

EDITAL MODIFICATIVO

AO EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 006/2018

O Exmo Senhor Marcelo de Souza Pécchio, Prefeito Municipal, torna público a todos os interessados, que procedeu alterações no edital de licitação em epígrafe. Desta forma TORNA PÚBLICA a edição do presente Edital Modificativo, que visa alterações daquele texto original, conforme segue:

A) – CLÁUSULA I = DAS ALTERAÇÕES NO EDITAL:

(....)

PREÂMBULO

**EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 006/2018
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 006/2018
TIPO DA LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM
DATA DA REALIZAÇÃO: 23/03/2018 as 09h00min
OBJETO: AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, FRANGO E
OUTROS.**

(....)

A sessão de processamento do Pregão será realizada na data de **23 (vinte e três) de março de 2018, as 09h00min**, na sede da Prefeitura Municipal, sito à Rua General Marcondes Salgado, nº 332, Quatá (SP), e será conduzida pelo Pregoeiro com auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

(....)

B) – CLÁUSULA II – DAS ALTERAÇÕES DOS ITENS 6 E 9 DO EDITAL

FICAM ALTERADAS AS ESPECIFICAÇÕES DO ITEM 06, SUBITEM 6.2.4 E ITEM 09 SUBITEM 9.6 DO EDITAL.

6.2.4 – Preço unitário e total, por item e preço total **POR ITEM**, em moeda corrente nacional, em algarismo, apurado à data de sua apresentação, já devendo estar computadas as despesas incidentes, inclusive com impostos e encargos sociais, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da licitante.

9.6 – A adjudicação será feita através de **MENOR PREÇO POR ITEM**.
(....)

C) – CLÁUSULA III – DAS ALTERAÇÕES DO ANEXO I DO EDITAL

ITEM	QDE	UND	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	5800	KG	<p>Carne Bovina em cubos - Sem osso, tipo Patinho ou Coxão mole, porcionada em cubos de aproximadamente 30 gramas. Congelada em sistema de Congelamento Individual (IQF), com temperatura de -18 °C a -25°C. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SISP). Informação Nutricional: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo.</p> <p>EMBALAGEM : O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2Kg. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>			

02	7400	KG	<p>Carne Bovina moída - Sem osso, tipo Patinho ou Coxão mole. Congelada em sistema de Congelamento Individual (IQF), com temperatura de -18 °C a -25°C. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SISP). Informação Nutricional: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2Kg e reembalada em caixa de papelão com no máximo 20Kg. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>			
03	3500	KG	<p>Carne Bovina em tiras - Sem osso, tipo Patinho ou Coxão mole. Congelada em sistema de Congelamento Individual (IQF), com temperatura de -18 °C a -25°C. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou</p>			

			<p>Estadual (SISP). Informação Nutricional: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo.</p> <p>EMBALAGEM : O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2Kg.</p> <p>Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA</p>			
04	2900	KG	<p>Carne Bovina em cubos in natura com mandioca e cenoura - Sem osso, tipo Patinho ou Coxão mole, porcionada em cubos de aproximadamente 3X3X3 cm. Congelada em sistema de Congelamento Rápido Individual (IQF), com temperatura de -18 °C a - 25°C. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SISP). Informação Nutricional: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo.</p> <p>EMBALAGEM : O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso líquido de 1Kg a 3Kg. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA</p>			

05	3900	KG	<p>Filezinho de peito de frango (filezinho sassami) - 1ª qualidade, congelado em sistema de Congelamento Rápido Individual (IQF), mantendo a temperatura de -12°C a -18°C, embalagem em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico, não violado, resistente, acondicionada em caixas lacradas, no rotulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (SIF) ou estadual (SISP). Fabricação máxima de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>			
06	3900	KG	<p>Frango (coxa e sobrecoxa) - Sem osso. Congelado, Com aspecto firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionado em sacos de polietileno resistentes ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 Kg, protegido por embalagem secundária de papelão reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SISP). Fabricação máxima de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>			
07	1950	KG	<p>Filé de sobrecoxa de frango em cubos - Produto obtido do corte manual da sobrecoxa de frango retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, cortado no formato de cubos de 2x2cm, 3x3cm, 4x4cm congelado no sistema de Congelamento Rápido Individual (IQF). Não contém</p>			

