um) dia antes da entrega.

Características: alongado, superfície **macia**, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso, pensando 35g cada unidade; deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Não poderá apresentar-se amassado que comprometa a conformação tradicional e a utilização. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Não serão aceitos produtos onde a superfície do pão esteja rugosa, com presença de sujidades, massa seca ou excesso de gordura.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem: contendo 50 unidades de pães, com indicação de peso, data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de no mínimo 07 (sete) dias; A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

✓ **PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL (KG)**

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose. O pão tipo bisnaguinha deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2g na porção de 50g (cinquenta). O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, imãs, filtros ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

Características: Cada pão deverá pesar de 18 (dezoito) a 20 (vinte) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes. Alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Não serão aceitos produtos onde a superfície do pão esteja rugosa, com presença de sujidades, massa seca ou excesso de gordura.

Embalagem: contendo 50 unidades de pães, com indicação de peso (kg), data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de no mínimo 07 (sete) dias ou em caso de produtos embalados em escala industrial os pacotes poderão conter peso de 300g (15 unidades). A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa plástica vazada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento. No caso dos produtos que são produzidos e embalados de forma industrial, a embalagem deverá conter informações exigidas pela ANVISA, como nome do produto, data de validade e informação nutricional.

✓ **PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL (KG)**

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha integral, farinha de trigo fortificada (enriquecida com ferro e ácido fólico), farinha de soja, açúcar, gordura vegetal, água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose. O pão tipo bisnaguinha integral deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser isento de

gordura trans ou conter, no máximo, 0,2g na porção de 50g (cinquenta). O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, imãs, filtros ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

Características: Cada pão deverá pesar de 18 (dezoito) a 20 (vinte) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes. Alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Não serão aceitos produtos onde a superfície do pão esteja rugosa, com presença de sujidades, massa seca ou excesso de gordura.

Embalagem: contendo 50 unidades de pães, com indicação de peso (kg), data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de no mínimo 07 (sete) dias, ou em caso de produtos embalados em escala industrial os pacotes poderão conter peso de 300g (15 unidades). A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa plástica vazada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento. No caso dos produtos que são produzidos e embalados de forma industrial, a embalagem deverá conter informações exigidas pela ANVISA, como nome do produto, data de validade e informação nutricional.

✓ PÃO CASEIRO (KG)

Produto obtido da amassadura, fermentação e cozimento, em condições adequadas da farinha de trigo, água potável e fermento ou levedura, sendo ainda possível a utilização de sal e de outros ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos. A fabricação do pão deverá ser realizada no dia da entrega.

Características: cada unidade deverá apresentar corte horizontal na superfície da casca, casca partida e crocante, miolo branco e macio, tamanho e formato uniforme, pesando **400g por unidade**, vida útil de 6 horas. Não poderá apresentar-se amassado que comprometa a conformação tradicional e a utilização. Deverá revelar condições de fabricação normais e apresentar características organolépticas (aroma, cor, sabor, textura) próprias. Deve estar isento de agentes patogênicos, não conter microorganismos ou substâncias deles derivadas que possam representar risco para a saúde do consumidor. Não apresentarem sinais ou substâncias estranhas à sua normal composição. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Além disso, não serão aceitos pães que foram armazenados quentes em sacos plásticos, o que acarreta no amassamento do produto.

Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, contendo 10 unidades de pães, com indicação de peso, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte dos pães para as Unidades Escolares do interior a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

4. QUANTIDADES

4.1. As quantidades de pães, os preços médios de referência e as unidades atendidas, estão previstas neste termo.

5. VALOR DE REFERÊNCIA GLOBAL

5.1. Valor de Referência Global de no máximo: **R\$ 689.163,42**

5.2. Dotação

Para o exercício de 2018 será utilizada dotação orçamentária da Lei Orçamentária anual – LOA/2018 na rubrica destinada a Manutenção do Programa de Alimentação Escolar e Manutenção e Encargos das Ações de Educação Especial.

6. PRAZO

6.1 Os pães serão entregues conforme solicitado em cronograma com quantidade total mensal e semanal, estipulado pelas Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação e Cultura (SEMEC), entre os meses de Janeiro a Dezembro de 2018, havendo variação de acordo com a data de início do ano letivo.

6.2 Somente efetuada todas as entregas será repassado no prazo máximo de 01 (um) dia após a Nota de Requisição de Materiais, expedida pela Prefeitura a pedido da Secretaria de Educação, através do Departamento de Alimentação Escolar.

