Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse



Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Santo Antônio de Posse – SP Tel. (19) 3896-9000 - email: <u>licitacao@pmsaposse.sp.gov.br -</u>

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 3602/2024 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 133/2024 – 2ª Edição

OBJETO Registro de Preços visando a aquisição de alimentos perecíveis para atender as unidades escolares, de acordo com o ANEXO I – Termo de Referência e demais condições estabelecidas neste edital.

ERRATA/COMUNICADO DE ALTERAÇÃO DE SESSÃO

A Pregoeira da Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse, no uso de suas atribuições, considerando a divergência no Anexo I – Termo de Referência para os itens 02, 10 e 15, informa a todos que:

Onde-se lê

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.
02	ALMONDÊGAS DE CARNE BOVINA ASSADAS E	KG	4.000
	CONGELADAS (002009082)		
	DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo		
	industrializado, moldado na forma arredondada, obtido a		
	partir de carne bovina, adicionada de ingredientes e		
	submetido ao processo tecnológico adequado. Não deve		
	conter osso, nervos, tendões e aponevroses. Cada		
	unidade de almôndega deve pesar 17 a 21g, sem adição		
	de carne mecanicamente separada, glutamato		
	monossódico e pimenta. O produto deverá ser elaborado de acordo com o		
	Regulamento Técnico para Condições Higiênico-		
	Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para		
	Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de		
	Alimentos. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.		
	Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa		
	densidade, laminado, atóxico apropriado para contato		
	direto com alimentos, transparente com impressão,		
	perfeitamente lacrado, resistente ao transporte a ao		
	armazenamento, peso líquido de aproximadamente 2 kg.		
	Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado,		
	reforçada resistente ao impacto e ás condições de		
	estocagem, padronizadas, lacradas, em perfeito estado		
	de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes		
	informações: nome do fabricante, produto, temperatura		
	em que deve ser mantido armazenado, data de		
	fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento		
	e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da		
	embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de		
	Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que		
	constarem da embalagem de papelão (secundária)		
	constatem da embalagem de papeiao (secundana)		



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse
Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Santo Antônio de Posse – SP
Tel. (19) 3896-9000 - email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br -

		ı	
	deverão ser condizentes com aquelas constantes da		
	embalagem primária, o produto deverá ser rotulado de		
	acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº		
	22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).		
10	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA	KG	18.000
	CONGELADA SEM PELE (002009075)		
	DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de frango crua e		
	congelada sem pele, obtida de aves abatidas, declaradas		
	aptas a alimentação humana por inspeção veterinária		
	conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos		
	e injeção de água ou substâncias que propiciem a		
	retenção de água pela carne de frango, manipulada em		
	condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas,		
	sujidades e qualquer substância contaminante que possa		
	alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do		
	recebimento o produto deve apresentar temperatura de -		
	15°C ou mais frio; não deve apresentar superfície		
	pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência		
	anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar		
	isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e		
	aponevroses.		
	CARACTERISTICAS FÍSICO- QUIMICAS: o produto		
	deverá apresentar por 100grs (cem gramas) máximo de		
	12% de gorduras totais. Poderão ser efetuadas outras		
	determinações físico-químicas, microbiológicas,		
	microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar		
	necessária à obtenção de dados sobre o estado		
	higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda		
	quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos		
	custos correrão por conta do fornecedor. O produto		
	deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento		
	Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas		
	Práticas de Fabricação para Estabelecimentos		
	Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.		
	EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico,		
	flexível, resistente, termossoldado, transparente, em		
	pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg.		
	EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão		
	· ·		
	padronizadas de 10 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado		
	de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das		
	embalagens, deverão constar de forma clara as		
	informações e exigências constantes da Instrução		
	Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico		
	para Rotulagem de Produtos de Origem Animal		
	Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e		
	Abastecimento.		
	TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas		
	com bons procedimentos higiênicos para entrega dos		
	1 00111 20110 productinonico riigioriiodo para criticga dos	<u> </u>	



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse
Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Santo Antônio de Posse – SP
Tel. (19) 3896-9000 - email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br -

	gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.		
15	PÃO DE QUEIJO CONGELADO (002009068) DESCRITIVO DO PRODUTO: Pão de queijo congelado, contendo: água, polvilho doce, ovo, margarina, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó, sal e aroma igual idêntico ao natural de queijo, não contendo glúten, peso unitário de 50grs, acondicionados em saco de polipropileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento pesando 1 kg, embalagem secundária caixa de papelão constituída de tampa e fundo, resistente ao transporte e ao armazenamento.	KG	1.000

Leia-se

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.
02	ALMONDÊGAS DE CARNE BOVINA ASSADAS E	KG	4.000
	CONGELADAS (002009082)		
	DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo		
	industrializado, moldado na forma arredondada, obtido a		
	partir de carne bovina, adicionada de ingredientes e		
	submetido ao processo tecnológico adequado. Não deve		
	conter osso, nervos, tendões e aponevroses. Cada		
	unidade de almôndega deve pesar 17 a 21g, sem adição		
	de carne mecanicamente separada, glutamato		
	monossódico e pimenta.		
	O produto deverá ser elaborado de acordo com o		
	Regulamento Técnico para Condições Higiênico-		
	Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para		
	Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de		
	Alimentos. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.		
	Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa		
	densidade, laminado, atóxico apropriado para contato		
	direto com alimentos, transparente com impressão,		
	perfeitamente lacrado, resistente ao transporte a ao		
	armazenamento, peso líquido de aproximadamente 2 kg.		



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse
Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Santo Antônio de Posse – SP
Tel. (19) 3896-9000 - email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br -

	Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçada resistente ao impacto e ás condições de estocagem, padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária, o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).		
10	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA	KG	18.000
	CONGELADA SEM PELE (002009075) DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de frango crua e congelada sem pele, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -15°C ou mais frio; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. CARACTERISTICAS FÍSICO- QUIMICAS: o produto deverá apresentar por 100grs (cem gramas) máximo de 12% de gorduras totais. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.		

Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse



Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Santo Antônio de Posse – SP Tel. (19) 3896-9000 - email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br -

	EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 0,8kg à 2 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de 8 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.		
15	PÃO DE QUEIJO CONGELADO (002009068) DESCRITIVO DO PRODUTO: Pão de queijo congelado, contendo: água, polvilho doce, ovo, margarina, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó, sal e aroma igual idêntico ao natural de queijo, não contendo glúten, peso unitário de 35 à 55grs, acondicionados em saco de polipropileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento pesando 1 kg, embalagem secundária caixa de papelão constituída de tampa e fundo, resistente ao transporte e ao armazenamento.	KG	1.000

Os demais itens permanecem iguais.

Por fim, considerando que tal alteração afeta a participação dos interessados, nos moldes do artigo 55, §1º da Lei Federal nº. 14.133/21, fica **ALTERADA** a data de abertura do certame para às **09:00 horas do dia 16 de dezembro de 2024**, no site da BBM Net www.novobbmnet.com.br, respeitando-se o prazo mínimo de 08 (oito) dias entre a publicação e a realização do certame. INFORMAÇÕES: Setor de Licitações da Prefeitura - Praça Chafia Chaib Baracat, Nº 351 – Vila Esperança, Santo Antônio de Posse – SP. Telefone: (19) 3896-9000 - Site: www.pmsaposse.sp.gov.br - E-mail: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br.

Santo Antônio de Posse/SP, 02 de dezembro de 2024.