DIÁRIO OFICIAL
MUNICÍPIO DE GUAREÍ

Conforme Lei Municipal nº 772, de 26 de dezembro de 2018

www.guarei.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/guarei

Terça-feira, 27 de fevereiro de 2024 **Ano VI | Edição nº 815** **Página 1 de 5**

SUMÁRIO

Poder Executivo 2
Licitações e Contratos 2
Aviso de Licitação 2

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Guareí, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Guareí poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.guarei.sp.gov.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse www.imprensaoficialmunicipal.com.br/guarei
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADES

Prefeitura Municipal de Guareí
CNPJ 46.634.267/0001-31
Rua Profª Ana Cândida Rolim, 46
Telefone: (15) 3258-8300
Site: www.guarei.sp.gov.br
Diário: www.imprensaoficialmunicipal.com.br/guarei

Câmara Municipal de Guareí
CNPJ 58.977.166/0001-42
Praça Cel. Anibal Castanho, 100
Telefone: (15) 3258 -1376
Site: www.camaraguarei.sp.gov.br

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001

O Município de Guareí garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.guarei.sp.gov.br

Compilado e também disponível em www.imprensaoficialmunicipal.com.br/guarei

PODER EXECUTIVO

Licitações e Contratos

Aviso de Licitação

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAREÍ
Estado de São Paulo

CNPJ 46.634.267/0001-31

AVISO DE INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

A Prefeitura Municipal de Guareí, Estado de São Paulo em cumprimento ao disposto no Decreto Municipal nº 1.701/2023, torna público que realizará registro de preços pelo prazo de 12 meses, para aquisição de gêneros perecíveis para merenda escolar de acordo com os itens em sequência:

LISTA DE ITENS A SEREM REGISTRADOS

1.	Carne bovina resfriada crua moída, Acém sem osso, parte dianteira, originária de massa muscular esquelética da porção dianteira junto a paleta (sete sem osso) proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses, contendo no máximo 5% de gordura. Deverá ser de recorte de primeira, moída em disco de 6mm, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substancias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento a carne deverá estar resfriada pronto para utilização e preparo para consumo. Sua cor deverá ser vermelho-viva, com textura, odor e resistente, em embalagens isenta de rasgo ou furos com capacidade entre 1 a 2 quilos, com validade mínima de 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.
2.	Carne bovina crua moída, Patinho, originária de massa muscular esquelética da porção trazeira da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses, contendo no máximo 5% de gordura. Deverá ser de recorte de primeira, moída em disco de 6mm, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substancias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, congeladas em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Informações nutricionais: Proteína mínima de 20%; gordura máximo de 10%. Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno de baixa densidade transparente, saco plástico de polietileno atóxico, contendo na embalagem SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso) na embalagem, de acordo com a legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, Pacotes de 2 quilos. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, residente a danos durante o transporte ou armazenamento. Com validade mínima de 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.
3.	Carne resfriada, Acém sem osso, parte dianteira, originária de massa muscular esquelética da porção dianteira junto a paleta, conforme normas técnicas, manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais machos em boas condições de saúde. Embalagem em

	cubos em tamanho uniforme, para a pronta utilização. Aspecto: cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, parasitas, sujidades e qualquer substancias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento a carne deverá estar resfriada pronto para utilização e preparo para consumo. Validade – não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de fabricação.
4.	Carne bovina, Patinho, em isca, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, refrigerado, apresentando-se aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura. Aspecto: cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, parasitas, sujidades e qualquer substancias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Validade – não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de fabricação.
5.	Carne Refrigerada Suína em cubos ou isca, sem osso e sem pele, a partir do pernil traseiro do porco, acima do joelho, corte nobre do suíno, deve ser processada a partir de peças com no máximo 9% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevrose, tendões, coágulos, nodos linfáticos, ter no máximo 1% de soro na embalagem, cortes em cubos medindo(3x3x3), extra limpos. Validade – não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de fabricação.
6.	Frango em peças sem osso, constituído de peito congelado, com adição de água de, no máximo 6%, constituídos de tamanho uniforme, iscas ou cubos, limpo e sem pele, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Produto proveniente de frangos selecionados, abatidos em estabelecimentos sob inspeção federal, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento ósseo muscular, com consistência firme e elástica, com pele integra, isentos de contusões, fraturas e sangue, lavados, escorridos. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura – 12°C ou inferior no centro da carne do frango. Validade: não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de fabricação.
7.	Sobrecoxa Congelado sem pele, com adição de água de, no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Corte em cubos ou iscas. Na alimentação e produção das aves não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênios, estrogênios, bem como de substâncias B-Agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência a alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura – 12°C ou inferior no centro da carne do frango. Validade – não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de fabricação.
8.	Fígado Bovino em iscas sem a película que o envolve, congelado, sem manchas esverdeadas, cheiro característico. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem de polietileno atóxica, transparente, resistente, compatível ao contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos. Embalagem de mercado que

