



### TERMO DE REFERÊNCIA

1. INFORMAÇÕES PRIMÁRIAS:	
<b>Órgão Requerente:</b> - Secretaria Municipal de Educação e Cultura.	Descrição de categoria de investimento: <input checked="" type="checkbox"/> <b>Aquisição</b> <input type="checkbox"/> <b>Contratação de Serviços</b>

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

3. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:
<input checked="" type="checkbox"/> Lei nº 8.666/93 e suas alterações (Institui normas para Licitações e Contratos da Administração); <input checked="" type="checkbox"/> Lei Complementar nº 123/2006 (Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte) e alterações posteriores; <input checked="" type="checkbox"/> Lei nº 10.520/2002 (Institui a modalidade de licitação denominada Pregão); <input checked="" type="checkbox"/> Decreto Municipal nº 176/2006 e 044/2013 que regulamenta Sistema de Registro de Preços no Município. <input checked="" type="checkbox"/> Lei Municipal nº 2738/2017 que dispõe sobre tratamento diferenciado as ME e EPP. <input checked="" type="checkbox"/> 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 <b>“AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS CENTROS MUNICIPAIS DE</b>



**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 devido aos itens frustrados do Pregão Presencial 107/2019 realizado no dia 10/12/2019 às 08h30min no Departamento de Licitação da Prefeitura Municipal de Sorriso;

**5.2.** A presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar;

**5.3** A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e 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;

**5.4** Os gêneros alimentícios além de serem 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\$ 2.430.329,11** (Dois milhões quatrocentos e trinta mil trezentos e vinte e nove reais e onze centavos).

**8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

**8.1.** CONFORME ANEXO II.



#### **9. PRAZOS E FORMA DE EXECUÇÃO:**

**9.1.** Todos os produtos (perecíveis ou não) serão entregues diariamente 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 das mercadorias das Unidades Escolares.

**9.8** 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 e 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](http://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 à contratante o Alvará Sanitário expedido pelo Departamento de Vigilância Sanitária Municipal.

**9.14** Caso a Prefeitura Municipal de Sorriso instale o Almoarifado Central de Alimentação Escolar, o recebimento dos gêneros alimentícios funcionará da seguinte forma:

**I** - Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Almoarifado Central da merenda escolar, dentro do horário de expediente do funcionalismo público municipal;

**II** - É de responsabilidade do fornecedor, providenciar o descarregamento dos gêneros alimentícios no almoarifado, sendo proibido aos funcionários deste departamento auxiliar



nesta atividade. Para agilizar o processo, os gêneros deverão ser descarregados por categorias, a fim de facilitar o direcionamento dos mesmos em seus respectivos locais;

**III** - Quando os gêneros forem descarregados no almoxarifado pelo fornecedor, faz-se necessária a presença do Fiscal do Contrato, em obediência ao princípio da transparência, de forma a garantir a fiel execução do programa da alimentação escolar;

**IV** - O atesto do recebimento das mercadorias deve ocorrer, após o Fiscal de Contrato ter conferido rigorosamente os produtos e verificado se os itens e as quantidades estão de acordo com as indicadas na solicitação e contrato;

**V** - No ato do recebimento, se constatadas eventuais faltas ou avarias que comprometam a entrega da mercadoria, essas deverão ser anotadas na Guia de Remessa de Alimentos que acompanha a descarga. Faltas ou avarias identificadas deverão obrigatoriamente ser apontadas na Guia de Remessa, sob o risco de tornar inviável a posterior reposição. Quando as avarias comprometem a garantia da qualidade dos produtos, não estão de acordo com a normalidade ou foram danificadas no transporte, o gestor deve registrar na guia, recusar o recebimento e devolver imediatamente os produtos para serem substituídos;

**VI** - Os gêneros faltantes ou recusados devem ser repostos pelo contratado, no local de entrega, em igual tipo, qualidade e quantidade, no prazo não superior a 02 (dois) dias corridos após o registro do fato;

**VII** - As informações apresentadas nas guias de remessa deverão ser condizentes com o que está sendo efetivamente entregue, não sendo autorizada a prática de deixar quantidades pendentes para entregas posteriores, bem como receber produtos destinados a outro estabelecimento;

**VIII** - Serão recebidos no Almoxarifado somente produtos **NÃO PERECÍVEIS**, conforme descrito na requisição de materiais;

**IX** - Não serão estocados no Almoxarifado produtos industrializados, prontos para consumo, produzidos por fornecedores locais como: pães e biscoitos.

