



TERMO DE REFERÊNCIA

1. INFORMAÇÕES PRIMÁRIAS:

Órgão Requerente: - <i>Secretaria Municipal de Educação e Cultura.</i>	Descrição de categoria de investimento: (X) Aquisição () Contratação de Serviços
----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. MODALIDADE E O TIPO DE LICITAÇÃO:

Modalidade de Licitação:	Tipo de Licitação:
<p>() Concorrência - Art. 22 § 1º, Art. 23 incisos I e II alínea c da Lei nº 8.666/93.</p> <p>() Tomada de Preço - Art.22 §2º, Art.23 incisos I e II alínea b da Lei nº 8666/93.</p> <p>() Convite - Art. 22 §3, Art.23 incisos I e II alínea a da Lei nº 8.666/93.</p> <p>() Concurso - Art. 22 § 4º da Lei nº 8.666/93.</p> <p>() Leilão - Art. 22 § 5º da Lei nº 8.666/93.</p> <p>() Dispensa de Licitação - Art. 24 da Lei nº 8.666/93.</p> <p>() Inexigibilidade de Licitação - Art. 25 da Lei nº 8.666/93.</p> <p>() Pregão Eletrônico – SRP - Lei Federal nº 10.520/02 e subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei no 8.666/93.</p> <p>() Pregão Eletrônico – Tradicional - Lei Federal nº 10.520/02 e subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei no 8.666/93.</p> <p>(X) Pregão Presencial – SRP - Lei Federal nº 10.520/02 e subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei no 8.666/93.</p> <p>() Pregão Presencial – Tradicional - Lei nº 10.520/2002 e subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei no 8.666/93.</p> <p>() Lei Municipal 2738/2017.</p>	<p>Art. 45, incisos I ao IV, da Lei nº 8.666/93:</p> <p>() Menor Preço Global</p> <p>() Menor Preço por item</p> <p>(X) Menor Preço Lote</p> <p>() Melhor Técnica</p> <p>() Técnica e Preço</p> <p>() Maior Lance ou Oferta</p> <p>() Não se enquadra.</p>

3. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

- (X)** Lei nº 8.666/93 e suas alterações (Institui normas para Licitações e Contratos da Administração);
- (X)** Lei Complementar nº 123/2006 (Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte) e alterações posteriores;
- (X)** Lei nº 10.520/2002 (Institui a modalidade de licitação denominada Pregão);
- (X)** Decreto Municipal nº 176/2006 e 044/2013 que regulamenta Sistema de Registro de Preços no Município.
- (X)** Lei Municipal nº 2738/2017 que dispõe sobre tratamento diferenciado as ME e EPP.
- (X)** E demais disposições a serem estabelecidas no Edital de Licitação e em seus Anexos.

4. DO OBJETO:

O presente Termo de Referência tem por finalidade definir o conjunto de elementos que nortearão o procedimento para **“AQUISIÇÃO DE PÃES DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL, DAS ESCOLAS MUNICIPAIS, DAS EXTENSÕES E DA APAE PARA O ANO DE 2020”**,



conforme condições e quantidades necessárias.

5. DA JUSTIFICATIVA:

5.1 A presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar;

5.2 A aquisição visa o fornecimento de pães nutricionalmente seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Sorriso/MT, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias;

5.3 Os pães serão destinados aos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino e atenderão também alunos matriculados na APAE e Extensões Municipais.

6. DA ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS/SERVIÇOS E QUALIFICAÇÕES DOS PROPONENTES

CONFORME ANEXO I.

6.1 Os proponentes concorrentes deverão 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.

6.2 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.**

7. VALOR ESTIMADO DE CONTRATAÇÃO:

Secretaria Municipal de Educação e Cultura: **R\$ 653.052,58** (Seiscentos e cinquenta e três mil cinquenta e dois reais e cinquenta e oito centavos).

8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

8.1. CONFORME ANEXO II.

9. PRAZOS E FORMA DE EXECUÇÃO:

9.1. Todos os produtos (perecíveis) serão entregues conforme solicitado em cronograma mensal (com quantidade total) à critério das Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação e Cultura (SEMEC), que poderá ser até duas vezes na semana, quinzenalmente ou mensalmente, entre os meses de Janeiro a Dezembro de 2020.

