



PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2017 - PP.

ANEXO IV - DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

1 - DA SESSÃO

- a) A análise das amostras será realizada por uma equipe de avaliação sensorial devidamente indicada pela Secretaria de Educação.
- b) A equipe de avaliação sensorial terá total autonomia para resolver as situações pertinentes às análises das amostras.
- c) Os licitantes deverão estar presentes em hora, local e data definidos no edital para a entrega de suas amostras e em seguida participar da sessão pública para análise das amostras e testes, se caso necessário.
- d) A ordem de análise das amostras será de acordo com a ordem de recebimento das amostras.
- e) Uma vez entregue as amostras devidamente lacradas para análise não será permitida, em hipótese nenhuma a introdução de novo item.
- f) A (s) amostra (s) que for desaprovada no momento da análise, não poderá ser substituída.
- g) É facultada a presença do licitante na sessão, devendo o mesmo se fazer presente quando convocado pelo Presidente da sessão para conhecimento do resultado.
- h) Os licitantes receberão a cópia da sua análise quando convocados pelo presidente para conhecimento do resultado.
- i) As amostras aprovadas ficarão retidas na Secretaria de Educação, podendo os licitantes retirá-los ou não, no prazo de até 02 dias contados do julgamento das análises das mostras; Caso os prazos não forem observados pelos licitantes, a Equipe entenderá como doação das mesmas a Secretaria de Educação.
- j) A não entrega de amostras para análise, em hora, local e data definidos acarretará na exclusão do licitante do item correspondente a amostra não apresentada.

1.2 - NA SESSÃO DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS OS LICITANTES DEVERÃO APRESENTAR:

- a) Uma amostra para cada item que o licitante irá concorrer.
- b) As amostras deverão ser apresentadas em embalagens originais, contendo a identificação da licitante, o item que está concorrendo e o número deste Pregão.
- c) As embalagens das amostras deverão corresponder fiel e dignamente as especificações da pauta de gêneros alimentícios do Edital.
- d) Apresentação de **duas relações** dos itens que serão apresentados na sessão de amostras, devidamente impressos em papel timbrado da empresa licitante.



h) As amostras consideradas de péssima qualidade, assim como a ausência de qualquer um documento exigido é fator decisivo para a desaprovação das amostras. Não podendo de esta forma a licitante sustentar sua proposta e nem ser **DECLARADA VENCEDORA** mesmo tendo ofertado o melhor preço.

1.3 - DA METODOLOGIA DA ANÁLISE:

a) As amostras apresentadas devem estar em conformidade com a legislação de alimentos, estabelecida pela ANVISA do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, salvo as desobrigadas e nem inclusas na respectiva legislação.

b) Será verificado:

Se a amostra condiz com o solicitado em pauta.

As condições da embalagem que garantam o armazenamento.

Se possuem características visuais adequadas.

Cor característica;

Odor característico;

Consistência conforme o produto;

Aspecto de acordo com o produto;

Presença de matérias estranhas, substâncias terrosas, parasitas ou larvas;

Para os **ITENS - VERDURAS, FRUTAS, CARNES, FRANGO E PEIXES (Perecíveis)** serão verificados:

Cor característica;

Odor característico;

Consistência conforme o produto;

Aspecto de acordo com o produto;

Partes quebradas, amassadas, amolecidas, brotando;

Período de amadurecimento;

c) As amostras podem ser passadas por degustação e preparo, caso seja necessário.

2 - EXIGÊNCIAS E CARACTERÍSTICAS DAS HORTALIÇAS, VERDURAS e FRUTAS.

2.1- DESCRIÇÃO DO OBJETO

Hortaliças de frutos, de raízes, bulbos e tubérculos.

Verduras no estado “IN NATURA”, de qualidade extra.

Frutas, destinadas ao consumo “in natura”, com teores de açúcar e acidez compatíveis a esse fim.

As frutas terão previsão de entrega no seu período de safra.

2.1.1- Características do produto:

As hortaliças, verduras e frutas deverão ser equivalentes às de classificação EXTRA. Deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:



- a) serem frescas e sãs
- b) terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais
- c) terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido.
- d) não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.

2.1.2- Estarem isentas de:

- a) substâncias terrosas, exceto a macaxeira.
- b) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.
- c) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens.
- d) umidade externa anormal.
- e) odor e sabor estranhos.
- f) Enfermidades.

2.2 - Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos.

2.3 - A laranja deverá apresentar-se com casca.

2.4. Embalagem

Os produtos deverão ser entregues nas embalagens convencionais, utilizadas para a comercialização.

3. DAS EXIGÊNCIAS E CARACTERÍSTICAS DA CARNE BOVINA RESFRIADA

3.1. Características do produto

Carne bovina, de primeira qualidade, pura, proveniente de animais sadios, sem ossos, sem aponeuroses, manipulada em condições higiênicas satisfatórias.

Carne bovina, de primeira qualidade, moída, proveniente de animais sadios, sem ossos, sem aponeuroses, manipulada em condições higiênicas satisfatórias.

3.2. Características organolépticas

Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.

Cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

Odor próprio.

3.3. Tipos de corte

músculo, paulista, alcatra, colchão - mole, chã de dentro, chã de fora, patinho, fraldinha.

A carne para bife deverá ser entregue em fatias, próprias para o preparo de bifés.

Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses).

3.4. Embalagem

Estado do Pará
GOVERNO MUNICIPAL DE ITAITUBA
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da origem da carne, tipo de corte, peso e fornecedor, com capacidade para no máximo 5 kg.