

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE EM CADA KIT	QTDE TOTAL DE KIT	VLR. REF. UNT	VLR. REF. TOTAL
1	1	Bolsa térmica de nylon com no mínimo 2 cores, revestida internamente com material térmico que assegure a conservação congelada, com fechamento em zíper e com capacidade mínima para 9 litros e dimensões aproximada 325x420x150mm ou outro formato/tamanho que acondicione os itens adequadamente.	1	1960	191,83	375.993,27
	2	Ave temperada especial congelada com peso variável de 2,8kg à 4kg. Ingredientes: frango, água (13%), sal, açúcar, vinho branco, cebola, alho, estabilizante tripolifosfato de sódio, aroma natural (carne de frango), espessante alga eucheama.	1			
	3	Patê de Peru, composto por no mínimo por: Carne de Peru, óleo vegetal, água, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico e pimenta. Embalagem primária deverá ser em pouch laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com etiqueta autoadesiva. Contendo mínimo de 250g. Validade mínima de 12 meses. Valor nutricional na porção de 12g: proteína mínimo de 0,6g e carboidrato máximo de 1,8g.	1			

I AMOSTRAS, FICHA TÉCNICAS E LAUDOS

- a) As amostras e documentos técnicos deverá ser apresentada pela licitante classificada no prazo máximo de 03 (três) dias úteis a partir da convocação do vencedor, as amostras e documentação técnica, sera entregue no Setor de Licitações, de segunda a sexta-feira, no horário de recebimento de material das 8h às 16h correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.
- b) A(s) empresa(s) classificada(s) em primeiro lugar apresentem **01 (uma) amostra completa do kit**
- c) Acompanhados da documentação abaixo:
APENAS PARA OS ITENS 02 (AVE) e 03 (PATE).
- ✓ Ficha técnica assinado pelo responsável técnico da fabricante do produto.
 - ✓ Registro de Rótulo do Produto no órgão competente de acordo com a legislação.
 - ✓ Laudos Bromatológicos, contendo as análises: físico química, microbiológica, microscópica e organoléptica, e toxicológico, devendo ser emitido por Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO.
- d) As amostras entregues deverão estar acondicionadas em embalagem original, serão submetidas à análise por parte de equipe com qualificação técnica adequada, designada pela Secretaria Municipal de Administração, a quem caberá à elaboração de laudo acerca da aceitabilidade das amostras quanto ao objeto da licitação;
- e) Não havendo o encaminhamento das amostras no prazo e na forma previstos ou julgadas como não condizentes com o especificado em edital, o(a) Pregoeiro(a) julgará desclassificada a proponente e solicitará amostras da licitante autora do lance subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a obtenção de amostras condizentes com a especificação indicada no processo licitatório;
- f) As amostras NÃO serão devolvidas aos respectivos, em virtude dos produtos entregues para avaliação técnica serem abertos para degustação e comparação;
- g) Avaliação e julgamento técnico da qualidade do material, adequabilidade a que se destina, se obedece às boas práticas de fabricação e se o material corresponde ao discriminado em edital;