9.2 As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo de 02 (dois) dias após o repasse do Cronograma feito pelas Nutricionistas através do Departamento de Alimentação Escolar. As Requisições de materiais serão expedidas pela prefeitura no prazo máximo de 15 (quinze) dias após repasse do cronograma das nutricionistas. Não serão aceitas terceirizações de entrega de gêneros alimentícios.

9.3 São de responsabilidade da empresa fornecedora a entrega dos itens e realização dos serviços nas quantidades, no horário e data estipulada, bem como nas condições estabelecidas nesse termo.

9.4 Os itens deverão ser entregues em seus respectivos locais indicados no cronograma de entrega, sem qualquer custo adicional, isso inclui a entrega de todas as unidades que não se encontram na zona urbana e sim nos distritos próximos ou zona rural.

9.5 Serão recebidos apenas os itens nas quantidades estabelecidas nas Autorizações de



Fornecimento. A empresa contratada deverá seguir as orientações do fiscal de contrato.

9.6 A empresa deverá colocar à disposição do contratante todos os meios necessários à comprovação da qualidade de fabricação dos produtos, data de validade e etc., permitindo assim a verificação de sua conformidade com as especificações e em caso de descumprimento das especificações, realizar troca imediata conforme solicitado pelas Nutricionistas. A troca do item deverá ser realizada no **prazo máximo de 5 (cinco) dias**, onde a contratante deverá arcar com todas as despesas decorrentes da locomoção para troca do item ou serviço.

9.7 Os produtos deverão ser conferidos na presença do responsável pelo recebimento de mercadorias das Unidades Escolares.

9.8 Os serviços serão solicitados pela CONTRATANTE de forma parcelada, e, somente serão atestados os que forem solicitados.

9.9 Apresentadas irregularidades ou defeitos pelo fiscal a contratada será notificada e terá prazo de 10 dias para proceder à regularização. Findo esse prazo, em não se manifesto ou não regularizando, o Gestor de Contrato certificará o fato e submeterá ao Ordenador de Despesa (Prefeito Municipal) para que se manifeste quanto à rescisão contratual.

9.10 Apresentadas as Notas Fiscais, caberá ao fiscal do contrato atestar a regular entrega dos itens e serviços, encaminhando o documento para as providências relativas aos pagamentos aprovados pela fiscalização.

9.11 O pagamento será efetuado de acordo com DECRETO que estabelece a programação financeira de protocolo e pagamento para o exercício, disponibilizado no site www.sorriso.mt.gov.br.

9.12 Entregar mensalmente, ao Departamento de Alimentação Escolar, as Guias de Remessa e Recebimento assinadas pela merendeira e por fim pelo Gestor da Unidade Escolar, que comprovem o recebimento e atestem a qualidade dos produtos entregues nas Escolas, Extensões, Cemeis e APAE.

9.13 Caso a empresa contratada não tenha sede própria no município de Sorriso/MT, a mesma se comprometerá, em um prazo máximo de 30 (trinta) dias, de abrir um Centro de Distribuição de Alimentos no município, e que durante este período, apresente o Alvará Sanitário expedido pelo Departamento de Vigilância Sanitária Municipal.

9.14. Os proponentes concorrentes deverão 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.

9.15. 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.**

10. GERENCIAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO:

10.1. Atuarão como fiscais de contrato da presente aquisição para a Secretaria Municipal de EDUCAÇÃO E CULTURA os servidores:

Titular: **Sra. DANÚBIA CORADINI**

Substitutos: **Sra. LIGIANE BAZZO DA SILVA e Sra. LIDIANE KOLLING OBERHERR.**

11. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

11.1. O prazo de validade do Registro de Preços é de 12 (doze) MESES, contados da data de assinatura.



12. DAS SANCOES/PENALIDADES:

Conforme disposto na Lei nº 8.666/93 e suas alterações (Institui normas para Licitações e Contratos da Administração) e Lei nº 10.520/2002 (Institui a modalidade de licitação denominada Pregão).

13. DAS DISPOSICOES GERAIS:

É vedado caucionar ou utilizar a Ata de Registro de Preços e/ou contrato decorrente do presente instrumento para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da Administração.

