



Prefeitura Municipal de Novais

CNPJ: 65.711.699/0001-43

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVAIS – SP

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 54/2013 PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2013 EDITAL DE ALTERAÇÃO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVAIS** torna pública a alteração do Edital nº 01/2013, do Processo Licitatório nº 54/2013, Pregão Presencial nº 01/2013, cujo objeto é a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, para entrega parcelada, conforme especificações, quantidades máximas e estimadas de cada item, para suprimento da Merenda Escolar da Rede de Ensino do Município de Novais, pelo período de 06 meses, prorrogável por igual período, nos termos seguintes:

- 1.1. Altera os quantitativos do Anexo I do certame, nos termos do anexo que integra o presente.
- 1.2. Diante da alteração, a data da sessão pública do certame fica alterada para o dia 23 de julho de 2013, às 9h30, na sede da Prefeitura Municipal de Novais.
- 1.3. As demais disposições do Edital de Abertura do processo licitatório em referência permanecem inalteradas. Prefeitura Municipal de Novais, 10 de julho de 2013. Rubens Zupirolli – Pregoeiro. Dorceli do Carmo Domingues Pinheiro – Prefeita Municipal. PUBLIQUE-SE.



Prefeitura Municipal de Novais

CNPJ: 65.711.699/0001-43

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO	Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, para entrega parcelada, conforme especificações, quantidades máximas e estimadas de cada item, para suprimento da Merenda Escolar da Rede de Ensino do Município de Novais, pelo período de 06 meses, prorrogável por igual período, constantes do Termo de Referência - Anexo I
JUSTIFICATIVA	A aquisição dos produtos é necessária para a manutenção e distribuição da merenda escolar do município de Novais.

DESCRIPTIVO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	QUANT	UNID.	PRODUTO
1	2.100	Kg	CARNE BOVINA - COXÃO DURO - EM CUBOS RESFRIADA: O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg cada (conforme pedido da Nutricionista), limpa, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses, e reembalada em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo + 5°C, entrega 5 vezes/semana 2 vezes/dia com as dimensões do cubo a combinar no ato do pedido. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 2 dias.
2	2.100	kg	CARNE BOVINA - MÚSCULO TRASEIRO – PRIMEIRO QUALIDADE - MOÍDO RESFRIADO. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg cada (conforme pedido da Nutricionista), limpa, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, e reembalada em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo + 5°C, entrega 5 vezes/semana 2 vezes/dia. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal,



Prefeitura Municipal de Novais

CNPJ: 65.711.699/0001-43

			Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 2 dias.
3	2.000	kg	CARNE BOVINA – PATINHO - EM FATIAS. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagens tipo “cryovac”, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg cada (conforme pedido da Nutricionista), limpa, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, e reembalada em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo + 5°C, entrega 5 vezes/semana 2 vezes/dia. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 2 dias.
4	2.000	kg	CORTES RESFRIADO DE FRANGO: COXA E SOBRECORA INTEIRAS, SEM TEMPERO. O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de no máximo 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C, entrega 5 vezes por semana 2 vezes/dia. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde -ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.
5	2.000	kg	CORTES RESFRIADO DE FRANGO: SASSAME. O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de no máximo 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de



Prefeitura Municipal de Novais

CNPJ: 65.711.699/0001-43

			<p>caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C, entrega 5 vezes por semana 2 vezes/dia. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde -ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.</p>
6	2.000	kg	<p>SALSICHA. TIPO HOT DOG. 1ª QUALIDADE Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados, embutidos adequadamente, onde cada unidade pese aproximadamente 50 gramas aproximadamente, acondicionadas em sistema cryovac, com embalagens de no máximo 3 kg cada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, com temperatura na entrega entre + 3°C e +5°C e entrega 2 vezes por semana. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.</p>
7	1.400	kg	<p>FILE TILÁPIA – Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros com corte em "V" sem manchas, sem espinhas, sem pele. Embalada à vácuo, congelada com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa, cada saco pesando 02 Kg. Cada. Exige-se ficha técnica. O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo + 5°C, entrega 2 vezes/semana.</p>
8	800	KG	<p>MORTADELA FATIADA, composta de carne bovina, toucinho, amido, proteína vegetal, sal lactato de sódio (estabilizante), glutamato monossódico, antioxidante, e conservadores, óleos essenciais e especiarias condimentos naturais; em embalagem à vácuo; suas condições deverão estar de acordo com a nta-5 (Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deverá ser entregue 5 vezes/semana 2 vezes/dia.</p>