**9.15.** 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.

**9.16.** 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 DISPOSIÇÕES 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 JURÍDICA:** 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).

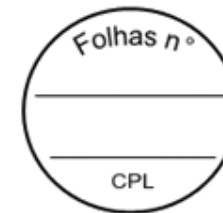
**14.2. REGULARIDADE FISCAL:** Conforme disposto na Lei nº 8.666/93 e suas alterações (Institui normas para Licitações e Contratos da Administração) e Lei nº 10.520/2002 (Institui a modalidade de licitação denominada Pregão).

**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 JURÍDICA:** 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, 11 de Dezembro de 2019.

**LÚCIA KORBES DRECHSLER**  
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

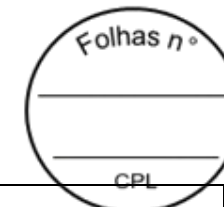


ANEXO I

PLANILHA DE PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS						
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR						
ITEM	CÓDIGO TCE	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	MÉDIA DO BALIZAMENTO	VALOR TOTAL
1	151421-0	<b>AÇÚCAR CRISTAL:</b> ACUCAR - OBTIDO DA CANA DE ACUCAR, COM ASPECTO COR , CHEIRO E SÁBOR PROPRIO, COM TEOR DE SACAROSE MINIMO DE COM TEOR DE SACAROSE MINIMO, SEM FERMENTACAO,ISENTO DE SUJIDADES,PARASITAS, ISENTO DE SUJIDADES, ACONDICIONADO EM SACO EMBALAGEM APROPRIDADA - De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, aspecto sólido com cristais bem definidos na cor branca, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de Glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 2 kg. O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	2KG	13.420	R\$5,49	R\$73.675,80



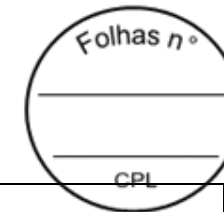
P R E F E I T U R A D E  
**S O R R I S O**  
CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO



