

PREFEITURA MUNICIPAL DE TUIUTI/SP
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 006/2011

A Prefeitura Municipal de Tuiuti/SP torna público e CONVIDA interessados em participar do PREGÃO PRESENCIAL nº 006/2011, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, objetivando a aquisição parcelada de gêneros cárneos, conforme especificado abaixo, que será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº. 8.666, de 21/06/1993 com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie:

ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E ESTIMATIVA DE CONSUMO

Será considerada, para fins de estimativa de consumo, a quantidade constante em cada item, abaixo discriminado:

LOTE ÚNICO

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Valor Unitário
1	1.700	KG	<p>Carne em cubos 3x3x3 do tipo acém desossado, Resfriada, picada em cubos de 3 cm cada, contendo no máximo 07% (sete) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 02 (dois) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos cada.</p> <p>As embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante, gordura firme e branca ou ligeiramente corada e odor característico. Não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa.</p> <p>Na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou Estadual (SISP).</p> <p>Validade: Como a carne será entregue resfriada, ou seja, numa temperatura entre 01° e 04°C, deve possuir uma validade de 08 (oito) dias se conservada na mesma temperatura.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p> <p>Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior.</p>	
2	2.800	KG	Carne moída tipo acém desossado,	

			<p>resfriada, contendo no máximo 07% (sete) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 02 (dois) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos cada.</p> <p>As embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante, gordura firme e branca ou ligeiramente corada e odor característico. Não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa.</p> <p>Na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou Estadual (SISP).</p> <p>Validade: Como a carne será entregue resfriada, ou seja, numa temperatura entre 01° e 04°C, deve possuir uma validade de 08 (oito) dias se conservada na mesma temperatura.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p> <p>Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior.</p>	
3	1.000	KG	<p>Coxa e sobrecoxa de frango, Embalagem: sacos plásticos resistentes e atóxicos; do próprio fabricante, contendo 02 (dois) a 03 (três) quilos e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo aproximadamente 15 (quinze) quilos cada.</p> <p>As embalagens devem estar íntegras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. Não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudados.</p> <p>Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou Estadual (SISP). Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p> <p>Para o seu transporte deverão</p>	

			<p>ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior.</p> <p>Validade: Como a carne deverá ser entregue congelada, ela terá que apresentar validade de 06 (seis) meses, se conservada a uma temperatura entre -25° C a -18°C.</p>	
4	1.200	KG	<p>Lingüiça Suína (Toscana) em gomos, industrializada, preparada com carne de suíno e condimentos permitidos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou Estadual (SISP). Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p> <p>Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior.</p>	
5	1.200	KG	<p>Lingüiça de Frango em gomos, industrializada, preparada com carne de frango e condimentos permitidos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou Estadual (SISP). Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p> <p>Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior.</p>	
6	3.000	KG	<p>Peito de Frango in natura sem osso s/pele.</p> <p>Embalagem: sacos plásticos resistentes e atóxicos; do próprio fabricante, contendo 02 (dois) a 03 (três) quilos e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo aproximadamente 15 (quinze) quilos cada.</p> <p>As embalagens devem estar integras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. Não poderão apresentar cheiro</p>	

			<p>desagradável, superfície viscosa, nem exsudados.</p> <p>Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou Estadual (SISP). Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p> <p>Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior.</p> <p>Validade: Como a carne deverá ser entregue congelada, ela terá que apresentar validade de 06 (seis) meses, se conservada a uma temperatura entre -25° C a -18°C.</p>	
7	1.300	KG	<p>Salsicha de Frango sem corantes c/ validade 12 meses tipo hot dog, resfriada de 1º qualidade, sendo que cada unidade deverá pesar aproximadamente 50 gr; apresentar-se com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em sacos plásticos, atóxico de 3 quilos.</p> <p>Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou Estadual (SISP). Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p> <p>Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior.</p>	
8	1.000	KG	<p>Salsicha Mista sem corante, tipo hot dog, c/ validade 12 meses, resfriada de 1º qualidade, sendo que cada unidade deverá pesar aproximadamente 50 gr; apresentar-se com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em sacos plásticos, atóxico de 3 quilos.</p> <p>Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção</p>	

			<p>Federal) ou Estadual (SISP). Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p> <p>Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior.</p>	
9	1.500	KG	<p>Filé de peixe Tilápia (<i>Oreochromis niloticus</i>) (sem espinha), congelado, filé com textura firme, odor característico agradável, sabor característico agradável, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo IQP, em saco de polietileno atóxico com pedaços de 30 a 40g perfazendo um total com 01Kg. Data de validade mínima :12 meses.</p> <p>Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou Estadual (SISP). Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p> <p>Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior.</p>	
10	1.500	kg	<p>Filé de peixe, Merluza de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés, congelados a (-12°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).</p> <p>Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, em pacote de 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.</p> <p>Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou Estadual (SISP). Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	

			Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior.	
11	1.200	kg	Cortes de frango temperados grelhados (filezinho/sassami em partes), congelado à base de: cortes resfriados de frango (filezinho/sassami), em saco de polietileno atóxico transparente, com aproximadamente 2 Kg. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou Estadual (SISP). Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior.	
			VALOR TOTAL	

O recebimento dos envelopes dar-se-á no dia **19/07/2011 a partir das 09:30 horas**. **A partir deste horário a Pregoeira estará recebendo os Envelopes nº 1 (Proposta de Preços) e nº 2 (Habilitação), bem como o credenciamento dos interessados em participar do certame.** LOCAL: Setor de Licitação da Prefeitura – Rua Zeferino de Lima, nº 117 - Centro, Tuiuti - SP.

O Edital em inteiro teor e informações estarão à disposição dos interessados de 2ª a 6ª feira, das 12:30 às 16:30 horas, na Prefeitura Municipal de Tuiuti, Seção de Licitação, na Rua Zeferino de Lima, nº. 117, Centro – Tuiuti -SP – CEP: 12.930-000, telefone (11) 4015-6076/4015-6214/4015-6212.

OBS: NÃO SERÁ, EM HIPÓTESE ALGUMA, FORNECIDO EDITAL ATRAVÉS DE VIA POSTAL, FAX OU E-MAIL.

PM de Tuiuti/SP, 04 de julho de 2011.

SOLANGE APARECIDA DE LIMA MARIANO
Pregoeira