14. DOS REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO:

14.1. HABILITAÇÃO JURIDICA: Conforme disposto na Lei nº 8.666/93 e suas alterações (Institui normas para Licitações e Contratos da Administração) e Lei nº 10.520/2002 (Institui a modalidade de licitação denominada Pregão).

14.2. REGULARIDADE FISCAL: Conforme disposto na Lei nº 8.666/93 e suas alterações (Institui normas para Licitações e Contratos da Administração) e Lei nº 10.520/2002 (Institui a modalidade de licitação denominada Pregão).

14.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA: Conforme disposto na Lei nº 8.666/93 e suas alterações (Institui normas para Licitações e Contratos da Administração) e Lei nº 10.520/2002 (Institui a modalidade de licitação denominada Pregão).

14.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PESSOA JURIDICA: Conforme disposto na Lei nº 8.666/93 e suas alterações (Institui normas para Licitações e Contratos da Administração) e Lei nº 10.520/2002 (Institui a modalidade de licitação denominada Pregão). As exigências específicas de cada produto encontram-se descritas conforme anexo I.

Sorriso – MT, 21 de Novembro de 2019.

LÚCIA KORBES DRECHSLER
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



ANEXO I

PLANILHA DE PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS						
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PÃES)						
ITEM	CÓDIGO TCE	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	MÉDIA DO BALIZAMENTO	VALOR TOTAL
1	168348-9	<p>PÃO FRANCÊS LOTE 1: 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.</p> <p>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.</p> <p>Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou</p>	KG	5.225	R\$ 12,94	R\$ 67.611,50



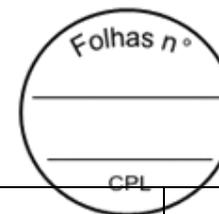
	<p>polipropileno transparente, atóxico, resistente, contendo 50 unidades de pães, com indicação de peso, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte dos pães para as Unidades Escolares do interior a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições 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.</p> <p><u>ESCOLAS E EXTENSÕES:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Geni Terezinha Forgiarini• Gente Sabida• Jardim Amazônia• Jardim Bela Vista• Centro Municipal de Educação Básica Sorriso• Extensão Jardim Bela Vista <p>ENTREGA: QUINTAS-FEIRAS da 2ª, 3ª e 4ª semanas do Calendário da Alimentação Escolar, em dois períodos: Manhã: entre 06h15min e 07h30min; Tarde: entre 12h30min e 13h30min.</p> <p>ENTREGA Geni Terezinha Forgiarini: Semanalmente, nas QUARTAS E SEXTAS-FEIRAS, no período matutino: entre 06h15min e 07h30min.</p>				
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--



2	168348-9	<p>PÃO FRANCÊS LOTE 2: Idem descrição do Pão Francês Lote 1.</p> <p><u>ESCOLAS E EXTENSÕES:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>ENTREGA: QUINTAS-FEIRAS da 2ª, 3ª e 4ª semanas do Calendário da Alimentação Escolar, em dois períodos: Manhã: entre 06h15min e 07h30min; Tarde: entre 12h30min e 13h30min.</p>	KG	11.275	R\$ 13,02	R\$ 146.800,50
3	168348-9	<p>PÃO FRANCÊS LOTE 3: Idem descrição do Pão Francês Lote 1.</p> <p><u>ESCOLAS:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Rui Barbosa• Aureliano• Leôncio• Leonel Brizola* Rolf Bachmann <p>ENTREGA: QUINTAS-FEIRAS da 2ª, 3ª e 4ª semanas do Calendário da Alimentação Escolar, em dois períodos: Manhã: entre 06h15min e 07h30min; Tarde: entre 12h30min e 13h30min.</p>	KG	4.675	R\$ 12,94	R\$ 60.494,50



P R E F E I T U R A D E
S O R R I S O
CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO



4	168348-9	<p>PÃO FRANCÊS LOTE 4: Idem descrição do Pão Francês do Lote 1.</p> <p>* <u>APAE</u></p> <p>ENTREGA: QUINTAS-FEIRAS da 2ª e 4ª semanas do Calendário da Alimentação Escolar, em dois períodos: Manhã: entre 06h15min e 07h30min; Tarde: entre 12h30min e 13h30min.</p>	KG	220	R\$ 12,55	R\$ 2.761,00
5	00015419	<p>PÃO MINI HOT DOG LOTE 4: 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.</p> <p>Características: alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso, pesando 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>* <u>APAE</u></p>	KG	165	R\$ 15,57	R\$ 2.569,05



