



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IPEÚNA

Rua 01 nº 275 – CENTRO - Fone (19) 3576-9000  
CEP 13537-000 – www.ipeuna.sp.gov.br

## PROCESSO Nº 000677/2020 PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2020

### EDITAL DE RETIFICAÇÃO Nº 02/2020

O Prefeito Municipal de Ipeúna, no uso de suas atribuições legais e considerando o Edital acima descrito, resolve:

I - Retificar o **Anexo I Termo de Referência do Edital** em epígrafe, passando a constar na seguinte redação:

#### **Onde se lê:**

#### **1. Especificação/ Detalhamento: Lote único**

Item	Qtde	Unid	ESPECIFICAÇÕES E COMPOSIÇÕES
11	02	Pacotes	<b>Macarrão de sêmola com ovos:</b> Massas alimentícias em diversos formatos (parafuso, caracolino, ave maria, pene), obtida pelo processo de empasto e amassamento mecânico da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionada de ovos e corantes naturais. Produto deverá ser processado com matérias primas sãs e limpas, isenta de material terroso ou agentes contaminantes. O macarrão, ao ser colocado na água fervente, não deverá turvá-la antes da cocção, devendo ainda manter seu formato após a cocção. Ao ser posto em cozimento o produto não deve turvar a água antes da cocção, não pode estar fermentado ou rançoso, com tempo de cozimento no máximo 10 minutos. Sua embalagem primária deve ser em saco plástico transparente de polietileno atóxico, com capacidade de 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente e com selo da Abima, isento de rasgos, furos e umidade.

#### **Leia-se:**

#### **1. Especificação/ Detalhamento: Lote único**

Item	Qtde	Unid	ESPECIFICAÇÕES E COMPOSIÇÕES
11	02	Pacotes	<b>Macarrão de sêmola com ovos:</b> Massas alimentícias em diversos formatos (parafuso, caracolino, ave maria, pene), obtida pelo processo de empasto e amassamento mecânico da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionada de ovos e corantes naturais. Produto deverá ser processado com matérias primas sãs e limpas, isenta de material terroso ou agentes contaminantes. O macarrão, ao ser colocado na água fervente, não deverá turvá-la antes da cocção, devendo ainda manter seu formato após a cocção. Ao ser posto em cozimento o produto não deve turvar a água antes da cocção, não pode estar fermentado ou rançoso, com tempo de cozimento no máximo 10 minutos. Sua embalagem primária deve ser em saco plástico transparente de polietileno atóxico, com capacidade de 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente, isento de rasgos, furos e umidade.

V - Permanecem em vigor os demais itens do kit, cláusulas, condições e prazos do edital.

Ipeúna, 15 de maio de 2020.

**José Antonio de Campos**  
**PREFEITO MUNICIPAL**