



**TERMO DE ADENDO AO EDITAL N° 09.001/2024
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL, § 1º, ART. 55 LEI N° 14.133/21**

PREGÃO ELETRÔNICO N° 09.001/2024.

OBJETO: Registro de preço visando futuras e eventuais aquisições de cestas básicas para atender as necessidades da Secretaria de Trabalho e Assistência Social do Município de Novo Oriente CE.

ONDE LÊ - SE:

1.4. DAS AMOSTRAS:

1.4.1.A Administração do Município de Novo Oriente (CE), solicitará a apresentação de amostras do (s) licitante (s) vencedor (es), através de autorização feita pela Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município. Após notificação deverá ser entregue 01 (Uma) amostra de cada produto não perecível, acomodada em embalagem ORIGINAL, em atendimento as especificações técnicas descritas neste Edital, em até 03 (três) dias uteis após a convocação formal, no local: Setor de Licitação, na Prefeitura Municipal localizada na Rua Deocleciano Aragão, 15, Centro, Novo Oriente/CE, para análise por parte do(a) Profissional Nutricionista do Município.

1.4.2. As amostras deverão ser etiquetadas com o nome do licitante, o número do Pregão Eletrônico e com o nome e número do item.

1.4.3. As amostras NAO serão devolvidas após a análise.

1.4.4. Da Forma de Analise dos Produtos: As amostras serão analisadas por nutricionista, sendo que após a análise será emitido um laudo desta análise onde irá constar quais produtos estão classificados e quais estão desclassificados justificando o motivo da desclassificação. O laudo será assinado pela Nutricionista do município e enviado para o setor de licitação que divulgará o resultado para os participantes do edital. 1.4.5 Fazem parte da análise das amostras:

1.4.5.1. Análise de rendimento: O rendimento do produto será avaliado em relação ao que consta na embalagem, adiluição do produto e em relação ao per capita do produto.

1.4.5.2. Análise sensorial: Metodologia: São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura conforme as especificações a seguir.

1.4.5.3. Aparência: É conhecida como um dos quesitos mais marcantes, uma vez que o impacto visual, atribuído geralmente pela cor, exerce uma grande influência na avaliação global do alimento. É fato que muitas vezes, os produtos são prejudicados pela aparência, que pode estar diretamente relacionada com a qualidade; O atributo cor tem influência, também, do grau de maturação, deterioração e identifica o alimento.



1.4.5.4 Odor e Aroma: Aroma é o odor do alimento que permite a estimulação do sentido do olfato. O odor é, indiscutivelmente, um dos indicadores de avaliação da qualidade sanitária do alimento, e tem influência direta na aceitação ou recusa do mesmo.

1.4.5.5 Sabor: É o atributo de um material, alimento ou não, estimulado pelos órgãos sensoriais e que engloba as sensações olfativas, nasais e bucais, que inclui sensações de gosto (doce, amargo, ácido, salgado), olfativas (frutoso, floral, etc.), e bucais (quente, frio, metálico, pungente, dor, e outras).

1.4.5.6. Consistência/Textura: Textura é um atributo físico, perceptível pelos receptores mecânicos, táteis e eventualmente pelos receptores visuais e auditivos. Avaliada pela reação do alimento à pressão para sua deformação (propriedade reológica); engloba, também, as propriedades estruturais (geométricas e de superfície); propriedades residuais (sensações produzidas na boca) e o som, ou seja, certos alimentos produzem sons quando mastigados, e assim, associamos determinados sons à textura.

1.5. APROVAÇÃO: Será considerado aprovado o licitante que tiver o item aprovado nos quesitos elencados acima.

LÉIA – SE:

1.4. DAS AMOSTRAS:

1.4.1. A Administração do Município de Novo Oriente (CE), solicitará a apresentação de amostras do (s) licitante (s) vencedor (es), através de autorização feita pela Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município. Após notificação deverá ser entregue 01 (Uma) amostra de cada produto não perecível, acomodada em embalagem ORIGINAL, em atendimento as especificações técnicas descritas neste Edital, em até 03 (três) dias uteis após a convocação formal, no local: Setor de Licitação, na Prefeitura Municipal localizada na Rua Deocleciano Aragão, 15, Centro, Novo Oriente/CE, para análise por parte do(a) Profissional Nutricionista do Município.

1.4.2. As amostras deverão ser etiquetadas com o nome do licitante, o número do Pregão Eletrônico e com o nome e número do item.

1.4.3. As amostras NAO serão devolvidas após a análise.

1.4.4. Da Forma de Analise dos Produtos: As amostras serão analisadas por nutricionista, sendo que após a análise será emitido um laudo desta análise onde irá constar quais produtos estão classificados e quais estão desclassificados justificando o motivo da desclassificação. O laudo será assinado pela Nutricionista do município e enviado para o setor de licitação que divulgará o resultado para os participantes do edital.

1.4.5. Fazem parte da análise das amostras:

1.4.5.1. Análise de rendimento: O rendimento do produto será avaliado em relação ao que consta na embalagem, adiluição do produto e em relação ao per capita do produto.



1.4.5.2. Análise sensorial: Metodologia: São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura conforme as especificações a seguir.

1.4.5.3. Aparência: É conhecida como um dos quesitos mais marcantes, uma vez que o impacto visual, atribuído geralmente pela cor, exerce uma grande influência na avaliação global do alimento. E fato que muitas vezes, os produtos são prejudicados pela aparência, que pode estar diretamente relacionada com a qualidade; O atributo cor tem influência, também, do grau de maturação, deterioração e identifica o alimento.

1.4.5.4 Odor e Aroma: Aroma é o odor do alimento que permite a estimulação do sentido do olfato. O odor é, indiscutivelmente, um dos indicadores de avaliação da qualidade sanitária do alimento, e tem influência direta na aceitação ou recusa do mesmo.

1.4.5.5 Sabor: É o atributo de um material, alimento ou não, estimulado pelos órgãos sensoriais e que engloba as sensações olfativas, nasais e bucais, que inclui sensações de gosto (doce, amargo, ácido, salgado), olfativas (frutoso, floral,etc.), e bucais (quente, frio, metálico, pungente, dor, e outras).

1.4.5.6. Consistência/Textura: Textura é um atributo físico, perceptível pelos receptores mecânicos, táticos e eventualmente pelos receptores visuais e auditivos. Avaliada pela reação do alimento à pressão para sua deformação (propriedade reológica); engloba, também, as propriedades estruturais (geométricas e de superfície); propriedades residuais (sensações produzidas na boca) e o som, ou seja, certos alimentos produzem sons quando mastigados, e assim, associamos determinados sons à textura.

1.4.5.7- Será obrigatório, junto as amostras, a apresentação de **ficha técnica e laudo microbiológico** e físico-químico emitidos no ano de no mínimo 2023, assinado por técnico responsável.

1.5. **APROVAÇÃO:** Será considerado aprovado o licitante que tiver os itens aprovados nos quesitos elencados acima.

DA ALTERAÇÃO: A modificação se faz necessária em virtude da necessidade de solicitação de ficha técnica e laudo microbiológico e físico-químico, dos itens da Cesta básica, permanecem inalteradas as demais cláusulas e condições estipuladas no **PREGÃO ELETRÔNICO N° 09.001/2024**. Não há necessidade de republicação do prazo, devido a manter-se o prazo inicial para cadastrar proposta de preços.

Novo Oriente - CE, 18 de Março de 2024.

NIRLA THAYS VIDAL SAMPAIO

Secretária de Trabalho e Assistência Social