7. METODOLOGIA

7.1. Menor preço por item.

8. QUALIFICAÇÕES DOS PROPONENTES

8.1. Os proponentes concorrentes devem apresentar Alvará Sanitário, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária. O documento deverá demonstrar que a empresa está apta para o seu funcionamento regular.

8.2. Conforme a Resolução da ANVISA RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, os proponentes concorrentes deverão apresentar cópia do Manual de Boas Práticas de Manipulação e o POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados), ambos aprovados pela Vigilância Sanitária Municipal, **NO ATO DA LICITAÇÃO.**

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Realizar a primeira entrega dos pães de acordo com o cronograma estipulado pela equipe de Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, onde o mesmo deverá ser retirado sete (07) dias antes da data em que iniciam as aulas.

- 9.2. Entregar **todos os pães** nas Escolas e Cemeis (**Urbanas e Rurais**), na APAE e Extensões.
- 9.3. As entregas de pães nos Cemeis deverão ser feitas a partir das 06h00min até as 07h00min e nas Escolas e Extensões até 07h30min. Qualquer outro horário pode ser determinado desde que ambas às partes (contratada e Unidade Escolar), estiverem de comum acordo.
- 9.4. Não terceirizar a entrega, utilizando-se do transporte escolar ou qualquer outro transporte que não esteja apto para esta finalidade, conforme determina a RDC nº 216.
- 9.5. Realizar trocas dos pães quando os mesmos apresentarem quaisquer problemas no que se refere às características organolépticas ou não atenderem as especificações técnicas deste termo.
- 9.6. Realizar a entrega dos pães em carro próprio para a finalidade.
- 9.7. Receber do Departamento de Alimentação Escolar a Requisição de Materiais – RM.
- 9.8. Obedecer rigorosamente o cronograma de entrega do setor de Alimentação Escolar onde constam as quantidades e a data de entrega semanal dos produtos.
- 9.9. Entregar os produtos somente às pessoas autorizadas pelo recebimento.
- 9.10. Conferir o produto, no ato da entrega, juntamente com a responsável pelo recebimento e solicitar que o responsável assine, de forma legível e por extenso em documento impresso pela contratada, o produto recebido.
- 9.11. **Entregar mensalmente, ao Departamento de Alimentação Escolar, as Guias de Remessa e Recebimento assinadas pelo Gestor da Alimentação Escolar, que comprovem o recebimento dos produtos pelas Escolas, Cemeis, APAE e Extensões.**
- 9.12. Realizar as entregas com pessoal capacitado, uniformizado, com os cabelos protegidos por boné ou touca e que atendam as exigências mínimas no que se refere à higiene pessoal.
- 9.13. Cumprir o que determina o Manual de Boas Práticas e realizar as funções de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados.
- 9.14. As notas fiscais serão assinadas somente após as entregas de todas as mercadorias e o recebimento de todas as Guias de Remessas devidamente assinadas pelos responsáveis de cada unidade escolar, comprovando desta forma a autenticidade das mesmas.
- 9.15. **Caso a empresa contratada não tenha sede própria no município de Sorriso/MT, a mesma se comprometerá, em um prazo máximo de 30 dias, de abrir um Centro de Distribuição de Alimentos, e que neste período apresente o Alvará Sanitário expedido pelo Departamento de Vigilância Sanitária.**

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 10.1. Entregar à contratada o cronograma com as quantidades mensais dos produtos e a Requisição de Materiais – RM.
- 10.2. A Fiscalização dos fornecedores quanto aos Procedimentos Operacionais Padronizados e Higiene e Manipulação de Alimentos será realizada pela equipe técnica de Nutricionistas.
- 10.3. **Fica a cargo do Departamento de Vigilância Sanitária a solicitação de laudo microbiológico e microscópico de qualquer produto entregue pela contratada para avaliar a qualidade do produto.**
- 10.4. Todas as especificações técnicas descritas neste Termo seguem rigoroso acompanhamento de Nutricionistas, onde são descritos alimentos que possam atender as necessidades nutricionais dos alunos.

11. FISCALIZAÇÃO

11.1. A fiscalização, a execução e a observação de prazos contratuais serão realizadas pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, através das Nutricionistas responsáveis técnicas.