	preserve a integridade e qualidade do produto. Peso Liquido de 01 a 02 Kg. Validade – não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de fabricação.
9.	Empanado de frango congelado tipo sassami, constituído basicamente por: carne de frango, farinha de trigo fortificada ferro e com ácido fólico, cenoura, gordura vegetal, água, amido, farinha de rosca, sal hipossódico, cebola, sal, açúcar, minerais (ferro e zinco), alho, vitaminas (B12, B6, B1, B2) estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, aromatizantes: aroma natural e aroma idêntico ao natural, espessante goma xantana, corantes naturais: urucum e carmim de cochonilha. Embalagem primaria sacos plásticos de polietileno, contendo até 3Kg. Composição centesimal: Proteina mínima 12g, gordura: máxima de 10g, Prazo de validade, mínimo de 4 meses, conservado a temperatura de -12ºC ou mais frio. Embalagem secundaria: caixa de papelão de papelão ondulada resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar.
10.	Salsicha de carne tipo Hot Dog, obtido por emulsão da carne mecanicamente separada (conforme Instrução Normativa nº 4 de 31/03/2000 do Ministério da Agricultura e Abastecimento) de bovino. A porcentagem de água ou gelo da salsicha não deverá ultrapassar 10% em peso, de acordo com o Art. 376 da RIIPOA. Resfriado, sem pimenta. Deverão ser preparados de carnes, em perfeito estado de conservação. Aspecto: cheiro e sabor próprios. Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, sem apresentar superfície úmida, pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Cada unidade o produto deverá pesar aproximadamente 50g. Embalagem plástica transparente atóxico, resistente e flexível, lacrado e isento der furos ou rasgos e com validade: mínima de 4 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega.
11.	Hamburguer, contendo carne de aves e bovina, água, gordura de frango, proteína texturizada de soja, gordura vegetal, sal, maltodextrina, condimento natural, proteína vegetal hidrolisada, sendo opcional a adição de corantes, pesando aproximadamente 56g a 60g por unidade sendo tolerado uma variação de até 5% para mais ou para menos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. O hambúrguer deve ser congelado de forma a garantir a temperatura – 12°C. Embalado em camadas interfolhadas, acondicionado em caixa papelão reforçada. Temperatura de entrega – 18°C. Prazo de validade mínimo de 4 meses a partir data de entrega. Peso liquido aproximadamente: 2 kg
12.	Peixe in natura, espécie cação, em cubos, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas, cortados no formato de cubo congelado. Após o descongelamento o produto deverá apresentar com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, com peso médio de cada unidade de 25 a 35g, com variação de peso após o descongelamento de 10%. Pacotes de 1 a 5kg congeladas a -12ºC ou mais. Validade – não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de fabricação.
13.	Empanado de carne de peixe tipo merluza, sadios, moídos e homogeneizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja. O produto deverá apresentar-se no formato com temas

	e/ou figuras como, peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros, isentas de ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens e substâncias químicas. Embalagem primaria sacos plásticos de polietileno, contendo de 2,5 a 5kg. Prazo de validade: mínima de 6 meses em temperatura de -18ºC ou mais frio.
14.	Linguiça mista (carne bovina e suína) de produto cárneo industrializado, adicionado de ingredientes e condimentos, (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial, ou processo de extrusão e submetida a um processo térmico adequado, embalagem plástica a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme coextrusado, transparente e lacrado, resistente ao armazenamento e transporte. Validade de 3 meses da data de fabricação. Validade – não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Os órgãos interessados em participar do referido registro de preços, deverão encaminhar o pedido de adesão, juntamente com o Termo de Referência através do e-mail licitacao@guarei.sp.gov.br

O prazo para manifestação de interesse em participar do presente Registro de Preços, no prazo de 08 (oito) dias úteis, contados a partir da data da sua publicação.

Esclarecimentos poderão ser obtidos no Departamento de Licitações no Paço Municipal situada na Rua Prof.ª Ana Cândida Rolim, nº 46, Centro – Guareí – SP, ou através do e-mail licitacao@guarei.sp.gov.br ou telefone (15) 3258.8300.

Guareí, 23 de fevereiro de 2024

JOSÉ AMADEU DE BARROS
Prefeito Municipal