2	219914-9	<b>CARNE BOVINA PICADA SEM OSSO (ACÉM):</b> CARNE BOVINA - TIPO ACEM DE SEGUNDA SEM OSSO (DIANTEIRA), EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS,, EMBALADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, PESANDO ENTRE 1 A 50K, SEM SUJIDADES E AÇÃO DE MICROBIOS, INSPECIONADA PELO SIF - Carne bovina picada em tiras; CORTE BOVINO: ACÉM. É o corte constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé-da-costela, limitando-se, em sua porção inferior, com o corte da costela-do-dianteiro. O corte é obtido pela separação, à faca, das massas musculares inseridas nas cinco primeiras vértebras torácicas e da porção dorsal das cinco primeiras costelas, individualizando-as do corte costela-do-dianteiro. Não deve conter pelancas, gorduras e osso; consistência firme, não amolecida nem pegajosa, com odor e cor característica: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cortes com espessura de aproximadamente 3 cm, e comprimento de 6 cm que especifica "ISCA DE CARNE". Não deverá haver cristais de gelo, água dentro da embalagem, e sinal de recongelamento. A embalagem deverá ser de plásticos transparentes, CONTENDO 3 Kg do produto tanto para Cemeis quanto para as Escolas, devidamente fechados e livres de qualquer sujidade. As embalagens deverão apresentar PESO e DATA em que foram pesados. A temperatura das carnes que deverão chegar ao local de entrega, não deverá estar superior a 4°C. O produto deverá apresentar registro do órgão fiscalizador competente. As entregas deverão ser efetuadas de acordo com o cronograma das Nutricionistas responsáveis pela Alimentação Escolar. Não serão aceitos atrasos nas entregas, o que poderia prejudicar o cumprimento do cardápio. Caso o produto não atenda as especificações técnicas exigidas no termo, o mesmo deverá ser imediatamente substituído.	KG	41.305	R\$21,20	R\$875.666,00
3	118500-4	<b>CARNE BOVINA PICADA SEM OSSO (MÚSCULO):</b> CARNE BOVINA - TIPO MUSCULO, CUBOS, RESFRIADO, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO 5KG - Carne bovina picada em cubos; CORTE BOVINO: MÚSCULO. É o corte constituído das massas musculares que envolvem o rádio e a ulna, compreendidas entre o coração-da-paleta e o carpo. O corte é obtido pela separação, à faca, das massas musculares inseridas no úmero, rádio, ulna e carpo. Não deve apresentar pelancas, gorduras e osso; consistência firme, não amolecida nem pegajosa, com odor e cor característica: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cubos entre 3 e 4 cm de diâmetro. Não deverá haver cristais de gelo, água dentro da embalagem, e sinal de recongelamento. A embalagem deverá ser de plásticos transparentes, CONTENDO 3 Kg do produto tanto para Cemeis quanto para as Escolas, devidamente fechados e livres de qualquer sujidade. As embalagens deverão apresentar PESO e DATA em que foram pesados. A temperatura das carnes que deverão chegar ao local de entrega, não deverá estar superior a 4°C. O produto deverá apresentar registro do órgão fiscalizador competente. As entregas deverão ser efetuadas de acordo com o cronograma das Nutricionistas responsáveis pela Alimentação Escolar. Não serão aceitos atrasos nas entregas, o que poderia prejudicar o cumprimento do cardápio. Caso o produto não atenda as especificações técnicas exigidas no termo, o mesmo deverá ser imediatamente substituído.	KG	2.706	R\$21,34	R\$57.746,04



