



ESTADO DE SÃO PAULO

RETIFICAÇÃO DO EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 136/2013, Processo nº. 217/2013. Conforme a solicitação de nº 2822 e 2828 da Secretaria Municipal de Educação, fica retificado o edital, com a comunicação dos interessados que enviaram o comprovante de retirada de Edital, referente a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO (SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)** conforme o disposto abaixo:

O Senhor pregoeiro comunica as licitantes interessadas no Pregão em epígrafe inclusão das seguintes informações:

No **Item 29: Chocolate em pó**, onde está escrito "Nota- É obrigatório que o produto tenha REGISTRO de rótulo e do estabelecimento produtor (SIF)" **Retificar: "Não é obrigatório que o produto tenha registro de rótulo e do estabelecimento produtor (SIF)"**

Incluir as seguintes exigências:

PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS PERECÍVEIS - II

LEGENDA	
Composição Obrigatória	Refere-se ao que o produto deve conter.
Composição Opcional	Refere-se ao que o produto pode conter
Composição Isenta (de)	Refere-se ao que o produto não deve conter
Legislação Vigente	Refere-se ao que o produto deve obedecer
Instrução	Refere-se ao que o produto deve obedecer

⇒ IOGURTE C/ POLPA DE FRUTAS	
COMPOSIÇÃO O	OBRIGATORIA - Leite fermentado por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de morango. SABORES - Preferencialmente morango, mas podem ser autorizados outros sabores pela Contratante. OPCIONAL - Outros produtos de origem Láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação, como aditivos, exceto corantes artificiais, mas desde que não interfiram no processo de fermentação do leite e sejam declaradas no rótulo. ISENTA - Corantes artificiais.
INSTRUÇÃO	1) O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado, integral ou semidesnatado. 2) O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação
EMBALAGEM	Primária: Embalagem de 100g cada em bandeja com 06 unidades. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. <u>NOTA</u> - Produto com registro.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 04 de 24/11/88 – CNS/MS; Resolução nº 05 de 13/11/00 – DAS/MAA; Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS;

Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 ANVISA/MS.

⇒ BEBIDA LACTEA FERMENTADA SABOR (COCO, SALADA DE FRUTA, MORANGO , FRUTAS VERMELHAS)

COMPOSIÇÃO O	OBRIGATORIA - Leite integral ou leite em pó desidratado, soro de leite ou soro em pó, açúcar, amido, fermento lácteo, aroma, conservador, gelatina SABORES - Preferencialmente morango, mas podem ser autorizados outros sabores pela Contratante. OPCIONAL - Outros produtos de origem Láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação, como aditivos, exceto <u>corantes artificiais</u> , mas desde que não interfiram no processo de fermentação do leite e sejam declaradas no rótulo. ISENTA - Corantes artificiais.
INSTRUÇÃO	3) O leite utilizado na fabricação bebida láctea pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado, integral ou semidesnatado.
EMBALAGEM	Primária: Embalagem de 1 litro Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. <u>NOTA</u> - Produto com registro.

⇒ IOGURTE C/ POLPA DE FRUTAS (diet e sem lactose)

COMPOSIÇÃO O	OBRIGATORIA – DIET- com adoçantes específicos SEM LACTOSE isento de produtos lácteos. SABORES - Preferencialmente morango, mas podem ser autorizados outros sabores pela Contratante. OPCIONAL - Outros produtos de origem Láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação, como aditivos, exceto corantes artificiais, mas desde que não interfiram no processo de fermentação do leite e sejam declaradas no rótulo. ISENTA – Corantes artificiais.
INSTRUÇÃO	4) O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado, integral ou semidesnatado. 5) O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação
EMBALAGEM	Primária: Embalagem compatível de mercado mínimo de 0,1 litro Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. <u>NOTA</u> - Produto com registro.

⇒ QUEIJO PETIT SUICE

COMPOSIÇÃO O	OBRIGATORIA - Leite adicionado de açúcar e polpa de morango, concentrado protéico de leite, creme de leite, preparado de fruta, ácido láctico, acidulante. SABOR - Morango OPCIONAL - Outros componentes de origem Láctea e/ou vitaminas ou outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação. ISENTA – Corantes artificiais.
EMBALAGEM	Primária: Plástica – Bandeja com 08 unidades de 40g Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. <u>NOTA</u> - Produto com registro.

⇒ REQUEIJÃO CREMOSO – EMBALAGEM DE 190 a 250 G

COMPOSIÇÃO O	OBRIGATORIA - Leite desnatado, creme de leite, amido, fermento lácteo, sal. OPCIONAL – Soro de leite, gordura vegetal hidrogenada água, fermentos lácteos, coalho, aditivos (espessante, estabilizante, conservante, etc.), dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo.
-----------------	--

EMBALAGEM	<p>Primária - Plástica atóxica, potes plásticos com 220 gr</p> <p>Secundária - Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. <u>NOTA</u> - Produto com registro. Validade - Produto com validade mínima de 03 meses, sendo que a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.</p>
LEGISLAÇÃO	<p>Decreto Federal n.º 1255 de 25/06/62 – MA; Portaria n.º 13 de 11/01/96 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 ANVISA/MS. Resolução RDC n.º 359 de 23/12/03 – ANVISA/MS.</p>

E Desconsiderar a seguinte exigência:

⇒ PÓ PARA O PREPARO DE IOGURTE SABOR MORANGO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: AÇUCAR, LEITE EM PÓ, AMIDO MODIFICADO, LEITE Fermentado pó vitaminas A,C,B1,B2 , niacina, ferro, zinco, aroma igual de iogurte e frutas, .
EMBALAGEM	<p>Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo de 0,5 a 2 kg</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p>Rotulagem - Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Validade - mínima de 12 meses</p>

A presente retificação está disponível no site: www.portal.itapetininga.sp.gov.br/licitacao no tópico de Pregão Presencial.

Sem mais, aproveito o ensejo para reiterar os meus votos de elevada estima e distinta consideração.

Itapetininga, 13 de dezembro de 2013.

**PAULO CESAR DE PROENÇA WEISS
PREGOEIRO**

Local: _____, _____ de _____ de 2013.

Nome por Extenso: _____ RG. n.º: _____

ASSINATURA

**FAVOR RETORNAR FAX COMPROVANDO O RECEBIMENTO DESTES ESCLARECIMENTO
ATRAVÉS DO NÚMERO (15) 3376-9552 OU PELO E-MAIL: pregao@itapetininga.sp.gov.br**