



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LEME

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de **ADMINISTRAÇÃO**
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 049/2020

Processo Administrativo nº 165/2020

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS PARA FAMÍLIAS DO PLANTÃO SOCIAL.

1ª ALTERAÇÃO DE EDITAL

Pela presente, fica alterado o descritivo do ANEXO I do edital do Pregão Eletrônico 049/2020 conforme segue:

Onde se lê:

Qtd. dos itens	Descrição	Valor unitário dos itens	Valor total dos itens
02 pct	De 05 kg de Arroz: Grãos de Arroz "in natura", beneficiados, polidos, agulhinha, Tipo I, de procedência nacional; O produto deverá obedecer a Portaria nº269 de 17.11.88 e anexos, complementada pela Portaria nº80 de 10.04.92, nº 01 de 09.01.89 e nº10 de 12.04.96 do Ministério da Agricultura- MA para arroz, beneficiado polido Tipo I, para efeito de classificação deverá ser safra corrente. Composição Técnica: Aspecto: grãs; Cor: Característica; Odor e Sabor: característico. Pacote sem bigato.	R\$ 13,56	R\$ 27,12
02 pct	De 01 kg de Feijão: feijão de cores carioquinha, Tipo I, "in natura", é o grão comestível, constituído de no mínimo 90% dos grãos, na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Tipo I, conforme anexo I e item 44 da Portaria nº 161 de 24.04.87 do Ministério da Agricultura- MA, complementadas pelas portarias nº 08 de 19.08.87 e nº12 de 12.04.96 do MA para efeito de classificação. Composição Técnica: Aspecto: grãos/ Cor: Característica da espécie/ Odor e Sabor: característico. Pacote sem caruncho.	R\$ 5,10	R\$ 10,20
01 pct	De 02 kg de Açúcar: produto refinado, de cor branca, qualidade A e B, proveniente da cana-de-açúcar, podendo conter outras substâncias permitidas. O açúcar deverá ser fabricado do caldo extraído na moenda, chamado de caldo misto, é um caldo impuro, sendo necessário passar por um processo de classificação para retirada em suspensão. O caldo é sulfitado e caleado. Deverá obedecer a resolução nº12 de março de 78, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde; Resolução nº04 de 24.11.88 do Conselho Nacional de Saúde e Portaria nº451 de 19. 09.97 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Composição Técnica: Aspecto e cor: próprio para o tipo de açúcar/ Odor: próprio/ Sabor: doce (pacote).	R\$ 2,90	R\$ 2,90
02 frasco	De 900ml de Óleo de Soja: óleo de cozinha composto por gordura insaturada; Ácidos graxos poliinsaturados (ácido linolênico e linoléico), monoinsaturados (ácido oléico) e saturados (ácido palmítico e esteárico) e 7% da composição do óleo, é um ácido graxo ômega. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (Decreto 12.486 de 20.10.78 e Resolução RDC nº270 ANVISA de 22.09.05; obtido de vegetal origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, classificação, frígorificação ou não de desorização; o óleo de soja deverá ser refinado (acondicionado em embalagem plástica), em embalagem de 900 ml a 1000 ml; Composição Técnica: Aspecto: característico/ Cor: característica da espécie/ Odor e Sabor: Característico.	R\$ 3,60	R\$ 7,20
01 pct	De 500gr de Macarrão: produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou de sêmola de trigo com água, adicionada de ovos, podendo conter outras substâncias permitidas. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Isentas de matérias terrosas e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos, de formato curto, tipo parafuso ou espagete n. 11, para preparo de macarronada. Composição Técnica: Aspecto: característico/ Cor e Odor: Característica da espécie/ Sabor: Característico. Pacote sem caruncho.	R\$ 2,73	R\$ 2,73
01 sachê Ou caixa	De 340gr de Molho de Tomate: Produto resultante da concentração da polpa de tomate, por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação armazenada em embalagem de 340 gr. Processos tecnológicos adequados; acondicionamento em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, transparente e intacta. Composição Técnica: Aspecto: massa mole/ Cor: vermelha/ Odor e Sabor: Característico/ Embalagem: tetra-park.	R\$ 1,18	R\$ 1,18



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LEME

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de **ADMINISTRAÇÃO**
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

