



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA
SECRETARIA DE SAÚDE

E R R A T A – ANEXO I

PROCESSO Nº 23.249/2014 – PREGÃO PRESENCIAL Nº 10.073/2014

DATA DE ABERTURA: 13/06/2014 - ÀS 09h00

OBJETO: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS.

A Secretaria de Saúde do Município de João Pessoa, através de sua Pregoeira Oficial, Sr^a. Juliana Pereira de Lima, torna público, para conhecimento dos interessados, da RETIFICAÇÃO efetuada nas unidades requeridas nos itens 16 e 33 do Anexo I, que passará a ler-se:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO/DESCRIÇÃO	UNID	QNTD
16	<u>COCO VERDE</u> padronizado, com a casca íntegra, uniforme, maturada. Deve possuir peso mínimo de 2,0kg e 400 ml de água; deve possuir água com sabor leve e adocicada; deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e odores. Não deve ser tolerados os seguintes defeitos: dano profundo que apresente qualquer lesão, murcho, podridão, dano patológico ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau e passado.	<u>UND.</u>	4.219
33	<u>OVOS DE GALINHA</u> 1. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS Ovos de galinha. Brancos, tipo 1, extra, de 1ª qualidade, embalagem em cartelas de 2,5 dúzias. Subproduto de galináceos, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde. Em embalagens de 30 unidades. Constituída por ovos de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvida apresentando cor branca, conformação e tamanho grande, uniforme. Não devem ser tolerados os ovos que apresentam: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue também na clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento); Mumificação (ovo seco); Podridão (vermelha, negra ou branca); Presença de fungos (interna ou externa); Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; Quando contenham substâncias tóxicas; Cor, odor, sabor anormais (azedo ou ranço). Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: deverão estar acondicionadas em caixas de papelão com tampa, reembaladas em caixa de papelão devidamente identificadas com: data de embalagem, prazo de validade, condições de armazenamento e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF). Com data de embalagem de no máximo cinco dias anterior à entrega. Deve ser Transportado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	<u>BANDEJA</u>	32.226

Consultas com a Pregoeira e a sua equipe de apoio no HORÁRIO ÚNICO de 08:00h às 12:00h., no telefone: (83) 3214-7937, ou pelo e-mail: cel.smsjp@gmail.com.

João Pessoa, 11 de junho de 2014.

Juliana Pereira de Lima
Pregoeira da CSL