11.2. As fiscalizações e acompanhamentos do contrato também serão realizadas pelos gestores da alimentação escolar, nomeados por decreto da Secretaria Municipal de Educação e Cultura. Os gestores fiscalizarão especificadamente a quantidade, qualidade e marca dos produtos entregues em suas unidades escolares.

11.3. A liberação e controle das quantidades serão feitas pela equipe técnica de Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar. Todas as reclamações referentes à qualidade, quantidade ou troca de marcas licitadas, feitas ao Departamento de Alimentação Escolar, serão encaminhadas ao Gestor de Contratos da Prefeitura Municipal.

11.4. Todos os apontamentos serão feitos através de ofício, pelos Gestores de Contrato, e encaminhados ao Departamento Jurídico da Prefeitura Municipal de Sorriso para que se tomem as devidas providências em caso de descumprimento de contrato.

QUANTIDADE DE PÃES A SER LICITADA PARA 2018

CÓD	Produto	Unidade	CEMEIS - ANUAL		TOTAL CEMEIS		APAE - ANUAL		TOTAL APAE		ESCOLAS - ANUAL		TOTAL ESCOLAS		MÉDIA DE PREÇO	TOTAL
89571	Pão francês Lote 1	Kg	0	0,00	0	0,00	8.250	101.062,50	8.250	12,25	101.062,50					
821291	Bisnaguinha integral Lote 1	Kg	0	0,00	0	0,00	11	183,81	11	16,71	183,81					
89572	Pão francês Lote 2	Kg	0	0,00	0	0,00	14.740	180.565,00	14.740	12,25	180.565,00					
821292	Bisnaguinha integral Lote 2	Kg	0	0,00	0	0,00	11	183,81	11	16,71	183,81					
89573	Pão francês Lote 3	Kg	0	0,00	0	0,00	6.270	76.807,50	6.270	12,25	76.807,50					
821293	Bisnaguinha integral Lote 3	Kg	0	0,00	0	0,00	11	183,81	11	16,71	183,81					
89574	Pão francês Lote 4	Kg	0	0,00	330	4.042,50	0	0,00	330	12,25	4.042,50					
821294	Mini hot dog Lote 4	Kg	0	0,00	220	3.055,80	0	0,00	220	13,89	3.055,80					
800931	Mini francês Lote 5	Kg	4.400	54.340,00	0	0,00	0	0,00	4.400	12,35	54.340,00					
809075	Caseiro Lote 5	Kg	2.200	31.900,00	0	0,00	0	0,00	2.200	14,50	31.900,00					
105242	Mini Hot dog Lote5	Kg	1.760	24.446,40	0	0,00	0	0,00	1.760	13,89	24.446,40					
105241	Bisnaguinha Lote 5	Kg	1.320	19.549,20	0	0,00	0	0,00	1.320	14,81	19.549,20					
800932	Mini francês Lote 6	Kg	4.400	54.340,00	0	0,00	0	0,00	4.400	12,35	54.340,00					
809076	Caseiro Lote 6	Kg	2.200	31.900,00	0	0,00	0	0,00	2.200	14,50	31.900,00					
105245	Mini Hot dog Lote 6	Kg	1.760	24.446,40	0	0,00	0	0,00	1.760	13,89	24.446,40					
105244	Bisnaguinha Lote 6	Kg	1.320	19.549,20	0	0,00	0	0,00	1.320	14,81	19.549,20					
105247	Pão francês Lote 7	Kg	0	0,00	0	0,00	3.465	49.237,65	3.465	14,21	49.237,65					
800933	Mini francês Lote 7	Kg	275	3.894,00	0	0,00	0	0,00	275	14,16	3.894,00					
809077	Caseiro Lote 7	Kg	330	5.471,40	0	0,00	0	0,00	330	16,58	5.471,40					
105249	Mini Hot dog Lote 7	Kg	132	2.180,64	0	0,00	0	0,00	132	16,52	2.180,64					
105248	Bisnaguinha Lote 7	Kg	110	1.823,80	0	0,00	0	0,00	110	16,58	1.823,80					
				273.841,04		7.098,30		408.224,08						689.163,42		

Sorriso/MT, 20 de Outubro de 2017.

LÚCIA KORBES DRECHSLER

Secretária Municipal de Educação e Cultura

Ligiane Bazzo da Silva
Nutricionista CRN/1 2567

Danúbia Coradini
Nutricionista CRN/1 2443