

EDITAL Nº 030, DE 20 DE MARÇO DE 2014

OBJETO: RE-RATIFICAÇÃO NAS QUANTIDADES DO ANEXO I DO EDITAL 29/14, REFERENTE AO PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/14, PROCESSO Nº 037/14, COMO ESPECIFICA.

JOSÉ ANTÔNIO YOUSSEF ABOUD, Prefeito do Município de Guará, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais;

TORNA PÚBLICO, para conhecimento de interessados e fins de direito, a retificação do anexo I, abaixo relacionados, publicado no D.O em 19.03.14, fls. 135, que passam a vigor com as seguintes quantidades:

CLÁUSULA PRIMEIRA

01.1 – Passa o Anexo I do Edital 29/14, a vigor com as seguintes quantidades:

Item	Qtde.	Un.	Descrição
9	17.780	Kg	<p>Carne moída (patinho) <u>Classificação/Características gerais:</u> proveniente de machos da espécie bovina, sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). O produto deverá estar de acordo com a NTA-3 do Decreto nº 12.486, de 20/10/78, Portaria nº 1.428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23, de 15/03/2000. A carne bovina tipo acém moído, congelado, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 1Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIM, SIF ou SIS; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p>
23	1.160	Kg	<p>Peito de frango sem osso <u>Classificação/Características gerais:</u> frango semi-processado; peito sem osso, em peça, sem tempero; congelado, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; manipulada em condições higiênico-sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes pesando 700g a 800g por peça. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de</p>

EDITAL Nº 030, DE 20 DE MARÇO DE 2014

			armazenamento.
28	10.350	Kg	<p>Presunto cozido sem capa de gordura <u>Classificação/ Características gerais:</u> O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado à vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 03 Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso.</p>
29	10.360	Kg	<p>Queijo – tipo mussarela <u>Classificação/Características gerais:</u> produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 03kg, em temperatura de refrigeração (entre 0 e 7°C). Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: denominação “queijo”, seguida do nome que indique a variedade e classe, endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p>
30	270	Kg	<p>Queijo - tipo prato <u>Classificação/ Características gerais:</u> queijo prato, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, pesando em torno de 500 g, com data de validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma.358 de 04/09/97 e nta-11(decreto 12486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa.</p>
31	850	Kg	<p>Salame - tipo italiano <u>Classificação/ Características gerais:</u> salaminho, tipo italiano, constituído da mistura de carnes bovina, suína crua; condimentado, adicionado de toucinho de 5 a 10%, isento de sujidades e outras substâncias estranhas. Acondicionado em papel parafinado, peça inteira, com peso de 380 a 680 g. Data de validade mínima de 01 mês a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-5(decreto 12.486 de 20/10/78), inst. normativa 22 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos procedimentos administrativos.</p>
32	10.570	Kg	<p>Salsicha - tipo hot dog <u>Classificação/Características gerais:</u> congelada a temperatura de -12°C ou inferior, contendo 2 % de amido e isenta de pimenta. a) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou</p>

EDITAL Nº 030, DE 20 DE MARÇO DE 2014

		<p>combinados. b) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. c) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486, de 20/10/78). Embalagem: As salsichas deverão ter peso unitário de 40 a 50g, acondicionadas em pacotes de 3kg ou 5 kg. Deverão estar embaladas a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente e reembaladas em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p>
--	--	---

CLÁUSULA SEGUNDA

Fica reaberto o prazo para a realização da sessão de processamento do pregão para o dia **07/04/2014, (segunda-feira), às 08h30min.**

CLÁUSULA TERCEIRA

Ficam ratificados todos os itens e cláusulas do edital original supra citado, que por ventura não tenham sido objeto de alterações do presente termo.

O presente Edital de re-ratificação será fixado no quadro de avisos desta Prefeitura Municipal, para que todos dele tomem conhecimento, bem como publicado na Imprensa Oficial do Estado, como também no sitio www.guara.sp.gov.br, atendendo o que determina o § 4º do art. 21, da LF 8.666/93.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARÁ, aos 20 de março de 2014.

JOSÉ ANTÔNIO YOUSSEF ABOUD
Prefeito Municipal

Registrado, publicado e arquivado na Diretoria da Divisão Administrativa, data supra.

JOÃO AUGUSTO PALMA
Diretor da Divisão Administrativa