01 pct	De 500gr de Farinha de Mandioca: Mistura de um pó resultante da moagem, da planta ManihotesculentaCrantz, da família das Euphorbiaceae cujo nome popular é mandioca, macaxeira, aipim Grupo: SecaClasse: Fina. Referências BRASIL. MAPA - Instrução Normativa nº 52, de 07/11/2011 que aprova o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca. Anexo A – Anexo I da IN 52/2011 Composição Técnica: Aspecto: pó de farinha Cor: branca / Odor e Sabor: característico/ Embalagem: Plástico.	R\$ 2,78	R\$ 2,78
01 pct	De 1 kg de Sal: iodado refinado, de cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10MG e máxima de 15MG de iodo por 01 kg, resistente atóxicos, selados hermeticamente; composição técnica: Aspecto: Odor e Sabor: característico/ Cor: característico da espécie.	R\$ 1,10	R\$ 1,10
01 pct	De 200gr (mínimo) de Biscoito Maizena: os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados de caracteres organoléticos anormais. O rotulo deve constar a denominação "biscoito" ou "bolacha" seguindo sua classificação ou simplesmente a denominação consagrada. Aspecto: massa torrada/ Cor, Cheiro e Sabor: próprio. Com data de validade superior a 10 meses.	R\$ 2,27	R\$ 2,27
Total			R\$ 57,48

Leia -se:

Qtd. dos itens	Descrição	Valor unitário dos itens	Valor total dos itens
02 pct	De 05 kg de Arroz: Grãos de Arroz "in natura", beneficiados, polidos, agulhinha, Tipo I, de procedência nacional; O produto deverá obedecer a Portaria nº269 de 17.11.88 e anexos, complementada pela Portaria nº80 de 10.04.92, nº 01 de 09.01.89 e nº10 de 12.04.96 do Ministério da Agricultura- MA para arroz, beneficiado polido Tipo I, para efeito de classificação deverá ser safra corrente. Composição Técnica: Aspecto: grãos; Cor: Característica; Odor e Sabor: característico. Pacote sem bigato.	R\$13,87	R\$ 27,74
02 pct	De 01 kg de Feijão: feijão de cores carioquinha, Tipo I, "in natura", é o grão comestível, constituído de no mínimo 90% dos grãos, na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Tipo I, conforme anexo I e item 44 da Portaria nº 161 de 24.04.87 do Ministério da Agricultura- MA, complementadas pelas portarias nº 08 de 19.08.87 e nº12 de 12.04.96 do MA para efeito de classificação. Composição Técnica: Aspecto: grãos/ Cor: Característica da espécie/ Odor e Sabor: característico. Pacote sem caruncho.	R\$7,30	R\$ 14,60
02 pct	De 01 kg de Açúcar: produto refinado, de cor branca, qualidade A e B, proveniente da cana-de-açúcar, podendo conter outras substâncias permitidas. O açúcar deverá ser fabricado do caldo extraído na moenda, chamado de caldo misto, é um caldo impuro, sendo necessário passar por um processo de classificação para retirada em suspensão. O caldo é sulfitado e caleado. Deverá obedecer a resolução nº12 de março de 78, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde; Resolução nº04 de 24.11.88 do Conselho Nacional de Saúde e Portaria nº451 de 19.09.97 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Composição Técnica: Aspecto e cor: próprio para o tipo de açúcar/ Odor: próprio/ Sabor: doce (pacote).	R\$2,08	R\$ 4,16
02 frasco	De 900ml de Óleo de Soja: óleo de cozinha composto por gordura insaturada; Ácidos graxos poliinsaturados (ácido linolênico e linoléico), monoinsaturados (ácido oléico) e saturados (ácido palmítico e esteárico) e 7% da composição do óleo, é um ácido graxo ômega. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 50 (Decreto 12.486 de 20.10.78 e Resolução RDC nº270 ANVISA de 22.09.05; obtido de vegetal origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, classificação, frigorificação ou não de desorização; o óleo de soja deverá ser refinado (acondicionado em embalagem plástica), em embalagem de 900 ml a 1000 ml; Composição Técnica: Aspecto: característico/ Cor: característica da espécie/ Odor e Sabor: Característico.	R\$3,92	R\$ 7,84
01 pct	De 500gr de Macarrão: produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou de sêmola de trigo com água, adicionada de ovos, podendo conter outras substâncias permitidas. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Isentas de matérias terrosas e de parasitos. Será permitido o	R\$1,73	R\$ 1,73