			<p>glúten. Validade:10 meses. Embalagem primária: sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Pcts. De 1 a 2kgs. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquivar para garantia de inviolabilidade. Capacidade de 10 kg.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>			
08	1960	KG	<p>Empanado de frango com legumes congelados (IQF) - Recortes de filé de peito ou coxa e sobrecoxa, farinha de trigo fortificada, PTS, corantes naturais, vegetais (cenoura-brócolis-milho). O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e nem pegajosa, sem restos de vísceras, com cor própria da carne sem manchas esverdeadas, com sabor, odor e textura próprio característicos. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18°C. Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em sacos de polietileno, atóxico, lacrada, sem sinais de rachadura ou furos na superfície, sem acúmulos de água, resistente ao transporte e ao armazenamento, contendo peso líquido de 1 Kg a 03 Kg por pacote. O produto deverá estar congelado à temperatura de -18° C. Não serão aceitos produtos descongelados. O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de fabricação; o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias. O acondicionamento dos pacotes deverá ser em caixas de papelão onduladas, forradas e</p>			

			<p>lacradas, resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento. Nos rótulos das embalagens devem constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SISP)</p> <p>O produto deverá estar de acordo com o Regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>			
09	800	KG	<p>Salsicha - produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta e glutamato monossódico) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de - 18º C ou mais frio, e transportado em condições que preservem a qualidade e a característica do produto congelado. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais, caninos e felinos, nem tecidos inferiores tais como pele e cartilagens (constar no laudo). Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, textura amolecida e pegajosa. A salsicha depois de embutida deverá ter gomos uniformes de 40 gramas a 50 gramas. O peso</p>			

			<p>unitário da salsicha deverá ser definido e especificado pela Empresa na Ficha Técnica e mantida durante todo o fornecimento. O produto deverá ter prazo de validade de 06 (seis) meses e somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias da data da entrega. O produto deverá estar congelado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC Nº 175 DE 08/07/2003 - ANVISA/MS; RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 - ANVISA/MS; PORTARIAS Nº 167 1002 DA SVS/MS; PORTARIA Nº 540 DE 27/10/1997 - SVS/MS; DECRETO Nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo - CVS - 6 DE 1999, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4 DE 2000 DO MAPA. A embalagem primária deverá ser à vácuo, termo formada, atóxica, transparente e lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, com capacidade de 3 (três) quilos por embalagem. A embalagem secundária da salsicha deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, envoltos em filme de PVC termoencolhível resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade máxima para 12 kg. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive marca; Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Componentes do produto; Número do lote; Número do registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA -02 e 05 (decreto 12.486 de 20/10/78) e M.A. (2244/97).</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>			
--	--	--	---	--	--	--

10	45	KG	<p>Presunto Magro Cozido - De 1ª qualidade, fatiado e congelado. Embalado em saco transparente atóxico á vácuo, embalagem de até 500 gramas contendo identificação do produto, peso, prazo de validade, marca e carimbos oficiais e registro do produto no órgão de inspeção sanitária, conforme legislação. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>			
11	45	KG	<p>Queijo Mussarela - De 1ª qualidade, fatiado e congelado. Embalado em saco transparente atóxico á vácuo, embalagem de até 500 gramas contendo identificação do produto, peso, prazo de validade, marca e carimbos oficiais e registro do produto no órgão de inspeção sanitária, conforme legislação. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>			

(....)

D) – CLÁUSULA IV – DA RATIFICAÇÃO: Permanecem inalteradas as demais cláusulas e condições não atingidas pelo presente Edital modificativo.

Quatá, 07 de março de 2018.

Marcelo de Souza Pécchio
Prefeito Municipal