P R E F E I T U R A D E
S O R R I S O
CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO



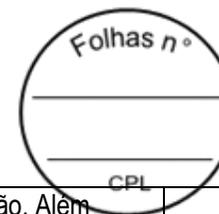
		ENTREGA: QUINTAS-FEIRAS da 3ª semana do Calendário da Alimentação Escolar, em dois períodos: Manhã: entre 06h15min e 07h30min; Tarde: entre 12h30min e 13h30min.				
6	133300-1	<p>PÃO MINI FRANCÊS LOTE 5: Produto obtido da amassadura, fermentação e cozedura, em condições adequadas da farinha de trigo, 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.</p> <p>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</p>	KG	7.150	R\$ 12,78	R\$ 91.377,00



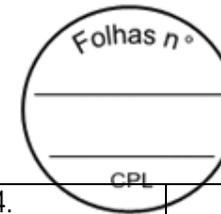
P R E F E I T U R A D E

S O R R I S O

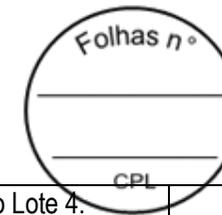
CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO



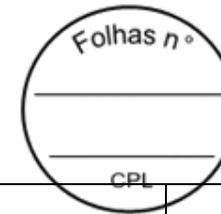
		<p>a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Além disso, não serão aceitos pães que foram armazenados quentes em sacos plásticos, o que acarreta no amassamento do produto.</p> <p>Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno 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.</p> <p><u>CEMEIS:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Cemeis Flor do Amanhã• Cemeis Jardim Amazônia• Cemeis Sonho Encantado• Cemeis São Domingos• Cemeis Aquarela do Saber <p>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.</p>				
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--



7	00015419	<p>PÃO MINI HOT DOG LOTE 6: Idem descrição do Mini Hot Dog do Lote 4.</p> <p><u>CEMEIS:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Cemeis Flor do Amanhã• Cemeis Jardim Amazônia• Cemeis Sonho Encantado• Cemeis São Domingos• Cemeis Aquarela do Saber <p>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.</p>	KG	2.400	R\$ 15,70	R\$ 37.680,00
8	133300-1	<p>PÃO MINI FRANCÊS LOTE 7: Idem a descrição do Pão Mini Francês do Lote 5.</p> <p><u>CEMEIS:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Cemeis Cappellari• Cemeis Criança Esperança• Cemeis Pingo de Amor• Cemeis Caminhos do Saber• Cemeis São José• Cemeis Bom Jesus <p>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.</p>	KG	7.150	R\$ 13,17	R\$ 94.165,50



9	00015419	<p>PÃO MINI HOT DOG LOTE 8: Idem a descrição do Pão Mini Hot Dog do Lote 4.</p> <p><u>CEMEIS:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Cemeis Cappellari• Cemeis Criança Esperança• Cemeis Pingo de Amor• Cemeis Caminhos do Saber• Cemeis São José• Cemeis Bom Jesus <p>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.</p> <p><u>ESCOLA:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Geni Terezinha Forgiarini <p>ENTREGA: Semanalmente, nas TERÇAS E QUINTAS-FEIRAS, no período matutino: entre 06h15min e 07h30min.</p>	KG	2.882	R\$ 15,50	R\$ 44.671,00
10	168348-9	<p>PÃO FRANCÊS LOTE 9: Idem descrição Pão Francês Lote 1.</p> <p><u>ESCOLAS:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Escola Caravágio• Escola Primavera• Escola Professora Matilde (Poranga) <p>ENTREGA: TERÇAS (Caravágio), QUARTAS (Primavera) E SEXTAS-FEIRAS (Professora Matilde) da 2ª, 3ª e 4ª semanas do Calendário da Alimentação Escolar, em um período: Manhã: entre 06h15min e 07h30min.</p>	KG	2.145	R\$ 14,65	R\$ 31.424,25