Prefeitura Municipal de Novais

CNPJ: 65.711.699/0001-43

9	1.300	KG	PRESUNTO FATIADO , obtido do pernil ou outra parte do suíno sadio; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem à vácuo; transparente atóxico, com validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com a nta-8 (decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deverá ser entregue 5 vezes/semana 2 vezes/dia.
10	1.300	KG	MUSSARELA FATIADA INTERFOLHADA , leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio e coalho em pó; em embalagem à vácuo; inviolável com validade mínima de 24 dias a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com a Portaria ma. 364 de 04/09/97 e nta-11 (decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deverá ser entregue 5 vezes/semana 2 vezes/dia.
Prazo de validade da proposta:			60 (sessenta) dias

Notas importantes:

01 - Todos os produtos deverão apresentar características próprias de cor, sabor, aroma, consistência e textura, serão rejeitados os produtos com características anormais. Os produtos deverão estar isentos de sujidades, parasitos, larvas, isento de mofo e bolor, odores estranhos e substâncias nocivas.

02 - Os produtos que não corresponderem às especificações ou considerados irregulares serão devolvidos, e a empresa contratada terá o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas para efetuar a substituição.

03 - Os produtos deverão ser entregues de 2ª feira à 6ª feira, no horário das 7:00 horas às 10:00 horas e das 13:00 horas às 16:00 horas, conforme determinação do Departamento de Educação.

04 - Transporte: Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas, assim como as caixas de transporte devem estar perfeitamente higienizadas.

05 - O pedido acima se refere a uma média de consumo pelo período de 06 meses, prorrogável por igual período, portanto solicitamos que as entregas dos produtos sejam feitas parceladamente, de acordo com cronograma determinado diariamente pelo Departamento de Educação.

06 - Todos os gêneros alimentícios devem apresentar data de validade na embalagem primária e secundária, conforme a determinação de cada item. A Empresa contratada deverá repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos.

07 - Na data da entrega, a fabricação/empacotamento do produto deverá ser de no máximo 10 (dez) dias. Serão devolvidos os produtos que apresentarem prazo de validade anterior ao período de consumo do produto.

08 - Todos os gêneros alimentícios devem estar acondicionados na embalagem original de fábrica, conforme a determinação para cada item. As embalagens e seus respectivos rótulos devem atender as recomendações da legislação em vigor e devem apresentar segurança, proteção, conservação e integridade dos produtos, ter boa apresentação e facilidade para fiscalização de qualidade, identificação, tamanho, forma, capacidade e peso dos produtos; ser resistente e compatível aos produtos acondicionados.

09 - Todos os gêneros alimentícios deverão estar de acordo com a Legislação de Alimentos estabelecida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde), e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme Resolução FNDE / CD nº 32 de 10 de agosto de 2006 (*Controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar) e Resolução FNDE / CD nº 38 de 16 de julho de 2009 (*Controle de Qualidade da Alimentação Escolar).



Prefeitura Municipal de Novais

CNPJ: 65.711.699/0001-43

10 - As entregas dos gêneros serão parcelada e devem ser realizadas conforme solicitação do Departamento de Educação.

11 – O Departamento de Educação poderá controlar periodicamente a qualidade dos produtos, enviando amostras para serem analisadas em órgãos oficiais com o objetivo de verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

12 – O Departamento de Educação fornecerá, de acordo com a necessidade, cronograma de entrega, determinando as quantidades exatas a serem entregues.

13 – A PMN, dentro do permissivo legal (lei 8.666/93) e suas alterações poderá acrescentar ou suprimir a quantidade de fornecimento em até 25%, conforme necessidade.

14 – Não serão aceitos produtos/embalagens danificados, amassados e/ou mal acondicionados, ficando a contratada responsável pelo transporte e entrega dos produtos. No caso de devolução de produtos, os mesmos deverão ser repostos dentro do prazo máximo de 48 horas.

15 – Os produtos entregues deverão ser das mesmas marcas propostas pelos fornecedores no Edital, ficando a critério do setor responsável aceitar outra marca que não seja a especificada no Edital.