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LEME

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de **ADMINISTRAÇÃO**
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

	enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos, de formato curto, tipo parafuso ou espaguete n. 11, para preparo de macarronada. Composição Técnica: Aspecto: característico/ Cor e Odor: Característica da espécie/ Sabor: Característico. Pacote sem caruncho.		
01 sachê Ou caixa	De 340gr de Molho de Tomate: Produto resultante da concentração da polpa de tomate, por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação armazenada em embalagem de 340 gr. Processos tecnológicos adequados; acondicionamento em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, transparente e intacta. Composição Técnica: Aspecto: massa mole/ Cor: vermelha/ Odor e Sabor: Característico/ Embalagem: tetra-park.	R\$1,12	R\$ 1,12
01 pct	De 500gr de Farinha de Mandioca: Mistura de um pó resultante da moagem, da planta ManihotesculentaCrantz, da família das Euphorbiaceae cujo nome popular é mandioca, macaxeira, aipim Grupo: SecaClasse: Fina. Referências BRASIL. MAPA - Instrução Normativa nº 52, de 07/11/2011 que aprova o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca. Anexo A – Anexo I da IN 52/2011 Composição Técnica: Aspecto: pó de farinha Cor: branca / Odor e Sabor: característico/ Embalagem: Plástico.	R\$1,86	R\$ 1,86
01 pct	De 1 kg de Sal: iodado refinado, de cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10MG e máxima de 15MG de iodo por 01 kg, resistente atóxicos, selados hermeticamente; composição técnica: Aspecto: Odor e Sabor: característico/ Cor: característico da espécie.	R\$1,26	R\$ 1,26
01 pct	De 200gr (mínimo) de Biscoito Maizena: os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados de caracteres organoléticos anormais. O rotulo deve constar a denominação “biscoito” ou “bolacha” seguindo sua classificação ou simplesmente a denominação consagrada. Aspecto: massa torrada/ Cor, Cheiro e Sabor: próprio. Com data de validade superior a 10 meses.	R\$1,42	R\$ 1,42
		Total	R\$ 61,73

Ficam alterados os lotes 01 e 02 e a estimativa de custo conforme valores abaixo:

	DESCRIPTIVO	UNID	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
01	CESTA BÁSICA - conforme memorial descritivo	CESTA	6.000	R\$ 61,73	R\$ 370.380,00
02	CESTA BÁSICA - conforme memorial descritivo	CESTA	1500	R\$ 61,73	R\$ 92.595,00

ESTIMATIVA DE CUSTOS: O valor TOTAL estimado para o objeto do presente Termo de Referência é de **R\$ 462.975,00** (Quatrocentos e sessenta e dois mil, novecentos e setenta e cinco reais)

Em decorrência da alteração supra, ficam alteradas as datas do certame, conforme segue:

Pregão Eletrônico: Nº 049/2020; **Objeto:** REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS PARA FAMÍLIAS DO PLANTÃO SOCIAL. **Edital Na Íntegra:** (www.leme.sp.gov.br Entrar No Link: Licitações - Pregões Eletrônicos 2020); www.bbmnetlicitacoes.com.br; na Rua. Joaquim Mourão, 289, Centro – Leme, Das 08 Às 16 Horas, Departamento de Licitações e Compras:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LEME

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de **ADMINISTRAÇÃO**
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: A PARTIR DAS 08:00HORAS DO DIA 03 DE SETEMBRO DE 2020 ATÉ AS 08:00 DO DIA 04 DE SETEMBRO DE 2020; **ABERTURA DAS PROPOSTAS:** AS 08:01 DO DIA 04 DE SETEMBRO DE 2020; **INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:** AS 09:30 HORAS DO DIA 04 DE SETEMBRO DE 2020; **REFERÊNCIA DE TEMPO:** PARA TODAS AS REFERÊNCIAS DE TEMPO SERÁ OBSERVADO O HORÁRIO DE BRASÍLIA-DF.LOCAL: www.bbmnetlicitacoes.com.br “ACESSO IDENTIFICADO”.

Permanecem válidas ainda todas as demais cláusulas e condições do edital

Leme, 20 de agosto de 2020.

ÉRICA REGINA FABRIS
SECRETÁRIA DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
ÓRGÃO GERENCIADOR