11	133300-1	<p>PÃO MINI FRANCÊS LOTE 9: Idem descrição Pão Mini Francês Lote 5.</p> <p><u>CEMEIS:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Cemeis Francisco Wilmar Garcia <p>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.</p>	KG	198	R\$ 15,34	R\$ 3.037,32
12	00015419	<p>PÃO MINI HOT DOG LOTE 9: Idem descrição Pão Mini Hot Dog Lote 4.</p> <p><u>ESCOLA/CEMEIS:</u></p> <ul style="list-style-type: none">* Escola Professora Matilde (Poranga)• Cemeis Francisco Wilmar Garcia <p>ENTREGA: Entregas programadas de acordo com Cronograma estipulado pela Nutricionista responsável. Horários entre 06h15min e 07h00min no período da manhã e quando solicitado no período vespertino entre 12h00min e 13h00min.</p>	KG	2.992	R\$ 18,38	R\$ 54.992,96
13	0006773	<p>PÃO CASEIRO LOTE 9: 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.</p> <p>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</p>	KG	876	R\$ 17,25	R\$ 15.111,00



		<p>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.</p> <p><u>ESCOLA/CEMEIS:</u></p> <ul style="list-style-type: none">* Escola Professora Matilde (Poranga)• Cemeis Francisco Wilmar Garcia <p>ENTREGA: Entregas programadas de acordo com Cronograma estipulado pela Nutricionista responsável. Horários entre 06h15min e 07h00min no período da manhã e quando solicitado no período vespertino entre 12h00min e 13h00min.</p>				
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--



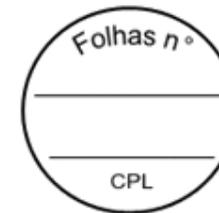
14	125992-0	<p>PÃO BISNAGUINHA INTEGRAL LOTE 10: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha integral, farinha de trigo fortificada (enriquecida com ferro e ácido fólico), farinha de soja, açúcar, gordura vegetal água, sal, fermento biológico, podendo conter 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,</p>	KG	21	R\$ 17,00	R\$ 357,00
----	----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	----	-----------	------------



P R E F E I T U R A D E
S O R R I S O
CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO



	<p>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.</p> <p><u>ESCOLAS E EXTENSÕES:</u> todas as Escola Municipais e suas Extensões.</p> <p><u>ENTREGA:</u> QUINTAS-FEIRAS da 2ª, 3ª e 4ª semanas do Calendário da Alimentação Escolar, em dois períodos: Manhã: entre 06h15min e 07h30min; Tarde: entre 12h30min e 13h30min ou de acordo com Cronograma estipulado pela Nutricionista responsável</p>				
VALOR TOTAL					R\$ 653.052,58



ANEXO II

DOTAÇÕES:

A despesa decorrente do objeto desta licitação ocorrerá à conta de recursos específicos consignados no Orçamento:

MERENDA ESCOLAR

ÓRGÃO	DOTAÇÃO	PROJ/ATIVIDADE	ELEMENTO DESPESA	COD RED	VALOR DISPONIVEL NO ATO DA CONSULTA
SEC MUNIC DE EDUCAÇÃO E CULTURA	04.005.12.361.0033.2050	ALIM ESC.-EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL	339030.00	142	360.126,41
SEC MUNIC DE EDUCAÇÃO E CULTURA	04.005.12.365.0033.2049	ALIM ESC.-EDUCAÇÃO INFANTIL	339030.00	141	287.596,12
SEC MUNIC DE EDUCAÇÃO E CULTURA	04.005.12.306.0033.2054	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR APAE	339030.00	144	5.330,05

1) - OBS: INFORMAMOS QUE OS CODIGOS REDUZIDOS INFORMADOS PODERÃO SOFRER ALTERAÇÕES DEVIDO A LOA 2020 ESTAR EM TRÂMITE DE APROVAÇÃO PELO LEGISLATIVO MUNICIPAL.

() Não Há recursos orçamentários para pagamento das obrigações.

Fonte de Recursos: (X) Próprios
(x) Vinculados a Convênio/Fundo a Fundo

Sorriso – MT, 18 de novembro de 2019

ELIZANDRA ANDREOLLA BRIZANTE
Contador (a)

SERGIO KOCOVA SILVA
Secretário Municipal de Fazenda