



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GASPAR**  
**CNPJ 83.102.244/0001-02**

Secretaria Municipal de Agricultura  
Diretoria de Trânsito - DITRAN  
Secretaria Municipal de Transportes e Obras

# ADITIVO DE LICITAÇÃO

## PREGÃO PRESENCIAL Nº 6/2009

**TÍTULO: Registro de Preços, visando a aquisição de marmitas**

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE GASPAR**, torna público, para conhecimento dos interessados, que o Edital da licitação acima epigrafada sofreu alterações no que tange aos prazos de entrega e abertura dos envelopes, em função de retificação no Anexo VI (Cardápio Mensal), bem como acréscimo de sub-item no item 5 do Edital.

### 1 DO PREÂMBULO

1.1 Ficam alteradas as datas previstas para a entrega e abertura dos envelopes, conforme segue:

"Tipo de Licitação: **Menor preço**

Forma de Julgamento: **Por item.**

Forma de Fornecimento: **Parcelada.**

Regência: **Lei 10.520/2002, Lei 8.666/93 e alterações, Decreto Municipal nº 1.731/2007 e Lei Complementar 123/2006.**

Data e horário de apresentação dos envelopes: **Até as 08:45 horas do dia 06/02/2009.**

Data e horário da abertura dos envelopes: **Dia 06/02/2009, às 09:00 horas.**

Local de apresentação e abertura dos envelopes: **no Departamento de Compras, na sede da Prefeitura Municipal, sita a Rua Coronel Aristiliano Ramos nº 435 - Praça Getúlio Vargas - Centro, na cidade de Gaspar, Estado de Santa Catarina".**

### 2. DA HABILITAÇÃO:

2.1 Fica incluído o subitem 5.1.2.8 do Edital:

"5.1.2 Regularidade Fiscal:

(. . .)

5.1.2.8. **Alvará Sanitário da empresa."**

**3. Retificação no ANEXO VI (Cardápio Mensal) Alterado, segue apenso ao presente.**

### 4 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

4.1 O presente Aditivo é parte integrante do Edital.

4.2 As demais cláusulas e condições permanecem inalteradas.

Prefeitura Municipal de Gaspar/SC, em 20 de Janeiro de 2009.

**PEDRO CELSO ZUCHI**

Prefeito Municipal



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GASPAR**  
**CNPJ 83.102.244/0001-02**

**ANEXO VI (Alterado)**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 6/2009**  
**Cardápio Mensal**

Cada marmita deverá ser composta por quatro grupos de alimentos (Peso médio da marmita = 500 gramas):

- Protéicos (carnes, ovos, peixe e leguminosas) - 10 a 15%
- Carboidratos (arroz, macarrão, aipim, batata) - 50 a 60%
- Lipídios (gordura) - 25 a 30%
- Reguladores (verduras e legumes) - 4 colheres de sopa cada.

O equilíbrio é fundamental na composição do cardápio, pois os alimentos não devem ser repetidos. O menu é definido levando-se em conta o prato principal escolhido. A ordem na montagem de um cardápio para o almoço é sempre a mesma:

- dois tipos de salada (uma crua e uma cozida),
- carne (boi, porco, frango ou peixe),
- guarnição,
- arroz,
- e feijão.

Todos os ingredientes deverão ser tipicamente nacionais. A composição deste cardápio abrange tanto o uso de alimentos variados, quanto a diversificação da textura e tipos de preparo, dando preferência a produtos naturais respeitando a época de safra e os hábitos regionais.