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

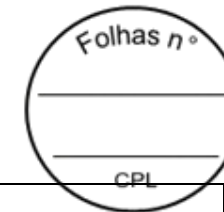


4	192019-7	<p><b>CARNE BOVINA PICADA SEM OSSO (PALETA):</b> CARNE BOVINA - TIPO PALETA, EM CUBOS, SEM OSSO, CONGELADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO ENTRE 1 A 5KG, INSPECIONADA PELO SIF - Carne bovina picada em tiras; CORTE BOVINO: PALETA. Obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que as separam da grande peça dianteiro-sem-paleta. O corte é obtido pela seção dos músculos em torno das regiões escapular anterior, superior e posterior, bem como pelo deslocamento da medial. Não apresentar pelancas, gorduras e osso; consistência firme, não amolecida nem pegajosa, com odor e cor característica: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cortes com espessura de aproximadamente 3 cm, e comprimento de 6 cm que especifica "ISCA DE CARNE". Não deverá haver cristais de gelo, água dentro da embalagem, e sinal de recongelamento. A embalagem deverá ser de plásticos transparentes, CONTENDO 3 Kg do produto tanto para Cemeis quanto para as Escolas, devidamente fechados e livres de qualquer sujidade. As embalagens deverão apresentar PESO e DATA em que foram pesados. A temperatura das carnes que deverão chegar ao local de entrega, não deverá estar superior a 4°C. O produto deverá apresentar registro do órgão fiscalizador competente. As entregas deverão ser efetuadas de acordo com o cronograma das Nutricionistas responsáveis pela Alimentação Escolar. Não serão aceitos atrasos nas entregas, o que poderia prejudicar o cumprimento do cardápio. Caso o produto não atenda as especificações técnicas exigidas no termo, o mesmo deverá ser imediatamente substituído.</p>	KG	2.596	R\$22,64	R\$58.773,44
5	0000571	<p><b>CARNE BOVINA SEM OSSO (BIFE DO VAZIO):</b> CARNE BOVINA - TIPO FRALDINHA - PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; LIMPO ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC; RESFRIADO. EMBALADO A VACUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATOXICO. NA EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PROCEDENCIA, INFORMACOES NUTRICIONAIS, NUMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTERIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLACOES PERTINENTES VIGENTES. - Carne bovina cortada em bifes (batidos na máquina); CORTE BOVINO: BIFE DO VAZIO. É o corte constituído de massa muscular circunscrita, localizada no assoalho da parte posterior da cavidade abdominal, integrante do vazio. O corte é obtido por incisão da massa muscular individualizada do vazio, próxima ao tubérculo púbico. Sem pelancas, osso e excesso de gorduras; consistência firme, não amolecida nem pegajosa, com odor e cor característica: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; "BIFES" com tamanho de aproximadamente 10 cm e espessura de no máximo 1,0 cm. Durante o processamento de corte, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura) livrando os cortes de aponevroses. Não deverá haver cristais de gelo, água dentro da embalagem, e sinal de recongelamento. A embalagem deverá apresentar peso do produto, estar devidamente embalada em plásticos transparentes, CONTENDO 3 Kg para Cemeis, fechados e livres de qualquer sujidade. A temperatura das carnes que deverão chegar ao local de entrega, não deverá estar superior a 4°C. O produto deverá apresentar registro do órgão fiscalizador competente. As entregas deverão ser efetuadas de acordo com o cronograma das Nutricionistas responsáveis pela Alimentação Escolar. Não serão aceitos atrasos nas entregas, o que poderia prejudicar o cumprimento do cardápio. Caso o produto não atenda as especificações técnicas exigidas no termo, o mesmo deverá ser imediatamente substituído.</p>	KG	2.057	R\$30,28	R\$62.285,96





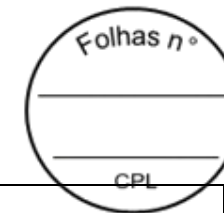
P R E F E I T U R A D E  
**S O R R I S O**  
CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO



6	21333-0	<b>CARNE BOVINA MOÍDA (ACÉM):</b> CARNE BOVINA - TIPO ACÉM, MOIDA, RESFRIADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO ENTRE 4 E 5KGS - Carne bovina moída: ACÉM. Não serão aceitos produtos onde se perceba a olho nu que existe mais gordura do que carne no processo. As carnes deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, devidamente fechados, higienizados e livres de qualquer sujidade, CONTENDO 3 Kg do produto tanto para Cemeis quanto para as Escolas, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferência da mercadoria. Cada pacote de carne deverá conter o peso confirmando o pedido solicitado. A temperatura das carnes será monitorada e estas não deverão chegar ao local de entrega com temperatura superior a 4°C onde posteriormente serão imediatamente submetidas ao processo de congelamento. O produto deverá apresentar registro do órgão fiscalizador competente. As entregas deverão ser efetuadas de acordo com o cronograma das Nutricionistas responsáveis pela Alimentação Escolar. Não serão aceitos atrasos nas entregas, o que poderia prejudicar o cumprimento do cardápio. Caso o produto não atenda as especificações técnicas exigidas no termo, o mesmo deverá ser imediatamente substituído.	KG	42.845	R\$19,94	R\$854.329,30
7	0000538	<b>CARNE SUÍNA SEM PELE E SEM OSSO (PALETA):</b> CARNE SUINA - TIPO PALETA, PICADA, RESFRIADA, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO - CORTE SUÍNO: PALETA. Cortes com espessura de aproximadamente 6 cm sem pele e sem osso. Deverá ser recebida preferencialmente congelada, sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento, consistência firme, não amolecida nem pegajosa. A carne deve ser rosada sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Não serão aceitos produtos com indícios de formação de cisticercos. As carnes deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, devidamente fechados, higienizados e livres de qualquer sujidade, CONTENDO 3 Kg do produto tanto para Cemeis quanto para as Escolas para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferência da mercadoria. Cada pacote de carne deverá conter o peso confirmando o pedido feito. A temperatura das carnes será monitorada e estas não deverão chegar ao local de entrega com temperatura superior a 4°C onde posteriormente serão imediatamente submetidas ao processo de congelamento. O produto deverá apresentar registro do órgão fiscalizador competente. As entregas deverão ser efetuadas de acordo com o cronograma das Nutricionistas responsáveis pela Alimentação Escolar. Não serão aceitos atrasos nas entregas, o que poderia prejudicar o cumprimento do cardápio. Caso o produto não atenda as especificações técnicas exigidas no termo, o mesmo deverá ser imediatamente substituído.	KG	13.871	R\$15,11	R\$209.590,81
8	159707-8	<b>FEIJÃO CARIOCA:</b> FEIJAO - CARIOCA, TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRAOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPECIES - Feijão Carioca, tipo 1, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 1 kg, devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias.	KG	8.899	R\$6,51	R\$57.932,49



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



9	388593-3	<b>FILEZINHO DE FRANGO CONGELADO:</b> FRANGO PROCESSADO - FRANGO PROCESSADO, FILE DE PEITO DE FRANGO, CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, COM FORMA E TAMANHO UNIFORMES, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS E LARVAS, DEVENDO SER CONSIDERADO O PESO LIQUIDO DO PRODUTO DRENADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VACUO, CONGELADAS A 12 GRAUS CELSIUS - Filezinho de peito de frango (Sassami) congelados 1 a 1, sem tempero, sem osso, livre de hormônios, embalado em saco plástico tipo ZIP Abre-Fecha, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, CONTENDO 1 Kg em cada pacote. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. O produto deverá apresentar registro do órgão fiscalizador competente. As entregas deverão ser efetuadas de acordo com o cronograma das Nutricionistas responsáveis pela Alimentação Escolar. Não serão aceitos atrasos nas entregas, o que poderia prejudicar o cumprimento do cardápio. Caso o produto não atenda as especificações técnicas exigidas no termo, o mesmo deverá ser imediatamente substituído.	KG	5.060	R\$17,40	R\$88.044,00
1 0	3809-1	<b>LINGUIÇA TOSCANA:</b> LINGUICA - FRESCAL, TIPO TOSCANA, PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NAO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERACAO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO - Linguiça suína – tipo toscana. Embalagem em filme PVC transparente a vácuo, resfriada e inspecionada pelos Órgãos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e Vigilância Sanitária. As entregas deverão ser efetuadas de acordo com o cronograma das Nutricionistas da Semec. Não serão aceitos atrasos, o que pode prejudicar o cumprimento do cardápio estipulado pela equipe de Nutricionistas. Caso o produto não atenda as especificações técnicas exigidas no termo, o mesmo deverá ser imediatamente substituído.	KG	2.288	R\$14,75	R\$33.748,00
1 1	219614-0	<b>ÓLEO DE SOJA:</b> OLEO COMESTIVEL - SOJA, OBTIDO DE ESPECIE VEGETAL, ISENTO DE TIPO 1 DEGOMADO, EMBALADO EM EMBALAGEM APROPRIADA EM LITROS. - Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação e frigorificação. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser acondicionado em embalagens plásticas/pet de 900 ml. Validade mínima de 4 meses.	900ML	13.519	R\$4,33	R\$58.537,27
<b>VALOR TOTAL</b>					<b>R\$2.430.329,11</b>	

**SORRISO: A CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGOCIO**



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	4.682.857,08
SEC MUNIC DE EDUCAÇÃO E CULTURA	04.005.12.365.0033.2049	ALIM ESC.-EDUCAÇÃO INFANTIL	339030.00	141	2.664.441,35
SEC MUNIC DE EDUCAÇÃO E CULTURA	04.005.12.306.0033.2054	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR APAE	339030.00	144	181.658,07

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